



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkollredzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2024-02-06 17:33:50



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«Сергиево-Посадский
Колледж»**

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 1025-К-ОС от 31.08.2023 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ
ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**г. Сергиев Посад
2023 г.**

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК Ветери-
нарных дисциплин

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УМР

/

Программа учебной дисциплины ОП. 14 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2020 г. № 657 и зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 21 декабря 2020 г. (Регистрационный № 61609) с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж».

Автор-разработчик:

Марчева Ольга Олеговна - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина ОП. 14 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Освоение дисциплины ОП. 14 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения является базовой основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	проводить предубойный осмотр животных; - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.	правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ
ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	212
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	178
Из них:	
теоретическое обучение	58
лабораторные работы	120
практические занятия	
Самостоятельная работа	-
Консультации	10
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Предприятия по переработке животных на мясо		4	2	
Тема 1.1. Введение в дисциплину	Содержание учебного материала История и развитие ветеринарно- санитарной экспертизы. Типы боенских и мясоперерабатывающих. Требования, предъявляемые к постройкам и цехам боенских предприятий.	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие 1. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.	2		
Раздел 2. Убой, осмотр продуктов убоя		48	40	
Тема 1.2. Предубойное содержание и убой.	Содержание учебного материала Транспортировка животных на боенские предприятия. Профилактика травматизма. Правила транспортировки и транспортные документы. Мероприятия при обнаружении заразных болезней. Требования предъявляемые к убойным животным. Категории убойных животных. Предубойный режим содержания животных. Прием животных и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою. Убой животных. Основные правила и цели. Виды убоя .Обескровливание. Разделка и обработка туш КРС, МРС. Разделка и обработка туш свиней. Убой и переработка кроликов. Организация и методика ветеринарно- санитарного осмотра продуктов убоя животных. Лимфатическая система. Порядок ветеринарного осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Общие положения. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.	8		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.

Практическое занятие	В том числе, практических занятий: Практическое занятие 2 Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Практическое занятие 3 Определение упитанности КРС и свиней Практическое занятие 4 Определение упитанности овец и лошадей Практическое занятие 5 Определение упитанности кроликов и сельскохозяйственной птицы. Практическое занятие 6 Ветеринарный учет и отчетность по убою скота. Ознакомление с формой № 5 вет (полугодовая). Практическое занятие 7 Лимфатические узлы КРС Практическое занятие 8 Лимфатические узлы свиней Практическое занятие 9 Лимфатические узлы лошади Практическое занятие 10 Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя КРС, телят и МРС. Практическое занятие 11 Ветеринарно- санитарный осмотр продуктов убоя свиней, кроликов и птицы Практическое занятие 12 Ветеринарно- санитарная экспертиза субпродуктов. Порядок осмотра. Определение свежести Практическое занятие 13 Утилизация и уничтожение трупов и ветеринарных конфискатов. Практическое занятие 14 Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при отравлениях Практическое занятие 15 Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. Практическое занятие 16 Ветеринарные клейма и штампы. Практическое занятие 17 Маркировка оленины, яков. Практическое занятие 18 Маркировка говядины и баранины Практическое занятие 19 Маркировка свинины и конины. Практическое занятие 20 Маркировка мяса птицы, кроликов. Практическое занятие 21 Перемаркировка мяса.		40	
----------------------	--	--	----	--

Раздел 3. Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка.		26	20	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
Тема 1.3 Изменения в мясе после убоя и при хранении. Созревание мяса.	Содержание учебного материала Учение о мясе. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных и птицы. Товароведение мяса. Созревание мяса. Разделка туш. Изменения в мясе при хранении. Загар мяса, гниение мяса, плесневение мяса. Изменения в мясе при хранении. Ослизнение мяса и образование сухого налёта, свечение мяса. Изменения в мясе при хранении. Изменение цвета мяса, липохроматоз, меланоз. Мясо незрелых животных.	4		
	В том числе, практических занятий: Л.р.№1 Определение степени свежести мяса по результатам органолептического исследования. Л.р.№2 Определение показателя качества мяса реакцией на пероксидазу и формольную пробу. Л.р.№3 Определение степени свежести образцов мяса с помощью микроскопии мазков-отпечатков. Л.р.№4 Определение степени свежести мяса кроликов. Л.р.№5 Определение степени свежести птицы. Л.р.№6 Ознакомление с реактивами для окраски мазков и питательными средами Л.р.№7 Определение степени свежести образцов мяса, прозрачности и аромата бульона. Проба жарки Л.р.№8 Отбор проб, для бактериологического исследования на наличие сальмонелл, условно патогенных микробов Л.р.№9 Основные группы микроорганизмов, принципы их классификации, физиология Л.р.№10 Приготовление мазков-отпечатков из патологически измененных органов и тканей с окраской по Грамму. Л.р.№11 Приготовление мазков-отпечатков из органов и тканей с окраской по Цилю-Нильсену и сафранином.		20	
Раздел 4. Видовая принадлежность мяса.		6	4	
Тема 1.4. Видовая принадлежность мяса.	Содержание учебного материала. Определение видовой принадлежности мяса. Анатомо-морфологические параметры	2	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

				ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие 22 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на продовольственных рынках Практическое занятие 23 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя на продовольственных рынках			
Раздел 5. Экспертиза продуктов при инфекционных и инвазионных болезнях		24	10	
Тема 1.5 . Ветеринарно – санитарная экспертиза мяса при заболеваниях инфекционной и инвазионной природы	Содержание учебного материала. Сибирская язва Туберкулёз Ящур. Бруцеллез Лептоспироз. Бешенство, Ауэски, Листерииоз. Бешенство, Ауэски, Листерииоз. Рожа свиней Африканская чума свиней Классическая чума свиней. Ботулизм Столбняк Браздот овец и коз. Эмфизематозный карбункул Некробактериоз Инфекционный ринотрахеит. Отечная болезнь поросят Сальмонеллез. Колибактериоз. Болезнь Марека, Стахиботротоксикоз. Фузариотоксикоз. Медленные инфекции животных. Трихинеллез. Цистицеркоз крупного рогатого коза и свиней. Мониезиз. Фасциоз. Дикроцеллиоз. Пироплазмидозы.	14		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	В том числе, практических занятий: Л.р.№12 Методы взятие патологического материала Л.р.№13 Изучение посева микроорганизмов на питательные среды Л.р.№14 Изучение культуральных свойств колоний. Методы обнаружения микобактерий Л.р.№15 Люминесцентный анализ мяса и мясopодуктов Л.р.№16 Трихинеллоскопия мяса.		10	
Раздел 6. Экспертиза технического сырья		8	4	

Тема 1.6. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых жиров, кишечного сырья, крови.	Содержание учебного материала. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Кишечное сырье. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.	4		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2.
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие 24 Кожевенно- меховое и техническое сырье. Практическое занятие 25 Классификация, консервирование и дезинфекция шкур		4	ПК 1.3. ПК 2.1.
Раздел 7. Экспертиза рыбы		18	10	
Тема 1.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и мяса морских млекопитающих	Содержание учебного материала. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей, охлажденной, замороженной рыбы. Органолептические исследования. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей пресноводной рыбы при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, копченой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков.	8		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2.
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие 26 Ветеринарно-санитарное исследование рыбы, люминесцентным методом, бактериоскопия Практическое занятие 27 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов и пресервов Практическое занятие 28 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на инвазивность и органолептику Практическое занятие 29 Ветеринарно-санитарная экспертиза икры Практическое занятие 30 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы лабораторными методами		10	ПК 1.3. ПК 2.1.
Раздел 8. Консервация мяса		2		
Тема 1.8. Основы технологии, гигиены консервирования мяса и мясопродуктов.	Содержание учебного материала. Консервирование мяса поваренной солью и другие методы консервирования. Технология сушки мясопродуктов, новые методы и их оценка.	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1.

Раздел 9 Экспертиза молока и молочных продуктов		8	6	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
Тема 1.9. Гигиена производства и ветеринарно—санитарная экспертиза молока	Содержание учебного материала. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, его пороки Влияние антибиотиков, пестицидов на качество. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09.
	В том числе, практических занятий: Л.р.№17 Исследование молока, отбор проб Л.р.№18 Исследование кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра Практическое занятие 31 Исследование молока и молочных продуктов люминесцентным методом		6	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
Раздел 10 Оценка качества и экспертиза яиц		4	2	
Тема 1.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	Содержание учебного материала. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов.	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09.
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие 32 Санитарная оценка яиц в хозяйствах, и на рынке.		2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
Раздел 11 – 12 Экспертиза меда и растительных продуктов		14	10	
Тема 1.11. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Содержание учебного материала. Классификация мёда и его экспертиза. Органолептические методы исследования.	2		ОК 01. ОК 02.
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие 33 Правила доставки и отбор средней пробы. Практическое занятие 34 Определение фальсификации меда. Практическое занятие 35 Определение фальсификации меда.		6	ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
Тема 1.12 Ветеринарно – санитарная	Содержание учебного материала. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Санитарная оценка сушеных , свежих растительных продуктов. Санитарная экспертиза квашеных, солёных, маринован-	2		ОК 01. ОК 02.

экспертиза овощей	ных и мороженных овощей, фруктов, ягод.			ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие 36 Исследование продуктов растительного происхождения люминесцентным методом Практическое занятие 37 Исследование овощей на нитраты , нитриты		4	
Раздел 13 Перевозка продуктов животного происхождения		4	2	
Тема 1.13 Транспортировка скоропортящихся продуктов	Содержание учебного материала. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие 38 Условия и сроки транспортировки, документация, ветеринарно- санитарный контроль на холодильном транспорте.		2	
Раздел 14. Влияние радиации на продукты животноводства		4	2	
Тема 1.14. Радиометрический ветеринарно-санитарный контроль	Содержание учебного материала. Радиация и её влияние продукты животноводства. Дезактивация продуктов убоя.	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие 39 Дозиметрические исследования продукции животного и растительного происхождения		2	
Раздел 15 Документация на продукцию животного происхождения		16	8	
Тема. 1.15. Ветеринарная документация и сертификация пищевых продуктов	Содержание учебного материала. Отчеты о заразных и незаразных болезнях животных.	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие 40 Ветеринарная документация. Правила заполнения -Ветеринарная форма №1- 2 Практическое занятие 41 Ветеринарная документация. Правила заполнения -Ветеринарная форма №1- 2 Практическое занятие 42 Ветеринарная документация. Правила заполнения		8	

ния -Ветеринарная форма №3 -4. Практическое занятие 43 Ветеринарная документация. Правила заполнения -Ветеринарная форма №3 -4. Практическое занятие 44 Ознакомление и составление сопроводительных документов и актов Практическое занятие 45 Сертификация пищевых продуктов. Практическое занятие 46 Заполнение сертификата.			
Консультации	10		
Промежуточная аттестация	8		
Всего:	212	120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ И СЫ- РЬЯ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: лаборатория «Зоогигиены и кормления животных».

Лаборатория «Зоогигиены и кормления животных», оснащен в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 36.02.01 Ветеринария.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше 5 лет с момента издания.

3.2.1. Основные источники:

1. Асминкина, Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения : учебник для СПО / Т. Н. Асминкина. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023.
2. Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для СПО / И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова. — Санкт-Петербург : Квадро, 2020.

Дополнительные источники:

1. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных : учебное пособие / И. Р. Смирнова, В. П. Яремчук, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021.
2. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям / В. А. Крыгин. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 100 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Режим доступа: <https://rulaws.ru/acts/Prikaz-MVD-Rossii-ot-23.11.2017-N-880/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Уметь: проводить предубойный осмотр животных;	Правильно пользоваться знаниями анатомии, хирургии, микробиологии.	Обсуждение, домашняя работа
вскрывать трупы животных;		Обсуждение, практическая работа
проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;		Обсуждение, практическая работа
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;		Обсуждение, практическая работа
проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;		Обсуждение, практическая работа
проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;		Обсуждение, практическая работа
проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.		Обсуждение, практическая работа
Знать: правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;	Соблюдать последовательность работы	Письменный опрос, домашняя работа
методику предубойного осмотра животных;	Соблюдать последовательность работы	Письменный опрос, домашняя работа
- правила проведения патолого-анатомического вскрытия;	Соблюдать последовательность работым	Обсуждение, тестирование
приемы постановки патолого-анатомического диагноза;	Правильное исследование патологического материала	Письменный опрос, домашняя работа

стандарты на готовую продукцию животноводства;	Соблюдать последовательность работы	Письменный опрос, домашняя работа
пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;	Правильное определение токсикоинфекции	Письменный опрос, домашняя работа
методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;	Соблюдать последовательность работы	Письменный опрос, домашняя работа
правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	Соблюдать последовательность работы	Письменный опрос, домашняя работа