

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Институт ветеринарной медицины, зоотехнии и биотехнологии
Паразитологии, всэ и зоогигиены



УТВЕРЖДЕНО

Директор

Гнеуш А.Н.

Протокол от 12.05.2026 № 31

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**

Уровень высшего образования: специалитет

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль)подготовки: Ветеринария

Квалификация (степень) выпускника: ветеринарный врач

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная

Год набора (приема на обучение): 2026

Срок получения образования: Очная форма обучения – 5 лет
Очно-заочная форма обучения – 5 лет 8 месяца(-ев)
Заочная форма обучения – 5 лет 8 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 8 з.е.
в академических часах: 288 ак.ч.

Разработчики:

Доцент, кафедра паразитологии, ВСЭ и зоогигиены
Меренкова Н.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария, утвержденного приказом Минобрнауки от 22.09.2017 № 974, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Работник в области ветеринарии", утвержден приказом Минтруда России от 12.10.2021 № 712н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Паразитологии, ВСЭ и зоогигиены	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Забашта С.Н.	Согласовано	06.04.2026, № 8
2	Кубанский государственный аграрный университет	Руководитель образовательной программы	Горпинченко Е.А.	Согласовано	12.05.2026

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - обучение современного специалиста теоретическим и практическим навыкам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятия по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи изучения дисциплины:

- обучение студентов порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и технического сырья животного происхождения предусматривающей решение ряда весьма важных и ответственных задач, для осуществления которых ведущими принципами в работе должны быть;
- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней

ОПК-6.1 Знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций.

Знать:

ОПК-6.1/Зн1 Существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций.

Уметь:

ОПК-6.1/Ум1 Применять существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций.

Владеть:

ОПК-6.1/Нв1 Существующими программами профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций.

ОПК-6.2 Умеет применять системы идентификации животных, трассировки и их методы контроля соответствующими ветеринарными службами.

Знать:

ОПК-6.2/Зн1 Системы идентификации животных, трассировки и их методы контроля соответствующими ветеринарными службами.

Уметь:

ОПК-6.2/Ум1 Применять системы идентификации животных, трассировки и их методы контроля соответствующими ветеринарными службами.

Владеть:

ОПК-6.2/Нв1 Системами идентификации животных, трассировки и их методы контроля соответствующими ветеринарными службами.

ОПК-6.3 Умеет проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импортных животных и продуктов животного происхождения.

Знать:

ОПК-6.3/Зн1 Оценку риска возникновения болезней животных, включая импортных животных и продуктов животного происхождения.

Уметь:

ОПК-6.3/Ум1 Проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импортных животных и продуктов животного происхождения.

Владеть:

ОПК-6.3/Нв1 Оценкой риска возникновения болезней животных, включая импортных животных и продуктов животного происхождения.

ОПК-6.4 Умеет осуществлять ветеринарный контроль запрещенных веществ, которые находятся в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Знать:

ОПК-6.4/Зн1 Осуществление ветеринарного контроля запрещенных веществ, которые находятся в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Уметь:

ОПК-6.4/Ум1 Осуществлять ветеринарный контроль запрещенных веществ, которые находятся в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Владеть:

ОПК-6.4/Нв1 Ветеринарным контролем запрещенных веществ, которые находятся в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

ОПК-6.5 Владеет навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения болезней.

Знать:

ОПК-6.5/Зн1 Методику проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения болезней.

Уметь:

ОПК-6.5/Ум1 Применять навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения болезней.

Владеть:

ОПК-6.5/Нв1 Навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения болезней.

ПК-П5 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.

ПК-П5.1 Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

Знать:

ПК-П5.1/Зн1 Государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

Уметь:

ПК-П5.1/Ум1 Применять в практической деятельности стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

Владеть:

ПК-П5.1/Нв1 Государственными стандартами в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

ПК-П5.2 Знает правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

Знать:

ПК-П5.2/Зн1 Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

Уметь:

ПК-П5.2/Ум1 Применять в практической работе правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

Владеть:

ПК-П5.2/Нв1 Методами и методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

ПК-П5.3 Умеет проводить профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов.

Знать:

ПК-П5.3/Зн1 Методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

Уметь:

ПК-П5.3/Ум1 Проводить профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов.

Владеть:

ПК-П5.3/Нв1 Правилами и методами проведения профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов.

ПК-П5.4 Знает современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях.

Знать:

ПК-П5.4/Зн1 Современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях.

Уметь:

ПК-П5.4/Ум1 Применять в практической работе современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях.

Владеть:

ПК-П5.4/Нв1 Методами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях.

ПК-П5.5 Знает нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

Знать:

ПК-П5.5/Зн1 Нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

Уметь:

ПК-П5.5/Ум1 Применять в практической работе нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

Владеть:

ПК-П5.5/Нв1 Нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

ПК-П5.6 Знает биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению.

Знать:

ПК-П5.6/Зн1 Биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению.

Уметь:

ПК-П5.6/Ум1 Применять в практической работе биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению.

Владеть:

ПК-П5.6/Нв1 Биологией и жизненными циклами животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению.

ПК-П5.7 Знает основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Знать:

ПК-П5.7/Зн1 Основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Уметь:

ПК-П5.7/Ум1 Применять в практической деятельности основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Владеть:

ПК-П5.7/Нв1 Основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

ПК-П5.8 Умеет проводить предубойный осмотр животных и птицы и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов.

Знать:

ПК-П5.8/Зн1 Методику проведения предубойного осмотра животных и птицы и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов.

Уметь:

ПК-П5.8/Ум1 Применять в практической деятельности методику проведения предубойного осмотра животных и птицы и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов.

Владеть:

ПК-П5.8/Нв1 Методикой проведения предубойного осмотра животных и птицы и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов.

ПК-П5.9 Умеет правильно оценивать качество и контролировать выпуск сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.

Знать:

ПК-П5.9/Зн1 Методику оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; методику оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.

Уметь:

ПК-П5.9/Ум1 Применять в практической работе методику оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; методику оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.

Владеть:

ПК-П5.9/Нв1 Методикой оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; методикой оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; режимами рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.

ПК-П5.10 Умеет организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Знать:

ПК-П5.10/Зн1 Организацию и контроль погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; методику проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

ПК-П5.10/Ум1 Применять в практической деятельности методы и методики организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; методику проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Владеть:

ПК-П5.10/Нв1 Методами и методиками организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методами определения видовой принадлежности мяса животных; методикой проведения бактериологического анализ мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-П5.11 Владеет техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.

Знать:

ПК-П5.11/Зн1 Технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.

Уметь:

ПК-П5.11/Ум1 Проводить отбор проб, консервирование материала и транспортировку в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.

Владеть:

ПК-П5.11/Нв1 Методами отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.

ПК-П5.12 Владеет способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

Знать:

ПК-П5.12/Зн1 Способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также принципы проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

Уметь:

ПК-П5.12/Ум1 Использовать в практической деятельности способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также принципы проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

Владеть:

ПК-П5.12/Нв1 Способами и методиками транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения и правилами выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также принципами проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): Очная форма обучения - 8, 9, Очно-заочная форма обучения - 8, 9, Заочная форма обучения - 8, 9.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Очная форма обучения

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Зачет (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Восьмой семестр	108	3	41	1		24	16		67	Зачет
Девятый семестр	180	5	75	3			28	44	78	Экзамен (27)
Всего	288	8	116	4		24	44	44	145	27

Очно-заочная форма обучения

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Зачет (часы)	Контактная работа (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Восьмой семестр	108	3	23		1	12	10		85	Зачет
Девятый семестр	180	5	39		3		16	20	141	Экзамен
Всего	288	8	62		4	12	26	20	226	

Заочная форма обучения

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Зачет (часы)	Контактная работа (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)

Восьмой семестр	108	3	11		1	6	4		97	Зачет
Девятый семестр	180	5	21		3		6	12	159	Экзамен
Всего	288	8	32		4	6	10	12	256	

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

(часы промежуточной аттестации не указываются)

Очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие результатам освоения программы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ.	12		4	2		6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4
Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ.	12		4	2		6	ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.	10		2	2		6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3

Тема 2.1. Виды транспортировки убойных животных.	10		2	2		6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 3. Порядок приема и сдачи животных для убоя.	10		2	2		6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 3.1. Порядок приема и сдачи животных для убоя.	10		2	2		6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 4. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий.	10		2	2		6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 4.1. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий.	10		2	2		6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	10		2	2		6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3

Тема 5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	10		2	2		6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 6. Морфология и химия мяса животных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.	10		2	2		6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 6.1. Морфология и химия мяса животных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.	10		2	2		6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое.	10		2	2		6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое.	10		2	2		6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях.	10		2	2		6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4

Тема 8.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях.	10		2	2		6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	8		2			6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 9.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	8		2			6	ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	8		2			6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 10.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	8		2			6	ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.	9		2			7	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4

Тема 11.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.	9		2			7	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами.	10			2	2	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 12.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами	10			2	2	6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.	10			2	2	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 13.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	10			2	2	6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.	10			2	2	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4

Тема 14.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.	10			2	2	6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 15. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения.	10			2	2	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 15.1. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения.	10			2	2	6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 16. Консервирование мяса низкой температурой.	10			2	2	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 16.1. Консервирование мяса низкой температурой.	10			2	2	6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 17. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.	10			2	2	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3

Тема 17.1. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.	10			2	2	6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 18. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий.	12			2	4	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 18.1. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий.	12			2	4	6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 19. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья.	12			2	4	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 19.1. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья	12			2	4	6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 20. Технология кожевенного сырья.	12			2	4	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3

Тема 20.1. Технология кожевенного сырья.	12			2	4	6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 21. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.	12			2	4	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 21.1. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.	12			2	4	6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 22. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	12			2	4	6	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 22.1. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	12			2	4	6	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.	10			2	4	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4

Тема 23.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.	10			2	4	4	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	10			2	4	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 24.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	10			2	4	4	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.	10			2	4	4	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 25.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.	10			2	4	4	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 26. Промежуточная аттестация	4	4					ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6
Тема 26.1. Зачет	1	1					ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7

Тема 26.2. Экзамен	3	3					ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Итого	261	4	24	44	44	145	

Очно-заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие результатам освоения программы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ.	7			2		5	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4
Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ.	7			2		5	ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.	10			2		8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4
Тема 2.1. Виды транспортировки убойных животных.	10			2		8	ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 3. Порядок приема и сдачи животных для убоя.	10			2		8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 3.1. Порядок приема и сдачи животных для убоя.	10			2		8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 4. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий.	10			2		8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 4.1. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий.	10			2		8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	10			2		8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	10			2		8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 6. Морфология и химия мяса животных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.	10		2			8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 6.1. Морфология и химия мяса животных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.	10		2			8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое.	10		2			8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое.	10		2			8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях.	10		2			8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 8.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях.	10		2			8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	10		2			8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 9.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	10		2			8	ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	10		2			8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 10.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	10		2			8	ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.	10		2			8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 11.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.	10		2			8	ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами.	13			2		11	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 12.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами	13			2		11	ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.	12			2		10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 13.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	12			2		10	ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.	12			2		10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 14.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.	12			2		10	ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 15. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения.	12			2		10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 15.1. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения.	12			2		10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 16. Консервирование мяса низкой температурой.	12			2		10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 16.1. Консервирование мяса низкой температурой.	12			2		10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 17. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.	12			2		10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 17.1. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.	12			2		10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 18. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий.	12			2		10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 18.1. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий.	12			2		10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 19. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья.	12			2		10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 19.1. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья	12			2		10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 20. Технология кожевенного сырья.	12				2	10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 20.1. Технология кожевенного сырья.	12				2	10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 21. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.	14				4	10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 21.1. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.	14				4	10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 22. Основы технологии производства и ветеринарносанитарная экспертиза молочных продуктов.	14				4	10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 22.1. Основы технологии производства и ветеринарносанитарная экспертиза молочных продуктов.	14				4	10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.	14				4	10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 23.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.	14				4	10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Раздел 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	14				4	10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 24.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	14				4	10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.	12				2	10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 25.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.	12				2	10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 26. Промежуточная аттестация	4	4					ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 26.1. Зачет	1	1					ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 26.2. Экзамен	3	3					ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Итого	288	4	12	26	20	226	

Заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие результатам освоения программы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ.	12		2	2		8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ.	12		2	2		8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.	12		2	2		8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 2.1. Виды транспортировки убойных животных.	12		2	2		8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 3. Порядок приема и сдачи животных для уоя.	10		2			8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4

Тема 3.1. Порядок приема и сдачи животных для убоя.	10		2			8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 4. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий.	8					8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 4.1. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий.	8					8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	8					8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.	8					8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 6. Морфология и химия мяса животных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.	8					8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3

Тема 6.1. Морфология и химия мяса животных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.	8					8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое.	9					9	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое.	9					9	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях.	10					10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 8.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях.	10					10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	10					10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3

Тема 9.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	10					10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	10					10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 10.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	10					10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.	10					10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 11.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.	10					10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами.	16			2	2	12	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4

Тема 12.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами	16			2	2	12	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.	16			2	2	12	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 13.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	16			2	2	12	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.	16			2	2	12	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 14.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.	16			2	2	12	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 15. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения.	14				2	12	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4

Тема 15.1. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения.	14				2	12	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 16. Консервирование мяса низкой температурой.	14				2	12	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 16.1. Консервирование мяса низкой температурой.	14				2	12	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 17. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.	14				2	12	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 17.1. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.	14				2	12	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 18. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий.	12					12	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3

Тема 18.1. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий.	12					12	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 19. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья.	12					12	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 19.1. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья	12					12	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 20. Технология кожевенного сырья.	12					12	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 20.1. Технология кожевенного сырья.	12					12	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 21. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.	12					12	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3

Тема 21.1. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.	12					12	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 22. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	12					12	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 22.1. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	12					12	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.	10					10	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 23.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.	10					10	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	9					9	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4

Тема 24.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	9					9	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.	8					8	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 25.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.	8					8	ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Раздел 26. Промежуточная аттестация	4	4					ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 26.1. Зачет	1	1					ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Тема 26.2. Экзамен	3	3					ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12
Итого	288	4	6	10	12	256	

5.2. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ.

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)

Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ.

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)

1. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи.
2. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Порядок закупок скота и птицы в РФ.
4. Скидки на сдаваемый скот.

Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 2.1. Виды транспортировки убойных животных.

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.)

1. Подготовка животных к транспортировке.
2. Перевозка животных транспортом различного вида.
3. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
4. Профилактика стресса у животных во время перевозки.

Раздел 3. Порядок приема и сдачи животных для убоя.

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 3.1. Порядок приема и сдачи животных для убоя.

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.)

1. Прием убойного скота на мясокомбинаты.
2. Ветеринарно-санитарный осмотр и предубойное содержание животных.
3. Порядок подготовки, передачи скота на убой и переработку. Оформление документации по переработке.

Раздел 4. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 4.1. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

1. Убой животных.
2. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш.
 - а) Обработка туш крупного рогатого скота.
 - б) Обработка туш свиней.
 - в) Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота.
 - г) Убой и первичная переработка птицы.

Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

1. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных.
2. Осмотр голов.
3. Осмотр внутренних органов.
4. Осмотр желудочно-кишечного тракта.
5. Осмотр туш.

Раздел 6. Морфология и химия мяса животных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 6.1. Морфология и химия мяса животных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

1. Понятие о мясе. Значение мяса как продукта питания.
2. Морфологический и химический состав мяса.
3. Физические свойства мяса.
4. Факторы влияния на качество.

Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 9ч.)

Тема 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 9ч.)

1. ВСЭ туш и органов животных при экстренном убое.
2. Обеззараживание условно годного мяса.
3. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птиц.

Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 8.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях.
(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Классификация пищевых заболеваний.
2. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при пищевых токсикоинфекциях.

Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 9.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 10.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо.

Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 7ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 11.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 7ч.; Очно-заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Болезни, обмена веществ.
2. Желтушное окрашивание тканей, пигментация, механические повреждения тканей, ожоги.
3. Гнойные воспаления, сепсис, гангрена, стресс.
4. Патологические изменения в отдельных органах и тканях.
5. Болезни, связанные с транспортировкой, лучевая болезнь.

Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами.

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 11ч.)

Тема 12.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 11ч.)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и обработках химическими веществами.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении их радиоактивными веществами.

Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 13.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

1. ВСЭ продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.
2. ВСЭ продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.
3. ВСЭ продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение.

Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 14.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.; Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Закупки и переработка кроликов.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях.

Раздел 15. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 15.1. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Методы консервирования мяса.
2. Значение и сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей.
3. Способы посола и их характеристика.
4. Хранение солонины ее пороки и ВСЭ.
5. Копчение мяса. Сущность, способы и их характеристика

Раздел 16. Консервирование мяса низкой температурой.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 16.1. Консервирование мяса низкой температурой.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Способы получения холода.
2. Охлаждение мяса. Хранение охлажденного мяса.
3. Замораживание мяса. Хранение мороженого мяса.
4. Размораживание (дефростация).
5. Пороки охлажденного и мороженого мяса. Ветсаннадзор и экспертиза мяса и мясопродуктов.

Раздел 17. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 17.1. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Сырье и материалы для мясных консервов.
2. Технология мясных консервов.
3. Пороки консервов.
4. Ветсанэкспертиза при производстве баночных консервов.

Раздел 18. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 18.1. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Определение и классификация колбасных изделий.
2. Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве.
3. Ветсанконтроль технологических процессов производства колбасных изделий.
4. Ветсанэкспертиза колбасных изделий.

Раздел 19. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 19.1. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Состав и свойства жира-сырца.
2. Технология и гигиена вытопки животных жиров.
3. Пороки топленого жира.
4. Классификация, пищевая ценность и первичная обработка субпродуктов.

Раздел 20. Технология кожевенного сырья.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 20.1. Технология кожевенного сырья.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Классификация шкур.
2. Консервирование шкур и их товарная оценка.
3. Пороки шкур, их ВСЭ и клеймение.

Раздел 21. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 21.1. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Пищевое значение молока и молокообразование
2. Физико-химические и биологические свойства молока.
3. Технологические свойства молока.
4. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
5. Требования к заготавливаемому молоку.
6. Пороки молока
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.

Раздел 22. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

Тема 22.1. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 12ч.)

1. Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочно-кислой закваски.
2. Основы технологии кефира, простокваши, кумыса, ацидофилина и ацидофильного молока.
3. Технология изготовления сметаны и творога
4. Основы технологии сливок и сливочного масла.
5. Технология и ВСЭ сыра.

Раздел 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

Тема 23.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 10ч.)

1. Состав и пищевая ценность мяса рыбы.
2. ВСЭ свежей рыбы при инфекционных болезнях.
3. ВСЭ свежей рыбы при инвазионных болезнях
 - а) инвазионные болезни рыб, опасные для человека;
 - б) инвазионные болезни рыб, неопасные для человека
4. ВСЭ ракообразных.

Раздел 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 9ч.)

Тема 24.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 9ч.)

1. Порядок направления мяса и мясопродуктов на продовольственные рынки.
2. Особенности ветеринарно- санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках.
3. ВСЭ яиц.
4. Химический состав, классификация, пищевая ценность меда и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТу и Правилам.
5. Фальсификация меда,

Раздел 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 25.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.

(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.; Очно-заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 8ч.)

- 1.Порядок направления растительной продукции на продовольственные рынки.
2. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительной продукции на продовольственных рынках.
3. ВСЭ грибов.

Раздел 26. Промежуточная аттестация

(Очная: Внеаудиторная контактная работа - 4ч.; Заочная: Контактная работа - 4ч.; Очно-заочная: Контактная работа - 4ч.)

Тема 26.1. Зачет

(Очная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Заочная: Контактная работа - 1ч.; Очно-заочная: Контактная работа - 1ч.)

Зачет

Тема 26.2. Экзамен

(Очная: Внеаудиторная контактная работа - 3ч.; Заочная: Контактная работа - 3ч.; Очно-заочная: Контактная работа - 3ч.)

Экзамен

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в РФ.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Соотнесите термины с их определениями:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза - А. Документ, подтверждающий здоровье животных
2. Карантин - Б. Изоляция животных для предотвращения распространения болезней
3. Ветеринарное свидетельство - В. Контроль безопасности продуктов животного происхождения

2. Дайте развернутый ответ, описав цели и задачи ВСЭ.

Опишите основные цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы в России.

Раздел 2. Виды транспортировки убойных животных.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Расположите этапы транспортировки животных на убой в правильном порядке:

Погрузка животных в транспорт - 1

Ветеринарный осмотр перед отправкой - 2

Доставка на мясоперерабатывающее предприятие - 3

Разгрузка и приемка животных - 4

2. Какой вид транспорта наиболее часто используется для перевозки крупного рогатого скота на убой?

А) Железнодорожный

Б) Автомобильный

В) Водный

Г) Авиационный

Раздел 3. Порядок приема и сдачи животных для убоя.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какие документы необходимы при сдаче животных на убой?

А) Ветеринарное свидетельство

Б) Товарно-транспортная накладная

В) Паспорт животного

Г) Разрешение на убой

2. Соотнесите процедуры приема животных с их описанием:

1. Ветеринарный осмотр - А. Проверка здоровья и признаков болезней

2. Взвешивание - Б. Определение веса для расчета стоимости

3. Идентификация - В. Сверка бирок или меток с документами

Раздел 4. Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Расположите этапы убоя крупного рогатого скота в правильном порядке:

Оглушение - 1

Обескровливание - 2

Снятие шкуры - 3

Потрошение - 4

2. Дайте развернутый ответ, описав меры по обеспечению гуманности.

Опишите, как обеспечивается гуманное обращение с животными во время убоя на мясоперерабатывающих предприятиях.

Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что обозначает ветеринарное клеймо на туше?

- А) Породу животного
- Б) Возраст животного
- В) Состояние здоровья и безопасность для потребления
- Г) Вес туши

2. Соотнесите виды клейм с их значением:

- 1. Овальное клеймо - А. Мясо высшей категории
- 2. Треугольное клеймо - Б. Мясо для промышленной переработки
- 3. Круглое клеймо - В. Мясо для реализации

Раздел 6. Морфология и химия мяса животных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Дайте развернутый ответ, описав процесс и его влияние.

Опишите процесс rigor mortis и его влияние на качество мяса.

2. Какие факторы влияют на скорость порчи мяса при хранении?

- А) Температура
- Б) Влажность
- В) Упаковка
- Г) Освещение

Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Расположите этапы ВСЭ при экстренном убое в правильном порядке:

Осмотр туши на наличие патологий - 1

Проверка причины экстренного убоя - 2

Взятие проб для лабораторного анализа - 3

Принятие решения о пригодности мяса - 4

2. В каком случае мясо от экстренного убоя может быть допущено к употреблению?

- А) При травме без инфекции
- Б) При инфекционном заболевании
- В) При отравлении
- Г) При злокачественной опухоли

Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Дайте развернутый ответ, описав процесс ВСЭ.

Опишите, как проводится ВСЭ при подозрении на ботулизм в консервированном мясе.

2. Какие меры предпринимаются при обнаружении Salmonella в мясе?

- А) Уничтожение партии
- Б) Термическая обработка
- В) Продажа с уценкой
- Г) Использование для корма животным

Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Соотнесите инфекционные болезни с их основными признаками при ВСЭ:

1. Сибирская язва - А. Гранулемы в лёгких
2. Туберкулёз - Б. Кровоизлияния в органах
3. Ящур - В. Язвы во рту и на копытах

2. При какой инфекционной болезни туша подлежит полному уничтожению?

- А) Бруцеллёз
- Б) Сибирская язва
- В) Лептоспироз
- Г) Пастереллёз

Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Расположите этапы ВСЭ при обнаружении цистицерка в мясе:

Осмотр туши на наличие кист - 1
Взятие проб для микроскопии - 2
Принятие решения о пригодности - 3
Оформление акта - 4

2. Дайте развернутый ответ, описав процесс ВСЭ

Опишите, как проводится ВСЭ при эхинококкозе у овец.

Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какое незаразное заболевание характеризуется накоплением газа в рубце?

- А) Кетоз
- Б) Тимпания
- В) Ацидоз
- Г) Смещение сычуга

2. Соотнесите незаразные болезни с их основными признаками:

1. Молочная лихорадка - А. Воспаление вымени
2. Кетоз - Б. Дефицит кальция
3. Мастит - В. Повышенное содержание кетоновых тел

Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Дайте развернутый ответ, описав процесс ВСЭ

Опишите, как проводится ВСЭ мяса животных, подвергшихся воздействию радиации.

2. Какие признаки могут указывать на отравление пестицидами у животных?

- А) Судороги
- Б) Диарея
- В) Анемия
- Г) Облысение

Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Расположите этапы ВСЭ тушек птиц при подозрении на птичий грипп:

Осмотр на наличие респираторных признаков - 1
Взятие проб для ПЦР - 2

Принятие решения о пригодности - 3

Оформление акта - 4

2. Какой метод является основным для диагностики кокцидиоза у птиц?

А) Серологическое тестирование

Б) Микроскопия фекалий

В) ПЦР

Г) Визуальный осмотр

Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Соотнесите животных с типичными для них паразитами:

1. Кролики - А. *Eimeria* spp.

2. Нутрии - Б. *Trichuris* spp.

3. Пернатая дичь - В. *Heterakis* spp.

2. Дайте развернутый ответ, описав особенности ВСЭ.

Опишите особенности ВСЭ тушек диких пушных животных.

Раздел 15. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Расположите этапы соления мяса в правильном порядке:

Подготовка рассола - 1

Погружение мяса в рассол - 2

Выдержка при определенной температуре - 3

Упаковка для хранения - 4

2. Какой метод консервирования мяса наиболее эффективен для предотвращения роста бактерий?

А) Сушка

Б) Копчение

В) Замораживание

Г) Соление

Раздел 16. Консервирование мяса низкой температурой.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Дайте развернутый ответ, объяснив разницу

Объясните, почему быстрое замораживание мяса предпочтительнее медленного.

2. Какие преимущества дает замораживание мяса?

А) Увеличение срока хранения

Б) Сохранение питательной ценности

В) Улучшение вкуса

Г) Предотвращение роста бактерий

Раздел 17. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Соотнесите этапы производства мясных консервов с их описанием:

1. Стерилизация - А. Уничтожение микроорганизмов высокой температурой

2. Герметизация - Б. Закрытие банок для предотвращения загрязнения

3. Маркировка - В. Нанесение информации о продукте

2. Какой параметр является критическим для безопасности мясных консервов?

А) Температура стерилизации

- Б) Время стерилизации
- В) Давление в автоклаве
- Г) Все перечисленное

Раздел 18. Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Расположите этапы производства вареной колбасы в правильном порядке:

Приготовление фарша - 1

Набивка в оболочку - 2

Варка - 3

Охлаждение - 4

2. Дайте развернутый ответ, описав процесс ВСЭ

Опишите, как проводится ВСЭ готовых колбасных изделий.

Раздел 19. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какие субпродукты используются в производстве кормов для животных?

А) Печень

Б) Сердце

В) Почки

Г) Шкура

2. Соотнесите виды жира с их применением:

1. Говяжий жир - А. Кулинария

2. Свиной жир - Б. Производство маргарина

3. Бараний жир - В. Косметика

Раздел 20. Технология кожевенного сырья.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Расположите этапы обработки шкур в правильном порядке:

Замачивание - 1

Мездрение - 2

Дубление - 3

Отделка - 4

2. Какое вещество используется для дубления кожи?

А) Соль

Б) Сульфат хрома

В) Уксусная кислота

Г) Бикарбонат натрия

Раздел 21. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Дайте развернутый ответ, описав процесс и его значение.

Опишите процесс пастеризации молока и его значение для безопасности.

2. Какие методы обеззараживания молока используются в промышленности?

А) Пастеризация

Б) Стерилизация

В) Фильтрация

Г) Ультрафиолетовое облучение

Раздел 22. Основы технологии производства и ветеринарносанитарная экспертиза молочных продуктов.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Соотнесите молочные продукты с их основными ингредиентами:

1. Йогурт - А. Сливки
2. Сыр - Б. Молоко и закваска
3. Масло - В. Молоко и сычужный фермент

2. Какой процесс используется для производства сыра?

- А) Ферментация
- Б) Коагуляция
- В) Выдержка
- Г) Все перечисленное

Раздел 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Расположите этапы ВСЭ рыбы при подозрении на паразитарное заражение:

- Осмотр жабр и кожи - 1
- Вскрытие и осмотр внутренних органов - 2
- Микроскопия соскобов - 3
- Принятие решения о пригодности - 4

2. Дайте развернутый ответ, описав процесс ВСЭ

Опишите, как проводится ВСЭ рыбы при ихтиофтириозе.

Раздел 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какие продукты подлежат обязательной ВСЭ на рынках?

- А) Сырое мясо
- Б) Молоко
- В) Яйца
- Г) Консервы

2. Соотнесите продукты с основными параметрами ВСЭ:

1. Мясо - А. Органолептика и микробиология
2. Молоко - Б. Содержание жира и белка
3. Рыба - В. Свежесть и наличие паразитов

Раздел 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какой метод используется для выявления паразитов в рыбе?

- А) Визуальный осмотр
- Б) Микроскопия
- В) ПЦР
- Г) Все перечисленное

2. Какие признаки указывают на свежесть рыбы при ВСЭ?

- А) Яркие жабры
- Б) Мутные глаза
- В) Упругое тело
- Г) Неприятный запах

Раздел 26. Промежуточная аттестация

Форма контроля/оценочное средство:

Вопросы/Задания:

.

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Очная форма обучения, Восьмой семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Вопросы/Задания:

1. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.
2. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.
3. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках.
4. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках. Личная гигиена работников пищевых производств.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.
6. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства.
7. Определение свежести мяса.
8. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.
9. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.
12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

13. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).

14. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

15. Требования к сырью, вспомогательным материалам готовой продукции в колбасном производстве.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

17. Дефекты и пороки колбасных изделий.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов в условиях ЛВСЭ рынка.

19. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

20. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.

21. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.

22. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.

23. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.

24. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

25. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

26. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

27. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

28. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов.

29. Органолептические методы определения качества молока.

30. Физико-химические методы определения качества молока.

31. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.
32. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.
33. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
34. Ветеринарно-санитарный контроль сыров в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
35. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме.
36. Пороки молока и причины их возникновения..Источники микробного обсеменения молока.
37. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
38. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных.
39. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно- санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.

Очная форма обучения, Девятый семестр, Экзамен

Контролируемые ИДК: ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Вопросы/Задания:

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарно-санитарного врача.
2. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Транспортировка животных на боенские предприятия. Правила транспортировки. Транспортные документы.
5. Влияние транспортировки на убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой.
6. Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке.
7. Методы убоя животных.
8. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше крупного рогатого скота.

9. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.
10. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у крупного рогатого скота.
11. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у свиней.
12. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.
13. Значение мяса как продукта питания.
14. Морфологический состав тканей, входящих в мясо.
15. Химический состав мяса.
16. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому и пищевому назначению.
17. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
18. Изменения в мясе после убоя.
19. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
20. Факторы, влияющие на процесс созревания.
21. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лептоспирозе и роже).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Актиномикозе, некробактериозе, пастереллезе и др.).
24. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.
25. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.
26. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза крупного рогатого скота и свиней.
27. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вакцинированных животных. Порядок и сроки убоя животных.

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся лечению антибиотиками. Порядок и сроки убой животных.

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Порядок и сроки убой животных.

31. Сроки убой животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиактивному облучению.

32. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой, при поражении ионизирующей радиацией.

33. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.

34. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.

35. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно- санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.

36. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.

37. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.

38. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения. Причины и их условия возникновения.

39. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.

40. Профилактика гниения мяса.

41. Биологические принципы консервирования.

42. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.

43. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.

44. Сублимационная сушка.

45. Морфология и химия жирового сырья.

46. Виды порчи жиров.

47. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца.

48. Мясные субпродукты. Классификация и их пищевая ценность.

49. Морфологический и химический состав тканей, входящих в мясные субпродукты.

50. Ветеринарно-санитарные требования к качеству субпродуктов.
51. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясо птицы.
52. Товароведческая оценка мяса птицы. Классификация мяса по виду птицы, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию.
53. Категории упитанности по ГОСТУ. Методы определения упитанности убойных животных.
54. Предприятия по переработке убойных животных.
55. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных.
56. Определение видовой принадлежности мяса.
57. Распознавание мяса больных и здоровых животных.
58. Экспертиза мяса при вынужденном убое.
59. Исследование мяса на трихинеллез.
60. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.
61. Определение степени свежести мяса животных в соответствии с требованиями ГОСТа.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
63. Санитарное исследование пищевых животных жиров.
64. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы, предусмотренные ГОСТом.
65. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы, при инфекционных болезнях.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы, при гельминтозных и незаразных болезнях.
67. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.
68. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка.
69. Химический состав, пищевая ценность и свойства меда.

70. Классификация меда.
71. Ветеринарно-санитарные требования при продаже меда на рынке.
72. Остаточные примеси в меде.
73. Оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.
74. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов.
75. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.
76. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Пороки яиц.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
78. Ветеринарно-санитарное исследование рыбы.
79. Органолептическое исследование молока, определение его плотности и механической загрязненности.
80. Лабораторные методы определения качества молока.
81. Распознавание молока больных животных. Определение натуральности молока и некоторых примесей в нем.
82. Экспертиза молочнокислых продуктов.
83. Органолептические и лабораторные методы определения качества меда.
84. Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения.
85. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу Р 52121- 2003. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
86. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
87. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.
88. Морфология и химия мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность.
89. Санитарная оценка мяса пресноводной и морской рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.
90. Химический состав и питательная ценность коровьего молока.
91. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.

92. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.

93. Молоко и источники его загрязнения.

94. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка.

95. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Пороки молока.

96. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека.

97. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.

98. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями.

99. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ.

100. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.

101. Кисломолочные продукты. Характеристика, требования действующих ГОСТов к кисломолочным продуктам.

102. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.

Очно-заочная форма обучения, Восьмой семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Вопросы/Задания:

1. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.

2. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.

3. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках.

4. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках. Личная гигиена работников пищевых производств.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.

6. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства.

7. Определение свежести мяса.

8. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.

9. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.

10. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.

12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

13. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).

14. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

15. Требования к сырью, вспомогательным материалам готовой продукции в колбасном производстве.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

17. Дефекты и пороки колбасных изделий.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов в условиях ЛВСЭ рынка.

19. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

20. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.

21. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.

22. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.

23. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.

24. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

25. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

26. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

27. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

28. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов.

29. Органолептические методы определения качества молока.

30. Физико-химические методы определения качества молока.

31. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.

32. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.

33. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

34. Ветеринарно-санитарный контроль сыров в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

35. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме.

36. Пороки молока и причины их возникновения..Источники микробного обсеменения молока.

37. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.

38. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных.

39. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно- санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.

Очно-заочная форма обучения, Девятый семестр, Экзамен

Контролируемые ИДК: ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Вопросы/Задания:

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарно-санитарного врача.

2. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Транспортировка животных на боенские предприятия. Правила транспортировки. Транспортные документы.
5. Влияние транспортировки на убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой.
6. Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке.
7. Методы убоя животных.
8. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше крупного рогатого скота.
9. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.
10. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у крупного рогатого скота.
11. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у свиней.
12. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.
13. Значение мяса как продукта питания.
14. Морфологический состав тканей, входящих в мясо.
15. Химический состав мяса.
16. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому и пищевому назначению.
17. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
18. Изменения в мясе после убоя.
19. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
20. Факторы, влияющие на процесс созревания.
21. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен.

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лептоспирозе и роже).

23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Актиномикозе, некробактериозе, пастереллезе и др.).

24. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.

25. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.

26. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза крупного рогатого скота и свиней.

27. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вакцинированных животных. Порядок и сроки убоя животных.

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся лечению антибиотиками. Порядок и сроки убоя животных.

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Порядок и сроки убоя животных.

31. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению.

32. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, при поражении ионизирующей радиацией.

33. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.

34. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.

35. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно- санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.

36. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.

37. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.

38. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения. Причины и их условия возникновения.

39. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.

40. Профилактика гниения мяса.

41. Биологические принципы консервирования.

42. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.

43. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.

44. Сублимационная сушка.

45. Морфология и химия жирового сырья.

46. Виды порчи жиров.

47. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца.

48. Мясные субпродукты. Классификация и их пищевая ценность.

49. Морфологический и химический состав тканей, входящих в мясные субпродукты.

50. Ветеринарно-санитарные требования к качеству субпродуктов.

51. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясо птицы.

52. Товароведческая оценка мяса птицы. Классификация мяса по виду птицы, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию.

53. Категории упитанности по ГОСТУ. Методы определения упитанности убойных животных.

54. Предприятия по переработке убойных животных.

55. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных.

56. Определение видовой принадлежности мяса.

57. Распознавание мяса больных и здоровых животных.

58. Экспертиза мяса при вынужденном убое.

59. Исследование мяса на трихинеллез.

60. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.

61. Определение степени свежести мяса животных в соответствии с требованиями ГОСТа.

62. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

63. Санитарное исследование пищевых животных жиров.

64. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы, предусмотренные ГОСТом.

65. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы, при инфекционных болезнях.

66. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы, при гельминтозных и незаразных болезнях.

67. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.

68. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка.

69. Химический состав, пищевая ценность и свойства меда.

70. Классификация меда.

71. Ветеринарно-санитарные требования при продаже меда на рынке.

72. Остаточные примеси в меде.

73. Оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.

74. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов.

75. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.

76. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Пороки яиц.

77. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

78. Ветеринарно-санитарное исследование рыбы.

79. Органолептическое исследование молока, определение его плотности и механической загрязненности.

80. Лабораторные методы определения качества молока.

81. Распознавание молока больных животных. Определение натуральности молока и некоторых примесей в нем.

82. Экспертиза молочнокислых продуктов.
83. Органолептические и лабораторные методы определения качества меда.
84. Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения.
85. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу Р 52121- 2003. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
86. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
87. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.
88. Морфология и химия мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность.
89. Санитарная оценка мяса пресноводной и морской рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.
90. Химический состав и питательная ценность коровьего молока.
91. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
92. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
93. Молоко и источники его загрязнения.
94. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка.
95. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Пороки молока.
96. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека.
97. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.
98. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями.
99. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ.
100. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.

101. Кисломолочные продукты. Характеристика, требования действующих ГОСТов к кисломолочным продуктам.

102. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.

Заочная форма обучения, Восьмой семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Вопросы/Задания:

1. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.
2. Нормативная документация ЛВСЭ рынка. Правила работы и техника безопасности при работе в ЛВСЭ рынка.
3. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках.
4. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках. Личная гигиена работников пищевых производств.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.
6. Ветеринарно-санитарный контроль качества и натуральности меда и других продуктов пчеловодства.
7. Определение свежести мяса.
8. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.
9. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.
12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.
13. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).

14. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

15. Требования к сырью, вспомогательным материалам готовой продукции в колбасном производстве.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

17. Дефекты и пороки колбасных изделий.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов в условиях ЛВСЭ рынка.

19. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

20. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.

21. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.

22. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.

23. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.

24. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

25. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

26. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

27. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

28. Требования к сырью и готовой продукции при производстве молока и кисломолочных продуктов.

29. Органолептические методы определения качества молока.

30. Физико-химические методы определения качества молока.

31. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.

32. Физико-химические методы определения качества кисломолочных продуктов.

33. Ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

34. Ветеринарно-санитарный контроль сыров в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

35. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме.

36. Пороки молока и причины их возникновения..Источники микробного обсеменения молока.

37. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.

38. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных.

39. Организация работы и структура лабораторий ветеринарно- санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.

Заочная форма обучения, Девятый семестр, Экзамен

Контролируемые ИДК: ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ОПК-6.4 ОПК-6.5 ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3 ПК-П5.4 ПК-П5.5 ПК-П5.6 ПК-П5.7 ПК-П5.8 ПК-П5.9 ПК-П5.10 ПК-П5.11 ПК-П5.12

Вопросы/Задания:

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарно-санитарного врача.

2. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.

3. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.

4. Транспортировка животных на боенские предприятия. Правила транспортировки. Транспортные документы.

5. Влияние транспортировки на убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой.

6. Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке.

7. Методы убоя животных.

8. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше крупного рогатого скота.

9. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.

10. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у крупного рогатого скота.

11. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у свиней.
12. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.
13. Значение мяса как продукта питания.
14. Морфологический состав тканей, входящих в мясо.
15. Химический состав мяса.
16. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому и пищевому назначению.
17. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
18. Изменения в мясе после убоя.
19. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
20. Факторы, влияющие на процесс созревания.
21. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Сибирской язве, туберкулезу, бруцеллезу, лептоспирозу и роже).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Актиномикозе, некробактериозе, пастереллезу и др.).
24. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.
25. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.
26. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза крупного рогатого скота и свиней.
27. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вакцинированных животных. Порядок и сроки убоя животных.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся лечению антибиотиками. Порядок и сроки убоя животных.

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Порядок и сроки убоя животных.

31. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиактивному облучению.

32. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, при поражении ионизирующей радиацией.

33. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.

34. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.

35. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно- санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.

36. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.

37. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.

38. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения. Причины и их условия возникновения.

39. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.

40. Профилактика гниения мяса.

41. Биологические принципы консервирования.

42. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.

43. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.

44. Сублимационная сушка.

45. Морфология и химия жирового сырья.

46. Виды порчи жиров.

47. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца.

48. Мясные субпродукты. Классификация и их пищевая ценность.

49. Морфологический и химический состав тканей, входящих в мясные субпродукты.

50. Ветеринарно-санитарные требования к качеству субпродуктов.

51. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясо птицы.
52. Товароведческая оценка мяса птицы. Классификация мяса по виду птицы, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию.
53. Категории упитанности по ГОСТУ. Методы определения упитанности убойных животных.
54. Предприятия по переработке убойных животных.
55. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных.
56. Определение видовой принадлежности мяса.
57. Распознавание мяса больных и здоровых животных.
58. Экспертиза мяса при вынужденном убое.
59. Исследование мяса на трихинеллез.
60. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.
61. Определение степени свежести мяса животных в соответствии с требованиями ГОСТа.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
63. Санитарное исследование пищевых животных жиров.
64. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы, предусмотренные ГОСТом.
65. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы, при инфекционных болезнях.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы, при гельминтозных и незаразных болезнях.
67. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.
68. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка.
69. Химический состав, пищевая ценность и свойства меда.
70. Классификация меда.

71. Ветеринарно-санитарные требования при продаже меда на рынке.
72. Остаточные примеси в меде.
73. Оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.
74. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов.
75. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.
76. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Пороки яиц.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
78. Ветеринарно-санитарное исследование рыбы.
79. Органолептическое исследование молока, определение его плотности и механической загрязненности.
80. Лабораторные методы определения качества молока.
81. Распознавание молока больных животных. Определение натуральности молока и некоторых примесей в нем.
82. Экспертиза молочнокислых продуктов.
83. Органолептические и лабораторные методы определения качества меда.
84. Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения.
85. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу Р 52121- 2003. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
86. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
87. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.
88. Морфология и химия мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность.
89. Санитарная оценка мяса пресноводной и морской рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.
90. Химический состав и питательная ценность коровьего молока.
91. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
92. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.

93. Молоко и источники его загрязнения.
94. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка.
95. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Пороки молока.
96. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека.
97. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.
98. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями.
99. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ.
100. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.
101. Кисломолочные продукты. Характеристика, требования действующих ГОСТов к кисломолочным продуктам.
102. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков. - 2 - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 252 с. - 978-5-16-102527-7. - Текст: электронный // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/1864/1864075.jpg> (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке
2. Дьяченко,, Ю. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства: курс лекций / Ю. В. Дьяченко,, В. П. Толоконников,, С. Н. Луцук,. - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. - 84 с. - 2227-8397. - Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/129572.html> (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. КРАВЧЕНКО В. М. Судебная ветеринарная и ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник / КРАВЧЕНКО В. М., Кравченко Г. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2024. - 324 с. - 978-5-907907-65-2. - Текст: непосредственный.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы: Учебное пособие / И. Г. Серегин, Г.П. Дюльгер, Н.И. Кульмакова, А.М. Абдуллаева.; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева. - Санкт-Петербург: ООО "КВАДРО", 2023. - 200 с. - 978-5-906371-92-3. - Текст: электронный // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.ru/cover/2142/2142649.jpg> (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

3. Зооантропонозные паразитарные заболевания. Диагностика и ветеринарно-санитарная экспертиза: учеб. пособие / Краснодар: КубГАУ, 2022. - 564 с. - 978-5-907667-37-2. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=12413> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

4. Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза / сост. Ю. А. Кушкина. - Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях - Улан-Удэ: Бурятская государственная сельскохозяйственная академия им. В.Р. Филиппова, 2022. - 151 с. - 2227-8397. - Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/125204.html> (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

1. www.programs-gov.ru - Информационный сервер по материалам федеральных целевых программ
2. <http://e.lanbook.com/> - Лань

Ресурсы «Интернет»

1. <https://edu.kubsau.ru/> - Образовательный портал КубГАУ

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- 1 Microsoft Windows - операционная система.
- 2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- 1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>
- 2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>
- 3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лекционный зал

2вм

Облущатель-рециркулятор воздуха 600 - 1 шт.

Лаборатория

216вм

Р П 350/GABX/64/4.3/GB/1.44/32 - 1 шт.

Р П350/GABX/64/4.3GB/1.44/32 - 1 шт.

РН-метр 150 - 1 шт.

адаптер питания сетевой - 1 шт.

анализатор влажности Элвиз-2 - 1 шт.

анализатор Лактан 1-4 - 1 шт.

анализатор молока "Клевер-1М" - 1 шт.

весы A&D DL-200 - 1 шт.

инкубатор Дельвотест (с набором реакт) - 1 шт.

иономер И-160МИ (с электр.ЭС и ЭССР) - 1 шт.

калориметр КФК-2 - 1 шт.

колбонагреватель ES-4110 - 1 шт.

компьютер.DERO Race P4H3.6-200G DVD+RW - 1 шт.

люминоскоп Филин - 1 шт.

микроскоп бинокул.Микмед - 1 шт.

микроскоп Биомед-3 - 1 шт.

проектор NEC VT 670G - 1 шт.

рефрактометр цифр. ATAGO PAL-3 карманный - 1 шт.

термостат - 1 шт.

фотокалориметр - 1 шт.

фотокалориметр ЭКОТЕСТ 2020 - 1 шт.

центрифуга - 1 шт.

экран на штатив - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины

структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodle.

Лабораторные занятия

Практическое освоение студентами научно-теоретических положений изучаемого предмета, овладение ими техникой экспериментирования в соответствующей отрасли науки. Лабораторные занятия проводятся с использованием методических указаний, размещенных на образовательном портале университета.

Практические занятия

Форма организации обучения, проводимая под руководством преподавателя и служащая для детализации, анализа, расширения, углубления, закрепления, применения (или выполнения) разнообразных практических работ, упражнений) и контроля усвоения полученной на лекциях учебной информации. Практические занятия проводятся с использованием учебно-методических изданий, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением зрения:

- устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;
- при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

- письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
- с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и

др.;

- при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;

- устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;

- с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ.

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;

- увеличение продолжительности проведения аттестации;

- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АООП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскостную информацию в аудиальную или тактильную форму;

- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;

- использование инструментов «лупа», «проектор» при работе с интерактивной доской;

- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;

- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;

- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;

- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;

- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;

- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);

- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;

- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;

- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;

- опора на определенные и точные понятия;

- использование для иллюстрации конкретных примеров;

- применение вопросов для мониторинга понимания;

- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;

- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;

- наличие четкой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);

- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскпечатную информацию;

- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;

- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);

- наличие четкой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);

- четкое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);

- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);

- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)