

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 22.05.2026 15:44:00  
Уникальный программный ключ:  
462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной  
и научной работе



Л.М. Иванова

20.02.2026 г.

**Б1.О.16**

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов  
животного и растительного происхождения

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 96

самостоятельная работа 48

Виды контроля в семестрах:

экзамен 5

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	16 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
В том числе инт.	28	28	28	28
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96	96	96	96
Сам. работа	48	48	48	48
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

*канд. ветеринар. наук, доц., Григорьева Вера Валериановна*

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Ветеринарно-санитарная экспертиза" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).
2. Учебный план: Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Ефимова И.О.

Заведующий выпускающей кафедрой Ефимова И.О.

Председатель методической комиссии факультета Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	подготовить будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.
-----	--

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.2	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>

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

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-8.1 Знать: общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий
УК-8.2 Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению
УК-8.3 Иметь навыки: применения основных методов защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-1.1 Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при работе с биологическими объектами, схемы клинического исследования животных и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса в сырье и продуктах растительного и животного происхождения
ОПК-1.2 Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные исследования, необходимые для определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-1.3 Иметь практический опыт: самостоятельного проведения обследования сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-2.1 Знать: экологические факторы окружающей среды; их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; механизмы влияния антропогенных и экологических факторов на организм животных
ОПК-2.2 Уметь: использовать законы экологии в сельскохозяйственном производстве, методы экологического, экономического мониторинга; давать профессиональную оценку влияния на организм животных, а также на качество сырья и продуктов растительного животного происхождения; составлять планы по ликвидации негативных факторов
ОПК-2.3 Иметь практический опыт: применения информации о современных благоприятных и неблагоприятных факторах влияющих на организм; наблюдения и анализа за социально-экономическими факторами
ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
ОПК-3.1 Знать: основы национального международного ветеринарного законодательства, положения и правила, регулирующие ветеринарно-санитарную деятельность на местном, национальном и международном уровне
ОПК-3.2 Уметь: пользоваться современными достоверными источниками по ветеринарному законодательству и нормативно-правовым актам в сфере оценки качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ОПК-3.3 Иметь практический опыт: применения нормативно-правовой базой и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
ОПК-5.1 Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и прикладные программы; технические средства реализации информационных процессов
ОПК-5.2 Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; работать со специализированными информационными базами данных
ОПК-5.3 Иметь практический опыт: работы с операционными системами, текстовыми и табличными процессами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в интернете

ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры
ПК-1.1 Знать: порядок предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе
ПК-1.2 Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации
ПК-1.3 Иметь практический опыт: проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов
ПК-2. Способен участвовать в технологическом процессе по производству продуктов животного и растительного происхождения, а также выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу этих продуктов, анализировать полученные данные и делать заключения
ПК-2.1 Знать: внешние показатели состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясopодуKтов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения
ПК-2.2 Уметь: проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед реализацией
ПК-2.3 Иметь практический опыт: проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры
ПК-3. Способен организовать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по обеспечению безопасности и биологической защиты сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ПК-3.1 Знать: правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач
ПК-3.2 Уметь: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию
ПК-3.3 Иметь практический опыт: организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	микрофлору организма животных и ее значение, роль микроорганизмов в развитии инфекционного процесса и условия возникновения инфекционного процесса, значение свойств бактерий и грибов и состояния макроорганизма в развитии инфекционного процесса, методы лабораторной диагностики, физиологию животных.
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	объяснять процессы, происходящие в организме, с точки зрения общебиологической и экологической науки, интерпретировать результаты микробиологических, микологических, серологических и геннотипических, радиометрических исследований.
<b>3.3</b>	<b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>
3.3.1	владения методами бактериологического, микологического и микотоксикологического, радиометрического анализа продуктов.

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
<b>Раздел 1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов</b>							

Введение. История развития ВСЭ. Убойные животные. Боенские предприятия по переработке животных. Основы технологии и гигиена переработки животных /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Техника безопасности и правила работы на лабораторно-практических занятиях по ветеринарно-санитарной экспертизе Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинат /Пр/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Устный опрос
Методика осмотра голов, туш и внутренних органов /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Круглый стол
Организация и методика послеубойной экспертизы туш и органов на мясокомбинате и в лаборатории ветсанэкспертизы на рынке /Лаб/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	4	0	Учебная дискуссия

Работа с учебной литературой /Ср/	5	8	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Проверка заданий
<b>Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса</b>							
Морфология, химия и товароведение мяса /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб.
Определение свежести мяса /Пр/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Работа в малых группах
Исследование мяса больных животных /Лаб/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	4	0	Работа в малых группах

Работа с учебной литературой /Ср	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. тестирование
<b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях, и поражении радиоактивными веществами. Вынужденный убой</b>							
ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, передающихся через мясо и мясные продукты (сибирская язва). ВСЭ продуктов убоя животных при туберкулёзе и бруцеллёзе. ВСЭ продуктов убоя животных при листериозе, ящуре и Ку - лихорадке. /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов
Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии /Лаб/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не передающихся через мясо и мясные продукты /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов.

ВСЭ продуктов убоя животных при инвазионных болезнях /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Исследование мяса на цистицеркоз. Определение жизнеспособности цистицерков в растворе желчи /Пр/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
ВСЭ продуктов убоя при незаразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов.
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при отравлениях и радиоактивном поражении /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при радиоактивном поражении /Лаб/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб
Работа с учебной литературой /Ср	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Проверка заданий, тестирование
<b>Раздел 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы</b>							
Пищевые токсикоинфекции, профилактика. Пищевые токсикозы, профилактика. /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Бактериологическое исследование мяса на пищевые токсикоинфекции /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

Бактериологическое исследование мяса на пищевые токсикоинфекции /Лаб/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Работа в малых группах
Работа с учебной литературой /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Проверка рабочей тетради
<b>Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов</b>							
Ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контрольная работа
Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц /Пр/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	4	0	Учебная дискуссия

Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц /Лаб/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб.
Работа с учебной литературой /Ср/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	тестирование
<b>Раздел 6. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>							
Химический состав и физико-химические свойства молока коров и других с.-х. животных /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов.
Отбор проб молока для анализа, консервирование. Органолептические исследования. Определение группы чистоты и бактериальной обсемененности, плотности, кислотности и содержание белка в молоке /Лаб/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	4	0	Учебная дискуссия

Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Пороки молока. ВСЭ и санитарная оценка молока больных коров /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Отбор проб молока для анализа, консервирование. Органолептические исследования. Определение группы чистоты и бактериальной обсемененности, плотности, кислотности и содержание белка в молоке /Пр/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Технология и гигиена производства кисломолочных продуктов. Технология сливочного масла и сыра. Пороки масла и сыра /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контрольная работа
Определение содержание жира в молоке, сухих веществ и СОМО. Контроль натуральности молока /Пр/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб.

Работа с учебной литературой /Ср/	5	8	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Проверка рабочей тетради
<b>Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных</b>							
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных и инфекционных болезнях /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Круглый стол
Определение степени свежести мяса рыбы. Отбор проб, методы исследования рыб /Лаб/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Работа в малых группах

Определение степени свежести мяса рыбы. Отбор проб, методы исследования рыб /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Работа с учебной литературой /Ср/	5	8	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Проверка рабочей тетради, тестирование
<b>Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>							
Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Круглый стол
Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда /Лаб/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда /Пр/	5	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб.
Работа с учебной литературой /Ср/	5	14	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос, тестирование
<b>Раздел 9. Контроль</b>							
экзамен /Экзамен/	5	36	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

не предусмотрено

### 5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. История развития Отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Задачи профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
3. Убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Ветеринарно-санитарное значение и требования боенских предприятий к выбору места и строительству предприятия.
5. Структура убойного пункта, основные технологические операции на убойном пункте.
6. Современные технологические схемы уоя животных и переработки их туш и органов.
7. Особенности технологии переработки туш крупного рогатого скота.
8. Особенности технологии переработки туш мелкого рогатого скота.
9. Особенности технологии переработки туш свиней.
10. Организация рабочих мест по послеубойному ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов.
11. Морфологический состав мяса
12. Химический состав мяса.
13. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
14. Факторы влияющие на процесс созревания мяса.
15. Особенности ферментации мяса больных животных.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при аскаридозе свиней.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при гиподерматозе крупного рогатого скота.
18. Пищевой токсикоз, характеристика возбудителей.
19. Пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей
20. Сибирская язва (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
21. Туберкулез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка)
22. Паратуберкулез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя)
23. Бруцеллез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
24. Листерия (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
25. Чума свиней (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
26. Рожа (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
27. Ящур (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя).
28. Лептоспироз (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя)
29. Лейкоз (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).
30. Пастереллез (определение болезни, характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя)
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, сальмонеллез).
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях (при желтухе, тимпании и механических повреждениях).
33. Цистицеркоз свиней и крупного рогатого скота (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя)
34. Трихинеллез (определение болезни и характеристика, послеубойная диагностика,).
35. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE- пороки.
37. Общая характеристика стафилококков и стрептококков, патогенность и санитарная оценка
38. Основные признаки видов порчи мяса: не микробной этиологии - изменение цвета, запаха, загар и ветеринарная санитарная оценка.
39. Способы обезвреживания и пути реализации мяса и мясных продуктов при вынужденном убое
40. Товароведения мяса с/х животных.
41. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
42. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
43. Классификация мёда по происхождению и по способу переработки.
44. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лучевой болезни, вызванной внешним гамма-облучением.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных при отравлении органическими и минеральными ядами.
47. Химический состав и пищевая ценность куриных яиц.
48. Товароведческая классификация пищевых яиц по ГОСТ Р 31654-2012.
49. Пищевые и технические пороки яиц.
50. Пороки молока и их предупреждения.
51. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, лейкоз, ящур и др.)
52. Классификация кисломолочных продуктов и их пищевое, лечебно-диетическое значение.
53. Технология кисломолочных продуктов. Пороки кисломолочных продуктов.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при дифиллоботриозе.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при анизакидозе.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях (краснуха, оспа, вибриоз).

### **5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)**

не предусмотрено

### **5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля**

1. Санитарная оценка молока при радиационном поражении животных.
2. Способы дезактивации продуктов убоя животных, содержащих радиоактивные вещества.
3. Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, а

также лечению антибиотиками.

4. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию отравляющих и радиоактивных веществ, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
5. Требование к диетическим и столовым пищевым яйцам.
6. Пороки, при которых яйца подлежат быстрой реализации, промышленной переработке или технической утилизации.
7. Физические свойства и химический состав молока коровы козы, овцы, буйволицы и других животных.
8. Основные факторы, влияющие на состав и свойства молока.
9. Бактерицидная фаза молока и ее значение.
10. Определение содержания жира и белка в молоке, кислотности, плотности, степени чистоты и бактериальную обсемененность.
11. Перечислите основные источники микрофлоры молока.
12. Ветеринарно-санитарная оценка молока при маститах.
13. Виды порчи сливочного масла.
14. Методы исследования молока при маститах коров.
15. Определение механической загрязненности молока.
16. Определение бактериальной обсемененности молока.
17. Отбор средней пробы молока для анализа. Способы ее консервирования.
18. Определение сухого остатка цельного и обезжиренного молока.
19. Контроль натуральности молока.
20. Пороки цвета и консистенции молока.
21. Исследование рыб на зараженность личинками гельминтов
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (живой, парной, сушеной и вяленой) рыбы.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (охлажденной и свежемороженой) рыбы
24. Методы исследования рыбы на свежесть.
25. Правила отбора проб меда.
26. Органолептические и физико-химические показатели меда.
27. Фальсификация меда и методы ее распознавания и санитарная оценка.
28. Методы определения натуральности меда.
29. Пищевая ценность свежих и сушеных грибов,
30. Классификация и санитарная оценка свежих грибов.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, крупы, зерновых и бобовых продуктов.
32. Правила отбора проб рыбы для исследования.
33. Определение влажности и кислотности в меде.
34. Определение цветочной пыльцы в меде.
35. Органолептические исследования овощей, фруктов и корнеклубнеплодов.
36. Определение кислотности квашеной капусты.
37. Отбор проб растительных продуктов для исследования.
38. Определение содержания нитратов в растительных продуктах.

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

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Боровков М. С., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М.Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2023	Электрон ный ресурс
Л1.2	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электрон ный ресурс

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Маловастый К. С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс
Л2.2	Мишанин Ю. Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	OC Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	MozillaThinderbird

6.3.1.5	OC Windows 7
6.3.1.6	OC Windows 8
6.3.1.7	OC Windows 10
6.3.1.8	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.9	медиапроигрыватель VLC
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>

<b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
412		Учебная аудитория	Ученические столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска классная (1шт.), шкаф стеклянный (2 шт.)
404		Учебная аудитория	Ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

<b>8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
<p>Для освоения дисциплины студентами необходимо:</p> <p>1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока ещё лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.</p> <p>2. Посещать лабораторные и практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к лабораторному и практическому занятию выдаёт преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Лабораторные и практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задаёт основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На лабораторных и практических занятиях проводят экспертизу продуктов питания, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Лабораторное и практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.</p> <p>3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из научной литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.</p> <p>4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.</p> <p>5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины, для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя.</p> <p>Требования, предъявляемые к выполнению контрольных заданий. При выполнении контрольных заданий следует:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Получить четкий ответ на все вопросы, содержащиеся в контрольном задании.</li> <li>2. Максимально четко изложить способ выполнения контрольного задания.</li> <li>3. Оформить задание в соответствии с предъявленными требованиями.</li> </ol>

4. По возможности, осуществить проверку полученных результатов.

При изучении дисциплины в лаборатории следует усвоить:

- содержание основных законодательных и нормативных актов, ГОСТ, ТУ при экспертизе продуктов питания.
- методы исследования и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя животного и растительного происхождения.

#### **ПРИЛОЖЕНИЯ**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**  
в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**  
в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**  
в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**  
в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**  
в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**  
в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_