

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.11.2024 12:51:15
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

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. Корнилова

14.06.2023 г.

Б1.В.11

Ветеринарно-санитарная экспертиза

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного
происхождения

Квалификация **Бакалавр**
Форма обучения **заочная**
Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 8
самостоятельная работа 60
часов на контроль 4

Виды контроля:
зачет

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		Итого	
	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Лабораторные	4	4	4	4
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	60	60	60	60
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

канд. ветеринар. наук, доц., Сергеева Надежда Сергеевна

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

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936).
2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

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

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Ефимова И.О.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Елисеев И.П.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	подготовить будущего специалиста, 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.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Пищевая микробиология молока, мяса, рыбы и их продуктов
2.2.2	Безопасность и контроль качества сырья и продукции животного происхождения
2.2.3	Производственная практика, научно-исследовательская работа
2.2.4	Производственная практика, преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-1. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-1.1 Знает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
ПК-1.2 Ведет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	
ПК-1.3 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	микрофлоры 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
3.2	Уметь:
3.2.1	объяснять процессы, происходящие в организме, с точки зрения общебиологической и экологической науки; интерпретировать результаты микробиологических, микологических, серологических и геннотипических, радиометрических исследований
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	освоение методами бактериологического, микологического и микотоксикологического, радиометрического анализа продуктов; овладение классическими и геннотипическими методами лабораторной диагностики инфекционных болезней животных.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов							
Введение. История развития ВСЭ. Убойные животные. Боевские предприятия по переработке животных. Основы технологии и гигиена переработки животных /Лек/	3	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2 Л2.3	1	0	Круглый стол

Техника безопасности и правила работы на лабораторно-практических занятиях по ветеринарно-санитарной экспертизе Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинат /Лаб/	3	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	Устный опрос
Методика осмотра голов, туш и внутренних органов /Лек/	3	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	1	0	Круглый стол
Организация и методика послеубойной экспертизы туш и органов на мясокомбинате и в лаборатории ветсанэкспертизы на рынке /Лаб/	3	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	1	0	Учебная дискуссия
Работа с учебной литературой /Ср/	3	18	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	Опрос. Проверка заданий
Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса							
Морфология, химия и товароведение мяса /Лек/	3	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	Контр. раб.
Определение свежести мяса /Лаб/	3	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	1	0	Учебная дискуссия
Работа с учебной литературой /Ср/	3	12	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	Опрос. тестирование
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях, и поражении радиоактивными веществами. Вынужденный убой							
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/	3	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов
Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии /Лаб/	3	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	Опрос
Работа с учебной литературой /Ср/	3	18	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	Опрос. Проверка заданий, тестирование
Раздел 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы							
Работа с учебной литературой /Ср/	3	12	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	Проверка рабочей тетради
Раздел 5. Контроль							
/Зачёт/	3	4	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

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 операция на убойном пункте.
6.	Современные технологические схемы убоя 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.
5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену	
Не предусмотрено УП.	
5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)	
Не предусмотрено УП.	
5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля	
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 операция на убойном пункте.
6.	Современные технологические схемы убоя 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.

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	СПб.: Лань, 2008	45
Л1.2	Маловастый К. С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие	СПб.: Лань, 2013	Электрон ный ресурс

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.3	Мишанин Ю. Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие	СПб.: Лань, 2012	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Житенко П. В., Елемесов К. Е., Шуклина Н. Ф., Кирикбаев С. К.	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Казань: КомСнаб, 2005	20
Л2.2	Житенко П. В., Серегин И. Г., Никитченко В. Е.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы: учебное пособие	М.: Аквариум, 2001	1
Л2.3	Боровков М. С., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М.Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	СПб.: Лань, 2013	Электронный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	MozillaThunderbird
6.3.1.5	ОС Windows 7
6.3.1.6	ОС Windows 8
6.3.1.7	ОС Windows 10
6.3.1.8	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.9	медиапроигрыватель VLC

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. 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. http://znanium.com/
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.3	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. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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.)

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

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

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.

2. Посещать лабораторные занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к лабораторному занятию выдаёт преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Лабораторные 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 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 занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

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.

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.

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.

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 _____