

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	цикловая комиссия ветеринарии и кинологии
Учебный план	36.02.01_2020_B21.osf Ветеринария Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный
Квалификация	ветеринарный фельдшер
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	0 ЗЕТ

Часов по учебному плану	450	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		
аудиторные занятия	316	
самостоятельная работа	134	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
	Неделя		9 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	80	80	112	112	192	192
Практические	58	58	66	66	124	124
Итого ауд.	138	138	178	178	316	316
Контактная работа	138	138	178	178	316	316
Сам. работа	42	16	92	80	134	96
Итого	180	154	270	258	450	412

Программу составил(и):

высшая квалификационная категория, магистр, Препод., Василенко Юрий Александрович; Препод., Теледеков Сергей

Анатольевич _



Рабочая программа дисциплины

Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария (уровень подготовки кадров высшей квалификации). (приказ Минобрнауки России от 23.11.2020 г. № 657)

составлена на основании учебного плана:

Ветеринария

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный

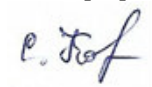
утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2022 протокол №1 .

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

цикловая комиссия ветеринарии и кинологии

Протокол от 01.02.2021 протокол № 10

Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от 01.02 2023 г. № 1 ____
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	<i>Цели:</i> Изучить профессиональными навыками в области ветеринарно-санитарной экспертизы для ведения профессиональной деятельности в области ветеринарии.
1.2	<i>Задачи:</i> Освоение профессиональными навыками в области ветеринарно-санитарной экспертизы для ведения профессиональной деятельности в области ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Визуальная диагностика
2.1.2	Методики проведения зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий
2.1.3	Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий
2.1.4	Практика по профилю специальности
2.1.5	Практика по профилю специальности
2.1.6	Учебная практика. Методики проведения зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий
2.1.7	Учебная практика. Рабочая профессия 15830 Оператор по искусственному осеменению животных и птицы
2.1.8	Методики диагностики и лечения заболеваний сельскохозяйственных животных
2.1.9	Практика по профилю специальности
2.1.10	Практика по профилю специальности
2.1.11	Разведение и лечение лошадей
2.1.12	Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных
2.1.13	Участие в разведении и лечении лошадей
2.1.14	Учебная практика. Методики диагностики и лечения заболеваний сельскохозяйственных животных
2.1.15	Учебная практика. Участие в разведении и лечении лошадей
2.1.16	Анатомия и физиология животных
2.1.17	Аптекарское дело и оборот ветеринарных препаратов
2.1.18	Ветеринарная фармакология
2.1.19	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Основы исследовательской деятельности
2.2.2	Подготовка и проведение государственной итоговой аттестации
2.2.3	Подготовка и проведение демонстрационного экзамена
2.2.4	Практика по профилю специальности
2.2.5	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
2.2.6	Экзамен по профессиональному модулю

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК 1.:Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Знать:
ОК 1.:Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Уметь:
ОК 1.:Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Владеть:

ОК 2.:Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Знать:
ОК 2.:Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

Уметь:
ОК 2.:Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Владеть:

ОК 3.:Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Знать:
ОК 3.:Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Уметь:
ОК 3.:Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Владеть:

ОК 4.:Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Знать:
ОК 4.:Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Уметь:
ОК 4.:Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Владеть:

ОК 5.:Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Знать:
ОК 5.:Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Уметь:
ОК 5.:Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Владеть:

ОК 6.:Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
Знать:
ОК 6.:Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
Уметь:
ОК 6.:Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
Владеть:

ОК 7.:Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
Знать:
ОК 7.:Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
Уметь:
ОК 7.:Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Владеть:

ОК 8.:Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Знать:

ОК 8.:Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Уметь:

ОК 8.:Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Владеть:

ОК 9.:Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
--

Знать:

ОК 9.:Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
--

Уметь:

ОК 9.:Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
--

Владеть:

ОК 10.:Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
--

Знать:

ОК 10.:Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
--

Уметь:

ОК 10.:Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
--

Владеть:

ОК 11.:Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Знать:

ОК 11.:Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Уметь:

ОК 11.:Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Владеть:

ПК 1.1.:Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
--

Знать:

ПК 1.1.:Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
--

Уметь:

ПК 1.1.:Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
--

Владеть:

ПК 1.2.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
--

Знать:
ПК 1.2.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
Уметь:
ПК 1.2.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
Владеть:

ПК 1.3.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.
Знать:
ПК 1.3.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.
Уметь:
ПК 1.3.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.
Владеть:

ПК 2.1.:Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарно-просветительской деятельности.
Знать:
ПК 2.1.:Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарно-просветительской деятельности.
Уметь:
ПК 2.1.:Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарно-просветительской деятельности.
Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза						
1.1	Введение /Лек/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.2	Значение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения для здоровья населения /Ср/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.3	Требования, предъявляемые к местам убой животных (птиц). /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.4	Требования, предъявляемые к местам убой животных (птиц). /Пр/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.5	Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	ЛР20
1.6	Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо /Пр/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.7	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убой животных. /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.8	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убой животных. /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.9	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных. /Ср/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.10	Учение о мясе. /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.11	Учение о мясе. /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.12	Учение о мясе. /Ср/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. /Лек/	5	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.14	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. /Пр/	5	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.15	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.16	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.17	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. /Ср/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. /Лек/	5	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. /Пр/	5	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.20	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.21	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.22	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях. /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.23	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.25	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.26	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.27	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	ЛР21
1.28	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.29	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.30	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.31	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.32	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.33	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов. /Ср/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.34	Основы технологии и гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас ветчинно-штучных изделий. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.35	Основы технологии и гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас ветчинно-штучных изделий. /Пр/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.36	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока. /Лек/	6	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.37	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока. /Пр/	6	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.38	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.39	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. /Пр/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.40	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. /Ср/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.41	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.42	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.43	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.44	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц. /Пр/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.45	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.46	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда /Пр/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.47	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.48	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	Раздел 2. Патологическая анатомия						
2.1	Причины смерти, ее виды. Процесс смерти /Лек/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ОК 11. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	ЛР 20.
2.2	Трупные признаки Посмертные изменения /Лек/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

2.3	Отличие трупных изменений от сходных патологических процессов. /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.4	Клиническое исследование больного животного и демонстрация патологического материала с диагностикой патологических процессов /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.5	Понятие гипертрофии и гиперплазии. Регенерации, ее сущность. Особенности регенерации у разных видов животных. Регенерация тканей и органов. Процессе заживления ран. /Лек/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.6	Значения воспаления. Виды экссудатов. Основные отличия экссудата от трансудата. Учение И.И.Мечникова о фагоцитозе. Влиянии нервной, эндокринной и иммунной систем на воспаление. /Лек/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.7	Экспериментальное воспроизведение воспалительных явлений /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.8	Влияния нервной системы на воспалительный процесс. /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.9	Демонстрация протеолитического действия гноя. /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

2.10	Теплорегуляция в организме. Общие и местные расстройства теплорегуляции. Гипертермия, гипотермия. /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.11	Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы опухолей и лейкозов /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	ЛР21.
2.12	1) Изучение различных видов опухолей по слайдам, макро- и микропрепаратам; 2) Изучение клеточного состава периферической крови при лейкозах и патологические изменения в органах и тканях по макропрепаратам, слайдам и гистопрепаратам /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.13	Расстройства общего кровообращения. Миокардиопатия. Нарушение ; функций проводимости, сократимости, возбудимости, автоматизма сердечной мышцы. Сосудистая недостаточность кровообращения. Атеросклероз. Кардиосклероз. Артериосклероз. /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.14	Этиология, патогенез, классификация, функциональные и структурные изменения, исходы при патологии системы крови. /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.15	Изучить нарушения, возникающие в животном организме при изменении количества крови, количественного и качественного состава ее форменных элементов. 2. Изучить последствия изменений общей массы крови у животных. /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.16	Влияние гиперволемии на кровообращение в сосудах языка лягушки. /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

2.17	нарушения функции верхних дыхательных путей, кровотока в легких. Асфиксия. Гипоксия и ее типы. Компенсаторные механизмы при гипоксии. Одышка. /Лек/	5	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.18	Демонстрация макропрепаратов, патологогистологических препаратов, рисунков легких с различными формами пневмонии, плеврита, мраморности легких при крупозной пневмонии. /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.19	На боенском материале показывают легкие при отеке, гидроаспирации, гемоаспирации, постгеморрагическую эмфизему, интерстициальную эмфизему. /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.20	Основные причины нарушения пищеварения. Нарушение жевания, слюноотделения, глотания. Нарушение функций пищевода. Нарушение пищеварения в желудке животных. Нарушение пищеварения в преджелудках у жвачных животных. Нарушение пищеварения в кишечнике. Острое и хроническое расширение рубца жвачных. Травматический ретикулит. Закупорка книжки. Болезни, связанные с механической и динамической непроходимостью желудочно-кишечного тракта. Воспаление желудка и кишечника. Язвы желудка и кишечника. /Лек/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.21	Нарушение функций печени. Нарушение барьерной функции печени. Нарушение обмена веществ при патологии печени. Нарушение желчеобразования и желчевыделения. Желтуха, ее виды, механизм развития. /Лек/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.22	Гепатоз у крупного рогатого скота и птицы. Токсическая дистрофия печени у свиней. Неспецифический реактивный и гнойный гепатит. Атрофический, гипертрофический, билиарный, инфекционный, паразитарный циррозы печени /Лек/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

2.23	Расстройства нервной и гуморальной регуляции мочеобразования. Показатель очищения (клиренс). Нарушение клубочковой фильтрации. Нарушение канальцевой реабсорбции. Количественные и качественные изменения мочи. Уремия, нефроз и нефрит. Воспаление мочевого пузыря. Эндометриты, метриты, пара- и периметриты. /Лек/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.24	Демонстрация болезней органов мочеполовой системы на трупном, боенс-ком материале, сухих и влажных препаратах, по рисункам, таблицам, слайдам. /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.25	Методика проведения исследований мочи на анализаторе /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.26	Сущность отравления. Минеральные отравления. Отравления растительными ядами. Местных и общих изменениях. Принципы патологоанатомической диагностики отравлений. /Лек/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.27	Ознакомление с различными видами отравлений на боенском материале сухих и влажных препаратов, по рисункам, слайдам, фотографиям. /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.28	Признаки минерального отравления Признаки кормового отравления /Пр/	5	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.29	Инфекционные болезни. /Лек/	6	8	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

2.30	Показ патологических процессов в органах при инфекционных бактериальных и вирусных болезнях, в том числе вызванных условнопатогенной микрофлорой /Пр/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.31	Изучение различных видов инфекционных бактериальных и вирусных болезней на боенском (органопатология) и трупном материале (нозология), а также на музейных экспонатах. /Пр/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.32	Патогенез, функциональные и морфологические изменения при микозах и микотоксикозах /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.33	Демонстрация морфологических изменений при различных видах микозов и микотоксикозов на боенском материале, по гистологическим препаратам и рисункам. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.34	Патологоанатомических изменений и посмертная диагностика пироплазмидозов: пироплазмоз, бабезиоз, тейлериоз, нутталиоз; эймериозов млекопитающих, птицы; гсельмитозов млекопитающих: фасциолез, эхинококкоз, финноз, трихинеллез, диктиокаулез. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.35	Показ патологических изменений в органах и тканях при различных паразитарных (инвазионных) болезнях у животных на боенском конфискате, муляжах, слайдах. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.36	Реферат по теме «Инфекционные болезни.» /Ср/	6	20	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

2.37	конспект Патология обмена веществ /Ср/	6	12	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.38	Законсервированный или отфотографированный патолога анатомический материал от животных иди птиц при паразитарных заболеваниях с описанием. /Ср/	6	14	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
Раздел 3. Ветеринарная токсикология							
3.1	Определение, взаимосвязь с другими науками, задачи токсикологии. Значение Общие сведения о ядах. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.2	Основные понятия в токсикологии. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.3	Кормовые отравления /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.4	Определения качества силоса и сенажа Ознакомление с кормовыми отравлениями на боенских конфискатах сухих и влажных препаратах по рисункам и слайдам. /Пр/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.5	Отбор проб, упаковка и отправка в лабораторию недобракачественных кормов /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

3.6	Растения возбуждающие и угнетающие центральную нервную систему Растения действующие на сердечно сосудистую систему /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	ЛР20
3.7	Растения, вызывающие преимущественно симптомы поражения желудочно-кишечного тракта. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.8	Растения, вызывающие преимущественно симптомы поражения органов дыхания и пищеварительного тракта /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.9	Растения, вызывающие преимущественно симптомы поражения желудочно-кишечного тракта. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.10	Растения преимущественно поражающие печень, сердце и другие органы /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.11	Изучение ядовитых растений по гербариям слайдам действующих на нервную систему, на сердечно сосудистую систему /Пр/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.12	Изучение ядовитых растений по гербариям слайдам действующих на желудочно-кишечный тракт, органы дыхания, печень. /Пр/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

3.13	Демонстрация влияния фитотоксинов на различные органы и ткани по плакатам слайдам и на боенских конфискатах. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.14	Отравление животных неорганическими и органическими соединениями. Классификация отравлений, основные принципы лечения и профилактики /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.15	Классификация отравлений, основные принципы лечения и профилактики /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.16	Отравления проявляющиеся нервным синдромом. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.17	Отравления вызывающие нарушения пищеварения /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.18	Отравления тяжелыми металлами. Отравления неорганическими соединениями /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.19	Отравления ФОС и ХОС. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

3.20	Демонстрация влияния ядов на различные органы и ткани по плакатам слайдам и на боенских конфискатах. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.21	Изучение клинических признаков отравления /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.22	Классификация ядов животного происхождения, их действие на организм, лечение и профилактика. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.23	.Ужаление перепончатокрылыми /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.24	Ужаление и укусы членистоногими /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.25	Укусы змеями /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.26	Терапия животных отравлении ядами животного происхождения /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

3.27	Демонстрация последствий влияния ядов животного происхождения на слайдах плакатах и боенских конфискатах. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.28	Составление опорного конспекта по теме отравление крысиными ядами. /Ср/	6	12	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.29	Составление презентации по теме отравление собак и кошек тубазидом, пелазидом, и изониазидом /Ср/	6	14	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1.	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

Комплект экзаменационных задач для билетов

Задача № 1.

На Соузгинском мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах. Один из лимфатических узлов увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена. Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?

Задача № 2.

На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал. Проанализируйте ситуацию. Какой должна быть последовательность действий?

Задача № 3.

На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсохшая, темно-красного цвета, местами увлажненная.

Проанализируйте данную ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Задача № 4.

На Соузгинский мясокомбинат из КФХ «Газовик» привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневой сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев. Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как Вы поступите? Почему.

Задача № 5

.На Майминский ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Говердовский В.В.. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах.

При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленные лимфообразные образования в 2-х срезах. Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

Задача № 6.

При проведении анализа смывов со стен оборудования, птицеводческого помещения № 10, в котором содержатся взрослые куры, лаборант Сушкова Н. Н. в 2-х пробах обнаружила возбудителя сальмонеллеза.

Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветеринарной службы хозяйства? Как поступить с поголовьем кур?

Задача № 7.

В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая.

Как поступить ветеринарному специалисту?

Задача № 8.

При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в

тару. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции?

Задача № 9.

В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Чем вызваны действия ветеринарного работника.

Задача № 10.

В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?

Задача №11.

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплода (картофеля). При каких заболеваниях картофель не разрешают выпускать в продажу. Какие размеры картофеля не допустимы.

Задача №12.

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу снулой рыбы. Какую документацию должен предъявить предприниматель при продаже рыбы. С какими заболеваниями запрещено выпускать рыбу в продажу.

Задача №13

На Майминский ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Говердовский В.В.. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и в жевательных мышцах. А при проверке сердца были обнаружены круглые образования белого цвета в 2-х разрезах. Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

Задача №14

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплода (моркови). При каких заболеваниях морковь не разрешают выпускать в продажу. Какие размеры моркови не допустимы.

Задача №15.

На мясокомбинате переработали 10 голов крупного рогатого скота, положительно реагирующего на бруцеллез, признаков болезни в органах и тканях не обнаружено. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

Мясо, полученное от убоя животных всех видов, которые имели все клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза, выпускают после проварки. Мясо, полученное от убоя крупного рогатого скота и свиней, положи тельно реагирующих на бруцеллез, но не имеющих клинических признаков и патологоанатомических изменений в мышцах и органах, выпускают без ограничений. Мясо крупного рогатого скота и свиней, положительно реагирующих на бруцеллез и поступивших из хозяйств, не благополучных по бруцеллезу козье- овечьего вида (*Br.melitensis*), выпускать без ограничений запрещается, оно подлежит переработке на вареные колбасы или консервы. Мясо, полученное от убоя овец и коз, положительно реагирующих на бруцеллез, подлежит переработке на колбасы или консервы. Субпродукты всех видов животных, реагирующих на бруцеллез, или имеющих клинические признаки и патологоанатомические изменения в туше и органах выпускают после проварки. Вымя от животных, положительно реагирующих на бруцеллез, но не имеющих клинических признаков и пат.изменений в органах и тканях, вы- пускают после проварки.

Задача №16.

В свиных тушах обнаружены туберкулезные поражения в виде обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза в этих случаях?

Решение: При генерализованной форме туберкулеза тушу и внутренние органы направляют на техническую утилизацию.

При поражении только подчелюстных лимфатических узлов – их уда- ляют, голову направляют в проварку, а тушу выпускают в свободную реали- зацию без ограничений.

Задача №17.

При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые струпами, при осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы, с неровными краями; в легких отмечены абсцессы с красным ободком. Какая санитарная оценка туши и внутренних органов?

Задача №18.

При ветеринарно-санитарной экспертизе 1 туши свиньи были выявлены изменения во внутренних органах и тканях: лимфатические узлы головы и шеи увеличены, с разреза стекает жидкость желтовато- розового цвета. Легкие отечны, гиперемированы, на эпикарде точечные кровоизлияния. На клапанах сердца бородавчатые разращения и язвы (вид цветной капусты), селезенка увеличена, с точечными кровоизлияниями. Почки дряблые, с кровоизлияниями. На коже очаговая гиперемия. Какая ветеринарно-санитарная оценка?

Задача №19.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в легких крупного рогатого скота выявлены поражения, характерные для туберкулеза. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

Задача №20.

При продаже сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции?

Решение. Перед выпуском в реализацию плесень с батонов удаляют механическим путем или растворами антисептиков.

Задача №21

. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветсвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации, позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?

Задача №22.

На молокозавод доставили молоко с признаками фальсификации. Какие виды фальсификации молока вы знаете? Назовите пороки молока. Какие Ваши дальнейшие действия как ветспециалиста?

Задача №23.

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплода (свеклы). При каких заболеваниях свеклу не разрешают выпускать в продажу. Какие размеры свеклы не допустимы.

Задача №24

.На рынок «Ткацкий» привезена партия яблок. Как взять правильно среднюю пробу продукта. С какими документами должна быть партия. Проведите экспертизу продукции.

Задача №25

Проведите трихинеллоскопию мяса. Объясните правила проведения этого анализа. Для определения, какого заболевания проводится трихинеллоскопия.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Самостоятельная работа при изучении раздела 1.

1. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения для здоровья населения (реферат). 2. Почему мясо разных видов животных самое востребованное? (доклад) 3. Какие виды мяса наиболее питательны и диетичны. (реферат). 4. Какие признаки мяса «говорят» созревшее или нет мясо (презентация). 5. Основные внешние признаки недоброкачественного мяса? (реферат). 6. Где и каким путём распространяются токсикоинфекции (доклад). 7. С какой целью в ветсанэкспертизе применяется клеймо? (реферат). 8. Виды и методы консервации мяса и мясопродуктов. (доклад). 9. Что такое молоко и какое его назначение (реферат). 10. На какие показатели исследуется творог. (доклад). 11. Как определить фальсифицированный мёд. (реферат). 12. По каким показателям определяется плохая рыба (доклад).

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

ТЕСТ

1. Как называется аппарат, с помощью которого определяют качества яиц?

1. овоскоп
2. микроскоп
3. трихинеллоскоп.

2. К продаже на рынках допускаются доброкачественные яйца с высотой воздушной камеры?

1. не более 13 мм.
2. не более 15 мм
3. не более 18 мм.

3. Молоко на предприятиях молочной промышленности принимают с кислотностью?:

1. более 21 Т
2. менее 15 Т
3. не более 20 Т

4. Какую форму вет. свидетельства должен предъявить владелец мяса, для продажи за пределами административного района?

1. Ф № 1
2. Ф № 2
3. Ф № 3

5. Как называется порок яиц, в котором произошло частичное смешивание желтка с белком?

1. малое пятно
2. выливка
3. присушка

6. На сколько категорий подразделяются яйца в зависимости от их массы?

1. на 2 категории
2. на 3 категории
3. на 4 категории

7. Какое молоко запрещено сдавать на молочные заводы т.к. оно приобретает горьковато-солончатый вкус?

4. парное
5. стародойное
6. молозиво

8. Какую особую отметку должно содержать вет. свидетельство при продаже мяса однокопытных?

1. отметка о паспортных данных владельца
2. отметка об отрицательных результатах маллеинизации
3. отметка о паспортных данных животного.

9. На какое заболевание обязательно исследовать мясо диких кабанов, медведей, барсуков?

1. на туберкулез
2. на эхинококкоз
3. на трихинеллез

10. Как называется порок яиц, в которых при овоскопировании видны кровеносные сосуды в виде кольца?

1. тумак
2. красюк
3. кровавое кольцо

11. К диетическим яйцам относятся яйца....

1. поступившие к потребителям не позднее 7 суток
2. хранившиеся в холодильнике не более 30 суток
3. хранившиеся в холодильнике 120 суток.

12. Как называются замороженный белок и желток?.

1. яичный порошок
2. яичный меланж
3. яйцепродукты

13. Как называется молоко, нагретое до определенной температуры с последующим охлаждением?

1. парное
2. пастеризованное
3. топленое

14. По бактериологическим показателям пастеризованное молоко делят на группы:

1. А и Б
2. 1 и 2
3. А, Б, В

15. Какую форму веет. свидетельства должен предъявить владелец мяса, для продажи за пределами административного района?

1. Ф № 1
2. Ф № 2
3. Ф № 3

16. Что делать с яйцами, которые имеют порок «тумак»?.

1. используют на корм животным
2. уничтожают.
3. проваривают.

17. Как называют яйца, изъятые из инкубатора, как не оплодотворенные?.

1. не пищевые
2. миражные
3. мелкие.

18. Через сколько часов после взятия средней пробы исследуют молоко?

1. через 2 ч.
2. через 4 ч.
3. через 1 ч.

19. С помощью, каких препаратов исследуют молоко на мастит?

1. димастином, мастидином
2. тетрациклин, династитином
3. мастидинном, ампецилином

20. Что исследуют для диагностики цистицеркоза

1. ножки диафрагмы
2. межреберные мышцы
3. мышцы сердца и языка

21. Какими штампами маркируют диетические яйца?.

1. зеленым штампом
2. синим штампом
3. красным штампом

22. При каком заболевании молочной железы появляется соленый вкус молока?.

1. вагинит
2. эндометрит
3. мастит

23. Что делают с молоком от коров заболевших бруцеллезом?

1. замораживают
2. охлаждают
3. пастеризуют

24. При выявлении скольких личинок цистицеркоза мясо на продажу не допускают?

1. одной
2. двух
3. трех.

25. Какой отличительный признак при поступлении на рынок должны иметь тушки мелких животных?

1. на одной лапке оставлена шкурка
2. на двух лапках оставлена шкурка
3. оставлена голова.

26. Сколько раз в месяц должны проводить лабораторные исследования молока частные хозяйства?

1. 3 раза в месяц
2. раз в месяц
3. 4 раза в месяц.

27. Какой цвет при варке приобретает мясо здоровых свиней и телят?

1. темно - серый
 2. красный
 3. белый или светло серый.
28. Как называется мясо у которого температура в толще мышц от 4 до 0° С.?
1. Охлажденное
 2. Остывшее
 3. Парное
29. К продаже на рынках допускаются доброкачественные яйца с высотой воздушной камеры?
1. не более 13 мм.
 2. не более 15 мм
 3. не более 18 мм
30. На сколько категорий подразделяются яйца в зависимости от их массы?
1. на 2 категории
 2. на 3 категории
 3. на 4 категории
31. Возбудитель финноза крупного рогатого скота
1. бактерия
 2. вирус
 3. гельминт
32. Санитарная оценка мяса при финнозе крупного рогатого скота
1. техническая утилизация
 2. промышленная переработка
 3. без ограничения
33. Возбудитель финноза свиней
1. *T. ovis*
 2. *T. saginatus*
 3. *C. cellulose*
34. Санитарная оценка мяса при финнозе свиней
1. техническая утилизация
 2. промышленная переработка
 3. без ограничения
35. Возбудитель трихинеллеза свиней
1. бактерия
 2. вирус
 3. гельминт
36. Санитарная оценка мяса при трихинеллезе
1. техническая утилизация
 2. промышленная переработка
 3. без ограничения
37. Санитарная оценка мяса при эхинококкозе
1. техническая утилизация
 2. промышленная переработка
 3. без ограничения
38. Возбудитель фасциолеза
1. *F. hepatica*
 2. *E. granulosus*
 3. *S. tenella*
39. Санитарная оценка при аскаридозе
1. техническая утилизация поражённых органов, а туша и не пораженные органы, без ограничений
 2. промышленная переработка
 3. без ограничения
40. Болезни преимущественно крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, связанные с нарушением белкового, углеводного и жирового обменов
1. эндемическая остео дистрофия
 2. кетоз
 3. беломышечная болезнь
41. Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни
1. техническая утилизация
 2. промышленная переработка
 3. без ограничения
42. Санитарная оценка при алиментарной дистрофии
1. техническая утилизация при сильном поражении туши и внутренних органов
 2. промышленная переработка
 3. без ограничения
43. Санитарная оценка при эндемической дистрофии
1. техническая утилизация при сильном поражении туши и внутренних органов

2. промышленная переработка
 3. без ограничения
 44. Санитарная оценка при кетозе
 1. техническая утилизация при сильном поражении туши и внутренних органов
 2. промышленная переработка
 3. без ограничения
 45. Санитарная оценка мяса при сибирской язве
 1. без ограничения
 2. промышленная переработка
 3. техническая утилизация
 46. Санитарная оценка мяса при туберкулезе
 1. без ограничения
 2. тощие туши на техническую утилизацию
 3. туши нормальной упитанности на утилизацию
 47. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе
 1. без ограничения
 2. промышленная переработка
 3. техническая утилизация
 48. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе
 1. без ограничения
 2. промышленная переработка или техническая утилизация
 3. техническая утилизация
 49. На какие виды грузов животного происхождения выписывают
 А-ветеринарное свидетельство форма №1 -
 Б-ветеринарное свидетельство форма №2 -
 В-ветеринарное свидетельство форма №3 -
 1 - на корма
 2 - на животных
 3 - на мёд
 50. Санитарная оценка мяса при туляремии - это.....

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Экзамен, тестирование, реферат, доклад

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Образцова Ю.А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие для студентов СПО, обучающихся по специальности 36.02.01 "Ветеринария"	Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2014	http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&view=book&id=242:veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza&catid=11:vetinary&Itemid=167
Л1.2	Грачева О. А., Смоленцев С. Ю., Мухутдинова Д. М., Зухрабова З. М.	Незаразные болезни молодняка животных: учебное пособие	Казань: Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, 2021	https://www.iprbookshop.ru/109334.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Очирова Л. А., Бадлуев Э. Б., Гармаева Б. Ц.	Заразные и незаразные болезни. Клиническая диагностика. Ветеринарная фармакология. Хирургия. Методы введения лекарственных веществ разным видам животных: учебное пособие для обучающихся по специальности 36.02.01 Ветеринария	Улан-Удэ: Бурятская государственная сельскохозяйственная академия им. В.Р. Филиппова, 2022	https://www.iprbookshop.ru/125208.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
114 В1	Лаборатория технохимических и микробиологических исследований. Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Специализированное оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологических исследований, термостат ТС-1/20 СПУ, люминоскоп «Орион», фотометр КФК-3-01, лабораторные весы, микроскопы, расходный материал
516 В1	Кабинет ветеринарной фармакологии, биотехнологии и фармацевтической технологии. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, мультимедиапроектор, экран, кафедра. Шкафы с показанным материалом (макропрепараты, муляжи), плакаты, стенды, шприцы, образцы препаратов (муляжи), весы, стенды с лекарственными препаратами, гербарии

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)