

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэлкто Батович
Должность: Декан
Дата подписания: 24.10.2024 16:02:41
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae/b757aeb

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**

Факультет ветеринарной медицины

СОГЛАСОВАНО

**Заведующий
выпускающей кафедрой
Ветеринарно-санитарная
экспертиза,
микробиология и
патоморфология**

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

**Декан факультета
ветеринарной медицины**

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины (модуля)**

Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и
патоморфология

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической
комиссии

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Директор библиотеки

подпись

И.О.Фамилия

Улан – Удэ, 202__

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

От «__» _____ 20__ г. протокол № ____

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

 подпись

 уч.ст., уч. зв.

 И.О.Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от «__» _____ 20__ г., протокол № ____.

Председатель методической комиссии факультета ветеринарной медицины

 подпись

 уч.ст., уч. зв.

 И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) _____

 подпись

 И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой _____ (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
2	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
3	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
4	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
5	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г		«__»__20__ г

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины (модуля) в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 19.09.2017 № 939;

- Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «12» октября 2021 г. № 712 н.

1.2 Статус дисциплины (модуля) в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.

- является дисциплиной обязательной для изучения.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 8 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины (модуля) в целом направлен на подготовку обучающегося к следующим видам (типам задач) профессиональной деятельности: врачебной; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по специальности, а также ОПОП ВО академии, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины (модуля): изучение теоретических и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля продуктов и сырья животного, растительного происхождения на перерабатывающих предприятиях, ЛВСЭ рынков, на транспорте, таможне.

Задачи: приобретение навыков для самостоятельного решения основных вопросов, связанных с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов; применение в производственных условиях методов контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения; проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения; освоение навыков по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.

2.2 Планируемые результаты освоения ОПОП

Дисциплина Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-1	способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{опк 1.1} ИД-2 _{опк 1.2} ИД-3 _{опк 1.3}	технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска	ИД-1 _{опк-6} ИД-2 _{опк-6} ИД-3 _{опк-6}	программы профилактики и контроля зоонозов,	программы профилактики и контроля зоонозов,	Проводит процедуры идентификации, выбора и реализации мер, которые

	возникновения и распространения заболеваний различной этиологии		контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	могут быть использованы для снижения уровня риска
--	---	--	---	---	---

2.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности; правовые знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы; HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в ветеринарно-санитарной экспертизе; ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов; растительных продуктов.

уметь: определять качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы;

владеть: навыками контроля производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения; методикой экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля)

Код и название компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована		минимальный	средний		высокий
				Оценки сформированности компетенций					
				2	3	4	5		
				Оценка «неудовлетворительно»		Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»		Оценка «отлично»
Характеристика сформированности компетенции									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Критерии оценивания									
ОПК-1 способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и	ИД-1 ^{ОПК-1.1} ИД-2 ^{ОПК-1.2} ИД-3 ^{ОПК-1.3}	Полнота знаний	лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности; правовые знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы; HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в ветеринарно-санитарной экспертизе; ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов; растительных продуктов	Не знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Плохо знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Не в полной мере знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и растительного происхождения	в полной мере знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	перечень вопросов к экзамену, перечень вопросов к зачету перечень вопросов для контрольных работ перечень тем для курсовых работ	
		Наличие умений	определять качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного	Не умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Плохо умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов	Не в полной мере умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и растительного происхождения	в полной мере умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного	перечень вопросов для устного опроса, перечень вопросов коллоквиума,	

продуктов животного и растительного происхождения			происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы;		животного и растительного происхождения		происхождения	перечень вопросов эссе, решение ситуационных задач
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками контроля производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения; методикой экспертных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	Не владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Плохо владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Не в полной мере владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	в полной мере владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ИД-1 _{ОПК-6} ИД-2 _{ОПК-6} ИД-3 _{ОПК-6}	Полнота знаний	Знает и понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.	не знает и не понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.	плохо знает и понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.	знает и понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.	хорошо знает и понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.	
		Наличие умений	Умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.	не умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.	умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.	умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.	в полной мере умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии.	не владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии.	плохо владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии.	владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии.	в полной мере владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии.	

2.5 Этапы формирования компетенций

№	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1	ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	1 этап	Б1.О.13 Анатомия животных
		2 этап	Б1.О.13 Анатомия животных Б1.О.14 Цитология, гистология и эмбриология Б2.О.01.01(У) Общепрофессиональная практика
		3 этап	Б1.О.13 Анатомия животных Б1.О.14 Цитология, гистология и эмбриология Б1.О.18 Физиологии
		4 этап	Б1.О.18 Физиологии
		5 этап	Б1.О.24 Ветеринарная пропедевтика
		6 этап	Б1.О.25 Внутренние незаразные болезни Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б2.О.02.01(П) Ветеринарно-санитарная практика
		7 этап	Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б2.О.02.01(П) Ветеринарно-санитарная практика
		8 этап	Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б2.В.01.01 (П) Преддипломная практика
		9 этап	Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.О.02 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	1 этап	Б1.О.27 Патологическая анатомия животных Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
	2 этап	Б1.О.27 Патологическая анатомия животных Б1.О.29 Паразитарные болезни Б1.О.30 Эпизоотология и инфекционные болезни	
	3 этап	Б1.О.31 Паразитарные болезни Б1.О.32 Эпизоотология и инфекционные болезни	
	4 этап	Б2.В.01.01 (П) Преддипломная практика	
	5 этап	Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.О.02 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

2.6 Логические, методические и содержательные взаимосвязи дисциплины (модуля) с другими дисциплинами (модулями), практиками и ГИА в составе ОПОП

Дисциплины (модуля), практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины (модуля)		Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, ГИА, для которых содержание данной дисциплины (модуля) выступает основой	Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, с которыми данная дисциплина (коллоквиум) осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование дисциплины (модуля)	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
1	2	3	4
Б1.О.13 Анатомия животных	Знать: методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; Уметь: пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Владеть: правилами проведения ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.О.02 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Б1.О.25 Внутренние незаразные болезни Б2.О.02.01(П) Ветеринарно-санитарная практика Б1.О.27 Патологическая анатомия животных
Б1.О.14 Цитология, гистология и эмбриология	Знать: структурную организацию, жизнедеятельности клеток, тканей, органов животных в норме и закономерности их развития в онтогенезе, гистологические методы исследования Уметь: идентифицировать органы, их ткани, клетки и неклеточные структуры на микроскопическом уровне; определять функциональное состояние клеток и тканей; Владеть: навыками микроскопирования, навыками критического анализа морфологического строения органов и тканей организма животных, навыками гистологического анализа продуктов и		

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час						
	семестр, курс*						
	очная форма			заочная форма			
	6 сем	7 сем.	8 сем.	3 курс	4 курс	5 курс	
1	2	3	4	5	6	7	
1. Аудиторные занятия, всего	68	40	70	20	24	40	
- занятия лекционного типа	34	20	28	10	12	18	
- занятия семинарского типа (включая лабораторные работы)	34	20	42	10	12	22	
2. Внеаудиторная академическая работа	13	32	50	79	44	95	
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:							
2.1.1 Курсовая работа			30			30	
2.1.2 Контрольная работа				20	20		
2.2 Самостоятельная работа	13	32	20	59	24	65	
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины/ или сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	27 экзамен	Зачет с оценкой	17 контроль экзамен	9 контроль зачет	4 контроль зачет с оценкой	9 контроль экзамен	
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы 324	108	72	144	108	72	144
	Зачетные единицы 9	3	2	4	3	2	4

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины (модуля) и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	Трудоёмкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.								Формы промежуточной аттестации	Коды компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
	общая	Аудиторная работа				ВАПО				
		всего	занятия лекционного типа	практические (всех форм)	лабораторные работы	всего сам. работы	Фиксированные виды (контроль)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Очная/ форма обучения										
ВСЭ продуктов убоя убойных животных и сельскохозяйственной птицы										
1	Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	2	2	2						ОПК-1, 6
	Техника безопасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	1	1		1					
	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	6	4	2	2	2				
	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	6	4	2	2	2				
	Методы определения химического состава мяса и мясопродуктов	6	2		2	4				
	Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	4	2	2		2				
	Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов	4	2		2	2				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	4	4	2	2					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	6	2	2		4				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях	4	2		2	2				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза	4	2	2		2				

	субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного сырья									
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях	2	2	2						
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	4	2			2	2			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	4	2			2	2			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы	4	2	2			2			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	4	2			2	2			
	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных	5	3	3			2			
	Ветеринарно-санитарная оценка пернатой дичи	2	2			2				
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	Зачет с оценкой	
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения									
	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов	4	2	2			2		ОПК-1, 6	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц при инфекционных заболеваниях	8	4	2		2	4			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	10	6	4		2	4			
	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой	6	4	2		2	2			
	Новые методы консервирования	6	2			2	4			
	Консервирование мяса поваренной солью	4	2			2	2			
	Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках	4	2			2	2			
	Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве	6	4	2		2	2			
	Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства колбасных изделий	6	4	2		2	2			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	10	6	4		2	4			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий	8	4	2		2	4			
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x		зачет
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	6	4	2		2	2			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	8	4			4	4			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях	8	4	2		2	4			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях	8	4	2		2	4			
	Ветеринарно-санитарная экспертизы вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы	12	6	2		4	6			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов морских млекопитающих. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных животных	8	2			2	6			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб. Исследование раков на свежесть	10	4			4	6			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	10	8	3		5	2			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных заболеваниях	2					2			
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения									
	Санитарная экспертиза овощей и фруктов	6	4	2		2	2			
	Санитарная экспертиза корне и клубнеплодов	6	2			2	4			
	Санитарная экспертиза ягод и грибов	6	2			2	4			
	Санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод	6	4			4	2			
	Санитарная экспертиза сухих растительных	4	2			2	2			

	продуктов									
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	8	6	2		4	2			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда при фальсификациях	6	4			4	2			
	Курсовая работа	30					30			
	контроль	54						54		
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	Экзамен	
	Итого по дисциплине	324	178	82		96	92	54		
Заочная форма обучения										
ВСЭ продуктов убоя убойных животных и сельскохозяйственной птицы										
	Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	2					2			
	Техника безопасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	2					2			
	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	6	2	2			4			ОПК-1, 6
	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	6	2			2	4			
	Методы определения химического состава мяса и мясопродуктов	6	2			2	4			
	Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	4					4			
	Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов	6	2			2	4			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	12	4	2		2	8			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	6					6			
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях	6	2			2	4			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного сырья	6	2	2			4			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях	4					4			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	6					6			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	6					6			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы	6	2	2			4			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	6					6			
	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных	8	2			2	6			
	Ветеринарно-санитарная оценка пернатой дичи	6					6			
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	зачет	
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения									
	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов	6	2	2			4			ОПК-1, 6
	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц при инфекционных заболеваниях	6	2			2	4			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	8	4	2		2	4			
	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой	2					2			
	Новые методы консервирования	2					2			
	Консервирование мяса поваренной солью	2					2			
	Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках	2					2			
	Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном	4					4			

	производстве										
	Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства колбасных изделий	6	2			2	4				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	6	2			2	4				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий	4					4				
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	Зачет с оценкой		
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	8	4	2		2	4			ОПК-1, 6	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы и рыбных продуктов	8	4	2		2	4				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях	8	4	2		2	4				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях	6	2			2	4				
	Ветеринарно-санитарная экспертизы вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы	10	2	2			8				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов морских млекопитающих. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных животных.	10	2			2	8				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб. Исследование раков на свежесть	6	2			2	4				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	8	4	2		2	4				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных заболеваниях	4					4				
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения										
	Санитарная экспертиза овощей и фруктов	6	2	2			4				
	Санитарная экспертиза корне и клубнеплодов	6	2			2	4				
	Санитарная экспертиза ягод и грибов	6	2			2	4				
	Санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод	6	2			2	4				
	Санитарная экспертиза сухих растительных продуктов	4	2	2			2				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	4	2	2			2				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда при фальсификациях	5	2			2	3				
	Курсовая работа	30					30				
	Контрольная работа	20					20				
	контроль	22						22			
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	Экзамен		
	Итого по дисциплине	324	84	40		44	218	22			

4.2 Занятия лекционного типа

№	Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения	
		очная форма	заочная форма		
раздела	лекции	4	5	6	
1	ВСЭ продуктов убоя убойных животных и сельскохозяйственной птицы				
1	1	Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	2		
1	2	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	2	2	
1	3	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	2		Лекция-визуализация
1	4	Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	2		
1	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	2	2	Лекция-визуализация
1	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	2		Лекция-визуализация
1	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного сырья	2	2	
1	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	2		

		животных при отравлениях			
	9	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы	2	2	
	10	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных	3		
2	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов	2	2	Лекция-визуализация
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц при инфекционных заболеваниях	2		
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	4	2	Лекция-визуализация
	4	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой	2		
	5	Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве	2		
	6	Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства колбасных изделий	2		
	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	4		
	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий	2		
3	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	2	2	
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	-	2	
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях	2	2	Лекция-визуализация
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях	2		
	5	Ветеринарно-санитарная экспертизы вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов (консервов и пресервов)	2	2	
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	3	2	
	7	Санитарная экспертиза овощей и фруктов	2	2	
	8	Санитарная экспертиза сухих растительных продуктов		2	
	9	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	2	2	
Общая трудоемкость лекционного курса					х
Всего лекций по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:	
- очная форма обучения			82	- очная форма обучения	
- заочная форма обучения			40	- заочная форма обучения	
				12	
				6	

4.3 Занятия семинарского типа

№	раздела (модуля)	занятия	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы*	Форма занятий (ЛР, ПЗ)	Форма контроля знаний	
			очная форма	заочная форма				
1	2	3	4	5	6	7	8	
1		1	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	2			ЛР	устный опрос
		2	Техника безопасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертиза	1			ЛР	Устный опрос
		2	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	2	2		ЛР	устный опрос
		3	Методы определения химического состава мяса и мясопродуктов	2	2	Работа в малых группа	практическая подготовка	устный опрос
		4	Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов	2	2	Работа в малых группа	ЛР	устный опрос
		5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	2	2		ЛР	ситуационные задачи

	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях	3	2		ЛР	ситуационные задачи,	
	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	2			ЛР	устный опрос	
	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	2			ЛР	устный опрос	
	9	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	2			ЛР	вопросы коллоквиума	
	10	Ветеринарно-санитарная оценка пернатой дичи	2			ЛР	устный опрос	
	11	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных		2		ЛР	устный опрос	
	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц при инфекционных заболеваниях	2	2	Работа в малых группа	ЛР	ситуационные задачи	
	13	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	2	2	Работа в малых группа	ЛР	устный опрос	
	14	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой	2			ЛР	вопросы для контрольных работ	
	15	Новые методы консервирования	2			ЛР	устный опрос	
	16	Консервирование мяса поваренной солью	2			ЛР	устный опрос	
	17	Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках	2			ЛР	Вопросы коллоквиума	
	18	Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве	2			ЛР	устный опрос	
	19	Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства колбасных изделий	2	2		ЛР	устный опрос	
	20	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	2	2	Работа в малых группа	ЛР	эссе	
	21	Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий	2		Работа в малых группа	ЛР	вопросы коллоквиума	
	2	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	2	2		ЛР	устный опрос
		2	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы и рыбных продуктов	4	2	Работа в малых группа	ЛР	устный опрос
		3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях	2	2		ЛР	ситуационные задачи
		4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях	2	2		ЛР	Эссе
		5	Ветеринарно-санитарная экспертизы вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы	4			ЛР	устный опрос
6		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов морских млекопитающих. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных	2	2		ЛР	Вопросы коллоквиума	

		животных.					
	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб. Исследование раков на свежесть	4	2	Работа в малых группа	ЛР	устный опрос
	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	5	2	Работа в малых группа	ЛР	ситуационные задачи
3	1	Санитарная экспертиза овощей и фруктов	2			ЛР	устный опрос
	2	Санитарная экспертиза корне и клубнеплодов	2	2	Работа в малых группа	ЛР	устный опрос
	3	Санитарная экспертиза ягод и грибов	2	2		ЛР	устный опрос
	4	Санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод	4	2		ЛР	устный опрос
	5	Санитарная экспертиза сухих растительных продуктов	2			ЛР	Вопросы коллоквиума
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	4			ЛР	устный опрос
	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда при фальсификациях	4	2	Работа в малых группа	ЛР	устный опрос
Всего занятий семинарского типа по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная форма обучения			96	- очная форма обучения			16
- заочная форма обучения			44	- заочная форма обучения			8
В том числе в форме лабораторных работ							
- очная форма обучения			96				
- заочная форма обучения			44				

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине (модулю)

5.1.1.1 Место КП (КР) в структуре учебной дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением КП (КР)		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения и защиты (сдачи) КП (КР)
№	Наименование	
1	2	3
1	ВСЭ продуктов убоя убойных животных и сельскохозяйственной птицы	ОПК-1, 6
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	ОПК-1, 6
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения	ОПК-1, 6

5.1.1.2 Перечень заданий для курсовых работ обучающихся очной и заочной формы обучения

1. Этапы развития ветеринарно-санитарной экспертизы в России.
2. Характеристика мяса и жира животных и птицы, являющихся сырьем для мясной промышленности.
3. Требования ГОСТов на разных животных и птицу для убоя.
4. Изменения в мясе после убоя и в процессе хранения.
5. Созревания мяса. Методы лабораторной диагностики.
6. Морфологический и химический состав мяса убойных, диких животных и птицы. Основы товароведения и стандартизации.
7. Клеймение и маркировка туш и органов сельскохозяйственных животных.
8. Консервирование мяса высокими температурами. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
9. Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
10. Лабораторные исследования мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, меда и продуктов пчеловодства в (указать наименование) ветеринарной лаборатории.
11. Международное законодательство в пищевой промышленности и менеджмент качества.

12. Определение видовой принадлежности мяса.
13. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
14. Ветеринарные требования при промысле животных на мясо.
15. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных и птицы для убоя.
16. Транспортировка животных и ветеринарно-санитарный надзор на транспорте.
17. Профилактика транспортных болезней и случаев гибели животных при транспортировке.
18. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приеме и подготовке животных к убою
19. Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной промышленности
20. Современные технологические линии по убою и переработке сельскохозяйственных животных и птицы.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя овец и коз.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя лошадей и других однокопытных.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных – продуцентов.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя боровой и водоплавающей дичи.
30. Особенности Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и шпика на рынках.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбас, сосисок и сарделек.
32. Технология и ветеринарно-санитарный надзор в колбасном производстве в (указать наименования предприятия).
33. Технология изготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов в (указать наименования предприятия).
34. Морфология и химия мяса рыб. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб.
36. Технология изготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы в (указать наименования предприятия).
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенного сырья.
38. Кровь и эндокринное сырье: технология сбора, переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза.
39. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
40. Санитарная экспертиза корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.
41. Санитарная экспертиза грибов.
42. Санитарная экспертиза квашенных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных и мясо-растительных консервов, входящих состав ИРП (индивидуальный рацион питания).
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных копченостей.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и птицепродуктов.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка (указать название рынка).

5.1.1.3 Примерный обобщенный план-график выполнения курсовой работы по дисциплине

Наименование этапа выполнения курсового проекта (работы). Основные обобщенные вопросы, решаемые на этапе	Расчетная трудоемкость, час.	Примечание
1	2	3
1. Подготовительный этап		
1.1 Получение и согласование темы курсовой работы	2	
1.2 Поиск и анализ литературных источников	4	
2. Разработка темы проекта (основной этап)		
2.1 Изучение методов исследования по заданной тематике	4	

2.2 Выполнение основной темы	12	
3. Заключительный этап		
3.1 Оформление отчета	4	
3.2 Подготовка к защите	2	
3.3 Защита курсового проекта	2	
Итого на выполнение курсовой работы	30	

5.1.1.4 Процедура защиты (сдачи) курсовой работы

Процедура защиты (сдачи) курсовой работы и оценочные средства для самооценки и оценки, критерии оценки результатов его выполнения представлены в Оценочных материалах.

5.1.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

1. Характеристика убойных животных, птицы и требования, предъявляемые к ним.
2. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (ящур, туберкулез, рожа свиней). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
3. Определение и классификация пищевых отравлений через продукты убоя животных. Ветеринарно-санитарная профилактика пищевых заболеваний.
4. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Технология первичной переработки и ветсанэкспертиза субпродуктов.
5. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
6. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
7. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (лейкоз, пастереллез, чума свиней, актиномикоз, болезнь Тешена, инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
8. Пищевые токсикоинфекции и профилактика заражения людей через продукты убоя животных
 - a. Морфология и химия жирового сырья. Консервирование и хранение жира – сырца, ветеринарно-санитарный контроль его доброкачественности.
 - b. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.
9. Правила приемки-сдачи убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке – сдаче. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
10. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (листериоз, некробактериоз, болезнь Ауески, колибактериоз, вирусная диарея крупного рогатого скота, отечная болезнь поросят). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
 - a. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
 - b. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Полная и неполная обработка кишечного сырья. Консервирование и хранение кишечного сырья. Пороки кишок и их ветеринарно-санитарная оценка.
 - c. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.
11. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота. Техника безопасности в цехах первичной переработки животных.
12. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (трихинеллез, цистицеркоз). Диагностические исследования при трихинеллезе и финнозе.
13. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями группы кишечной палочки (БГКП). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обсеменении этими бактериями.
14. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Требования ГОСТ к топленому жиру. Изменения жиров в процессе производства и хранения. Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности топленых жиров.
15. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.
16. Особенности технологии переработки свиней (без съемки шкур, со съемкой и частичной съемкой шкур).

17. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (саркоцистоз, токсоплазмоз, пироплазмидоз, гиподерматоз).
18. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Протеус*. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных бактериями рода *протеус*.
19. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови. Ветсанэкспертиза крови и готовых продуктов из крови.
20. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.
21. Технологическая схема и ветсанэкспертиза тушек и органов при переработке сельскохозяйственной птицы.
22. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (сибирская язва, бруцеллез, лептоспироз). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
23. Пищевые токсикозы стафилококковой этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных стафилококками.
24. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного и ферментного сырья.
25. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.
26. Технологическая схема убоя и переработки и ветсанэкспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.
27. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка туш и органов убойных животных при отравлениях, радиационных поражениях и обработках химическими препаратами. Дезактивация продуктов животноводства.
28. Пищевые токсикозы стрептококковой этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных стрептококками.
29. Основы технологии и гигиена первичной переработки кожевенного сырья (строение шкур, получение, первичная обработка и товарная оценка шкур).
30. Особенности лимфатической системы у птиц.
31. Морфологический и химический состав мяса убойных животных.
32. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при заболеваниях обмена веществ, желтушном окрашивании мяса, механических повреждениях тканей, ожогах.
33. Пищевые токсикозы, вызываемые *клостридиум ботулиnum*. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных *клостридиум ботулиnum*.
34. Консервирование и хранение шкур. Пороки кожевенного сырья, его ветсанэкспертиза и клеймение.
35. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.
36. Биохимические и физико-химические изменения при созревании мяса. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
37. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя кроликов при туберкулезе, листериозе и миксоматозе.
38. Какие условно-патогенные бактерии вызывают пищевые токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных условно-патогенными бактериями.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов.
40. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.
41. Изменения мяса при хранении. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение, гниение.
42. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях.
43. Какова схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов на выявлении бактерий рода *Salmonella*.
44. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервированию эндокринному сырью.
45. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
46. Лабораторные методы исследования для определения степени свежести мяса.
47. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при исхудании и истощении, лучевой болезни, при болезнях, связанных с транспортировкой животных, стрессах.
48. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса при обсеменении его сальмонеллами, условно-патогенными бактериями и кокковой микрофлорой.

49. Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.
50. Особенности лимфатической системы у птиц.
51. Способы обеззараживания и пути реализации мяса, полученного при убое больных животных.
52. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при маститах, новообразованиях, гнойных воспалениях, сепсисе, гангрене
53. Пищевые заболевания, вызываемые клостридием перфрингенс. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных клостридием перфрингенс.
54. Дезинфекция мехового сырья.
55. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
56. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
57. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (лейкоз, пастереллез, чума свиней, актиномикоз, болезнь Тешена, инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
58. Схема бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов на выявлении бактерий рода протей.
59. Ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов и кишечного сырья
60. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.
61. Основы товароведения мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию и технологической обработке. Пищевая и биологическая ценность мяса.
62. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (диктиокаулез, метастронгилез, аскариоз, неоскариоз).
63. Пищевой токсикоз анаэробной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных, обсемененных *Cl. botulinum* и *Cl. perfringens*.
64. Сбор и обработка щетины, волоса, пера рогов и копыт.
65. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.
66. Организация, цель и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов убойных животных. Ветеринарное клеймение продуктов убоя животных.
67. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при патологии органов пищеварения, дыхания, мочеполовой и сердечно-сосудистой системы.
68. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов на выявлении условно-патогенных бактерий.
69. Методика постановки реакции кольцепреципитации на сибирскую язву при ветсанэкспертизы кожевенного сырья.
70. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.
71. Характеристика убойных животных и птицы и требования, предъявляемые к ним.
72. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях.
73. Определение и классификация пищевых отравлений через продукты убоя животных. Ветеринарно-санитарная профилактика пищевых заболеваний.
74. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервированию эндокринному сырью.
75. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
76. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
77. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при исхудании и истощении, лучевой болезни, при болезнях, связанных с транспортировкой животных, стрессах.
78. Пищевые токсикоинфекции и профилактика заражения людей через продукты убоя животных
79. Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.
80. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.
81. Правила приемки-сдачи убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке – сдаче. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.

82. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (трихинеллез, цистицеркоз). Диагностические исследования при трихинеллезе и финнозе.
83. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
84. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Требования ГОСТ к топленому жиру. Изменения жиров в процессе производства и хранения. Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности топленых жиров.
85. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи
86. Особенности технологии переработки свиней (без съёмки шкур, со съёмкой и частичной съёмкой шкур).
87. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (сибирская язва, бруцеллез, лептоспироз). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
88. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода Протеус. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных бактериями рода протеус.
89. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного и ферментного сырья.
90. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.
91. Технологическая схема убоя и переработки и ветсанэкспертиза тушек и органов кроликов и нутрий
92. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (диктиокаулез, метастронгилез, аскариоз, неоскариоз).
93. Пищевой токсикоз анаэробной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных, обсемененных *Cl. botulinum* и *Cl. perfringens*.
94. Особенности лимфатической системы у птиц.

5.2 Самостоятельная работа

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела	Вид работы	Расчетная трудоемкость, час	Форма контроля знаний
1	2	3	4	5
Очная форма обучения				
1	Техника безопасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	Работа с литературой и интернет ресурсами	1	Устный опрос
	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Методы определения химического состава мяса и мясопродуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами.	4	Устный опрос
	Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	Работа с литературой и интернет ресурсами		Ситуационные задачи
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза	Работа с	2	Ситуационные

	продуктов уоя животных при незаразных болезнях	литературой и интернет ресурсами		задачи
	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного сырья	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя животных при отравлениях	Работа с литературой и интернет ресурсами		Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя кроликов и нутрий	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя животных при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Вопросы коллоквиума
	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная оценка пернатой дичи	Работа с литературой и интернет ресурсами		Устный опрос
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц при инфекционных заболеваниях	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Вопросы для контрольных работ
	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Новые методы консервирования	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Консервирование мяса поваренной солью	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Вопросы коллоквиума
	Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства колбасных изделий	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Эссе
	Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Вопросы коллоквиума

		интернет ресурсами		
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Ситуационные задачи
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Эссе
	Ветеринарно-санитарная экспертизы вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов морских млекопитающих. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных животных.	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб. Исследование раков на свежесть	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Ситуационные задачи
	Санитарная экспертиза овощей и фруктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Санитарная экспертиза корне и клубнеплодов	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Санитарная экспертиза ягод и грибов	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Санитарная экспертиза сухих растительных продуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Вопросы коллоквиума
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
Ветеринарно-санитарная экспертиза меда при фальсификациях	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос	
Курсовая работа		30		
Итого:		92		
Заочная форма обучения				
1	Техника безопасности в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	Работа с литературой и интернет	4	Устный опрос

	ресурсами			
Методы определения химического состава мяса и мясopодуKтоB	Работа с литературой и интернет ресурсами.	4	Устный опрос	
Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос	
Клеймение и маркировка мяса и мясopодуKтоB	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос	
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	Работа с литературой и интернет ресурсами	8	Ситуационные задачи	
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Устный опрос	
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Ситуационные задачи	
Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного сырья	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос	
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос	
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Устный опрос	
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Устный опрос	
Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос	
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Вопросы коллоквиума	
Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Устный опрос	
Ветеринарно-санитарная оценка пернатой дичи	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Устный опрос	
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц при инфекционных заболеваниях	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос	
Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Вопросы для контрольных работ	
Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос	
Новые методы консервирования	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос	

	Консервирование мяса поваренной солью	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Вопросы коллоквиума
	Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства колбасных изделий	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Эссе
	Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Вопросы коллоквиума
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Ситуационные задачи
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Эссе
	Ветеринарно-санитарная экспертизы вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы	Работа с литературой и интернет ресурсами	8	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов морских млекопитающих. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных животных.	Работа с литературой и интернет ресурсами	8	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб. Исследование раков на свежесть	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	8	Ситуационные задачи
	Санитарная экспертиза овощей и фруктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Санитарная экспертиза корне и клубнеплодов	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Санитарная экспертиза ягод и грибов	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Устный опрос
	Санитарная экспертиза сухих растительных продуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	2	Вопросы коллоквиума
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Работа с	2	Устный опрос

		литературой и интернет ресурсами		
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда при фальсификациях	Работа с литературой и интернет ресурсами	3	Устный опрос
	Курсовая работа		30	
	Контрольная работа		20	
	Итого:		218	

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)
Форма экзамена -	устный
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в оценочных материалах по дисциплине
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Зачёт/ зачет с оценкой
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
Кунаков А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая и др.; Под ред. А.А. Кунакова. - М.: ИНФА - М, 2015.- 234 с.	http://znanium.com/go.php?id=504977
Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты / Е. А. Реутова. - 1. - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2013. - 95 с.	http://znanium.com/bookread_2.php?book=516524
Дополнительная литература	
Федоткина С.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных : практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 176 с	http://znanium.com/go.php?id=615364
Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. – М.: Агропромиздат, 2000. – 335 с (20 экз).	Библиотека БГСХА

Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М. Ф. Боровков. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Изд-во «Лань», 2010. - 480 с.: ил. (15 экз.)	Библиотека БГСХА
Коряжнов В.П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов / В.П.Коряжнов, В.А.Макаров. - М.: Изд-во «Колос», 1981. (19 экз.)	Библиотека БГСХА

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	https://znanium.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://urait.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Всероссийский ветеринарный портал	https://ветеринария.pdf
Российская информационная система	http://www.aris.ru/
Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	http://www.mcx.ru/»
Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс АлиментариусСтатьи и иллюстрации к ним, посвященные способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними.	http://www.codexalime
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц: учебно-методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Факультет ветеринарной медицины, Кафедра "Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология"; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ : [б. и.], 2018. - 97 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=649
Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 « Ветеринарно-санитарная экспертиза» и по специальности 35.03.01 «Ветеринария» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева [и др.]. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 108 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2184
Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 52 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=1241
Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания для выполнения курсовых работ по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова, М. Ц. Гармаев ; М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Ветеринарно-санитарной ,экспертизы, микробиологии и патоморфологии". - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 20 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2196
Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охотничьих хозяйств: методические рекомендации для обучающихся по направлениям подготовки факультета ветеринарной медицины и технологического факультета / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 54 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=4513

7.3. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Учебно-методическая литература	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц: учебно-методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Факультет ветеринарной медицины, Кафедра "Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология"; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ : [б. и.], 2018. - 97 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=649
Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 « Ветеринарно-санитарная экспертиза» и по специальности 35.03.01 «Ветеринария» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева [и др.]. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 108 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2184

Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охотничьих хозяйств: методические рекомендации для обучающихся по направлениям подготовки факультета ветеринарной медицины и технологического факультета / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.П. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 54 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=4513
---	---

7.4 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
1	2	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа	
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа	
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level. Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа самостоятельная работа	
Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
1	2	
Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ	http://www.garant.ru	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
1	2	3
Учебная аудитория для занятий лекционного типа № 620	120 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты ученых. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	Занятия лекционного типа
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций № 643	15 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, экран настенный, микроскопы, стенды. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций № 644	6 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, стенд	Самостоятельная работа

Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций № 647	16 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, экран настенный, мультимедиа-проектор, стенды. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	Самостоятельная работа
Помещение для самостоятельной работы № 600. 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, аудиторная доска, персональные компьютеры, терминалы (тонкий клиент), мониторы Beng 17, клавиатуры, компьютерные мыши, сетевые фильтры, терминалы N-Computing L300, доступ в интернет. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	Самостоятельная работа

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Личный кабинет студента и преподавателя.	http://lk.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Деканат	в локальной сети академии	-
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
АС Нагрузка	в локальной сети академии	-
Электронные ведомости	в локальной сети академии	-
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Личный кабинет студента и преподавателя.	http://lk.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа

7.5 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине (модулю)

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес (согласно лицензии)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа № 620 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В	120 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты ученых. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE

2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций № 643 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В	15 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, экран настенный, микроскопы, стенды. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
3	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций № 644 Адрес 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д.2 В)	6 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, стенд. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
4	Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций № 647 Адрес 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д.2 В)	16 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, экран настенный, мультимедиа-проектор, стенды. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
5	Помещение для самостоятельной работы № 600 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, аудиторная доска, персональные компьютеры, терминалы (тонкий клиент), мониторы Beng 17, клавиатуры, компьютерные мыши, сетевые фильтры, терминалы N-Computing L300, доступ в интернет. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
6	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 662 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В	3 посадочных мест, оснащённых мебелью, персональный компьютер с доступом в интернет, ноутбук, Ксерокс Phaser 3в 1, Сканер Canon. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
7	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 646 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В	2 посадочных мест, оснащённых мебелью, холодильник, шкафы.

7.6 Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.7 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Алексеева Саяна Мункуевна	Высшее. Ветеринария. Ветеринарный врач. Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы»	к.в.н, доцент

7.8 Обеспечение учебного процесса по дисциплине (модулю) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);
- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины (модуля) Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			

Оглавление

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС	1
2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ	3
С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП	3
3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	8
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	8
5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ.....	
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	14
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	24
7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	24
8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ	30