



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkollidzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2024-01-24 15:13:28

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

Приложение 5-22

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 182-ОС от 31.08.2022 года

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

г. Сергиев Посад
2022 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 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 ноября 2020 г. № 657 и зарегистрированного 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:

Воронова Екатерина Юрьевна- преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины ОП.14 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01- ОК 05, ОК 7, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.

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 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	- 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.

1.3 В рамках программы учебной дисциплины формируются личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и	ЛР 4

профессионального конструктивного «цифрового следа».	
Демонстрирующий готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	ЛР13
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР14
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	ЛР15
Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	ЛР 16
Профессионально мобильный, конкурентоспособный, проявляющий активность и адаптивность в условиях глобальной неопределенности и высоких темпов изменений и развития во всех сферах жизни и деятельности, на основе сформированной внутренней устойчивости вокруг ядра базовых ценностей и установок личности, социальной идентичности и солидарности.	ЛР 17
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	ЛР 18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	222
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	120
Из них:	
теоретическое обучение	76
лабораторные работы	36
практические занятия	84
Самостоятельная работа	10
Консультации	8
Промежуточная аттестация- экзамен	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Предприятия по переработке животных на мясо		10	2	
Тема 1.1. Введение в дисциплину	Содержание учебного материала 1. История и развитие ветеринарно- санитарной экспертизы 2. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их цели и задачи. 3. Требования, предъявляемые к постройкам и цехам боенских предприятий	6		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
	В том числе, практических занятий: П.з.№1 Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий Самостоятельная работа обучающихся: Доклад История развития и становление боенского дела	2	2	
	Раздел 2. Убой, осмотр продуктов убоя	56	36	
Тема 2.1 Предубойное содержание и убой.	Содержание учебного материала 1. Транспортировка животных на боенские предприятия, транспортные документы. Мероприятия при обнаружении заразных болезней	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1.
	В том числе, практических занятий: П.з.№2 Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте			
	Содержание учебного материала 1. Требования предъявляемые к убойным животным. Прием животных и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою.	2		

В том числе, практических занятий: П.з.№3 Определение упитанности КРС и свиней П.з.№4 Определение упитанности овец и лошадей П.з.№5 Определение упитанности кроликов и сельскохозяйственной птицы П.з.№6 Ветеринарный учет и отчетность по убою скота. Ознакомление с формой № 5 вет (полугодовая).		8
Содержание учебного материала 1. Убой животных. Основные правила и цели. Виды убоя. Обескровливание 2. Разделка и обработка туш КРС, МРС 3. Разделка и обработка туш свиней 4. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы 5. Убой и переработка кроликов 6. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных. Лимфатическая система.	12	
В том числе, практических занятий: П.з. №7 Лимфатические узлы КРС П.з. №8 Лимфатические узлы свиней П.з. №9 Лимфатические узлы лошади П.з. №10 Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя КРС, телят и МРС П.з. №11 Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя свиней, кроликов и птицы. П.з. №12 Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Порядок осмотра. Определение свежести П.з. №13 Утилизация и уничтожение трупов и ветеринарных конфискатов. П.з. №14 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при отравлениях П.з. №15 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.		18
Содержание учебного материала Ветеринарное клеймение. Общие положения. Порядок клеймения мяса и субпродуктов	2	

ПК 2.2.
ПК 2.3.
ЛР 4
ЛР13- ЛР 18

	В том числе, практических занятий: П.з.№16 Ветеринарные клейма и штампы Маркировка оленины, яков П.з.№17 Маркировка говядины и баранины П.з.№18 Маркировка свинины и конины П.з.№19 Маркировка мяса птицы, кроликов. Перемаркировка мяса		8	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Презентация Ритуальный убой	2		
Раздел 3. Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка.		26	20	
Тема 3.1 Изменения в мясе после убоя и при хранении. Созревание мяса	Содержание учебного материала. 1. Морфологический, химический состав мяса 2. Товароведение мяса. Созревание мяса 3. Изменения в мясе при хранении	6		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
	В том числе, лабораторные работы: Л.р.№1 Определение степени свежести мяса по результатам органолептического исследования. Л.р.№2 Ознакомление с определением 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. Определение степени свежести птицы. Л.р.№5 Ознакомление с реактивами для окраски мазков и питательными средами Д.р.№6 Определение степени свежести образцов мяса, прозрачности и аромата бульона. Проба жарки Л.р.№7 Правила отбора проб, для бактериологического исследования на наличие сальмонелл, условно патогенных микробов Л.р.№8 Ознакомление с группами микроорганизмов, принципами их клас-		20	

	сификации, физиологии Л.р.№9 Приготовление мазков-отпечатков из патологически измененных органов и тканей с окраской по Грамму Л.р.№10 Приготовление мазков-отпечатков из органов и тканей с окраской по Цилю-Нильсену			
	Раздел 4. Видовая принадлежность мяса.	4	2	
Тема 4.1 Видовая принадлежность мяса.	Содержание учебного материала 1. Определение видовой принадлежности мяса. Анатомо-морфологические параметры	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
	Практические занятия: П.з. №20 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя на продовольственных рынках		2	
	Раздел 5. Экспертиза продуктов при инфекционных и инвазионных болезнях	24	12	
Тема 5.1 Ветеринарно – санитарная экспертиза мяса при заболеваниях инфекционной и инвазионной природы	Содержание учебного материала 1. Сибирская язва Туберкулёз Ящур, Бруцеллез Лептоспироз, Бешенство, Ауэски, Листерия 2. Рожа свиней Африканская чума свиней Классическая чума свиней Отечная болезнь поросят Сальмонеллез. Колибактериоз 3. Ботулизм Столбняк Брандзот овец и коз, Эмфизематозный карбункул Некробактериоз Инфекционный ринотрахеит 4. Болезнь Марека, Ньюкаслская болезнь Стахиботротоксикоз. Фузариотоксикоз 5. Медленные инфекции животных	10		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1.

	В том числе, лабораторные работы: Л.р.№11 Ознакомление с методами взятия патологического материала Л.р.№12 Ознакомление с посевом микроорганизмов на питательные среды Л.р.№13 Ознакомление с культуральными свойствами колоний Л.р.№14 Методы обнаружения микобактерий Л.р.№15 Люминесцентный анализ мяса и мясопродуктов		10	ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
	Содержание учебного материала Фасциолез. Дикроцелиоз Цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней. Мониезиз, Трихинеллез	2		
	В том числе, лабораторные работы: Л.р.№16 Трихинеллоскопия мяса		2	
	Раздел 6. Экспертиза технического сырья	10	2	
Тема 6.1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых жиров, кишечного сырья, крови.	Содержание учебного материала 1. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка.. 2. Кишечное сырье. Номенклатура комплектов кишок и их использование 3. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.	6		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
	В том числе, практических занятий: П.з.№21 Кожевенно- меховое и техническое сырье. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Конспект Требования к заготовке эндокринного сырья	2		
	Раздел 7. Экспертиза рыбы, рыбной продукции	20	10	
Тема 7.1 .Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы и мяса морских млекопитающих	Содержание учебного материала 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей, охлажденной, замороженной рыбы. Органолептические исследования 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей пресноводной рыбы при инвазионных болезнях	4		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.

Тема 8.1 Ветеринарно- санитарная экспертиза колбас

			ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
В том числе, практических занятий: П.з.№22 Ветеринарно-санитарное исследование рыбы, люминесцентным методом, бактериоскопия		2	
Содержание учебного материала 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, копченой рыбы	2		
В том числе, практических занятий: П.з.№23 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов и пресервов П.з.24 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на инвазивность и органолептику		4	
Содержание учебного материала Ветеринарно-санитарная экспертиза икры. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков.	2		
В том числе, практических занятий: П.з.№25 Ветеринарно-санитарная экспертиза икры П.з.№26 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы лабораторными методами		4	
Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение оценка рыбы на наличие токсических веществ	2		
Раздел 8. Экспертиза колбасных изделий	10	6	
Содержание учебного материала 1. Классификация колбасных изделий Технология изготовления вареных и варено - копченых колбас 2. Технология производства полукопченых и сырокопченых колбас	4		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09.
В том числе, практических занятий: П.з.№27 Исследование колбасных изделий по результатам органолептического исследования. Отбор проб.		6	

Тема 9.1 Гигиена производства и ветеринарно—санитарная экспертиза молока	П.з.№28Исследование солено- копченных изделий			ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
	П.з.№29Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов			
	Раздел 9 Экспертиза молока и молочных продуктов	10	6	
	Содержание учебного материала 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, его пороки Влияние антибиотиков, пестицидов на качество.	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
	В том числе, лабораторные работы: Л.р.№17Исследование молока, отбор проб Л.р.№18Исследование кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра		4	
	В том числе, практических занятий: П.з.№30Исследование молока и молочных продуктов люминесцентным методом		2	
Тема 10.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение технология изготовления йогуртов	2		ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
	Раздел 10 Оценка качества и экспертиза яиц	4	2	
	Содержание учебного материала 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов.	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
Тема 11.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	В том числе, практических занятий: П.з.№31Санитарная оценка яиц в хозяйствах, и на рынке.		2	
	Раздел 11 – 12 Экспертиза меда и растительных продуктов	10	6	
	Содержание учебного материала	2		ОК 01.

Тема 12.1 Ветеринарно – санитарная экспертиза растительных продуктов	Классификация мёда и его экспертиза. Органолептические методы исследования			ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
	В том числе, практических занятий: П.з.№32 Определение фальсификации меда Правила доставки и отбор средней пробы		2	
	Содержание учебного материала 1. Санитарный контроль и оценка растительных пищевых продуктов	2		
	В том числе, практических занятий: П.з.№33Исследование продуктов растительного происхождения люминесцентным методом П.з.№34Исследование овощей , фруктов на нитраты , нитриты		4	
	Раздел 13 Перевозка продуктов животного происхождения	4	2	
Тема 13.1 Транспортировка скоропортящихся продуктов	Содержание учебного материала Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения	2		
	В том числе, практических занятий: П.з.№35Условия и сроки транспортировки, документация, ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте		2	
	Раздел 14-15 Влияние радиации на продукты животноводства и документация на продукцию животного происхождения	12	10	
Тема 14.1-15.1 Радиометрический ветеринарно-санитарный контроль. Ветеринарная документация на пищевые продукты.	Содержание учебного материала Радиация и её влияние продукты животноводства. Дезактивация продуктов убоя.	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
	В том числе, практических занятий: П.з.№36 Ознакомление с дозиметрическим исследованием продукции животного и растительного происхождения П.з.№37Ветеринарная документация Правила заполнения -Ветеринарная форма №1 П.з.№38Ветеринарная документация. Правила заполнения -Ветеринарная форма №2 П.з.№39 Ветеринарная документация. Правила заполнения -Ветеринарная форма №3 П.з.№40 Ветеринарная документация. Правила заполнения -Ветеринарная форма №4	-	10	
	Раздел 16 Экспертиза продуктов диких животных и птицы	6	4	
Тема 16.1 Правила в области	Содержание учебного материала	2		ОК 01.

ветеринарии по проведению ветеринарно- санитарной экс- пертизы мяса диких животных (пернатой дичи)	1. Требования при убойе или промысле диких животных и пернатой дичи			ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ЛР 4 ЛР13- ЛР 18
	В том числе, практических занятий: П.з.№41Порядок осмотра и оценка туши. Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней П.з.№42Послеубойное исследование тушек и определение свежести мяса пернатой дичи.		4	
Консультации		8		
Промежуточная аттестация – экзамен		8		
Всего:		222		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Патологической физиологии и патологической анатомии»;

- комплект инструментов, приспособлений, приборов;
- комплект плакатов;
- влажные и сухие патологические препараты

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум В. В. Пронин, С. П. Фисенко Санкт-Петербург : Лань, 2021
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А СПб.:Лань, 2022
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская Санкт-Петербург : Лань, 2022

Дополнительные источники:

1. «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах». Макаров В.А. - М.: Колос, 2016
2. «Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов». Костенко Ю.Г., Бутко М.П., Ковбасенко В.М. и др. – М.: РИФ Антиква, 2017
3. «Анатомо-топографические основы технологии, ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных» Чернявский М.В. Издательство - М.: Колос,, 2017
4. «Вскрытие, патологоморфологическая диагностика животных», Жаров А.В., Иванов И.В., Стельников А.П. - М.: Колос, 2016

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

4. И-Р 1 www.consultant.ru/document/cons
5. И-Р 2 www.arriah.ru
6. И-Р 3 www.fsvps.ru

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - 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.	Конкретизировать знания: -Знает правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения -Показывает знания в области предубойного осмотра и патологоанатомического вскрытия животных разных видов -Ознакомлен с актуальными стандартами на готовую продукцию животноводства -Умеет диагностировать и профилактировать пищевые токсикоинфекции и токсикозы животных -Ознакомлен с правилами утилизации продуктов и сырья животного происхождения	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов проведенного экзамена.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - 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 конфискованных и зараженного материала.	Характеристики демонстрируемых умений: - демонстрация умения проведения предубойного осмотра животных; - демонстрация умения вскрывать трупы животных; - демонстрация умения проведения отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; - демонстрация умения консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - демонстрация умения проведения анализа продуктов и сырья животного происхождения; - демонстрация умения проведения обеззараживания нестандартных продуктов и сы-	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения домашних заданий. Оценка результатов проведенного экзамена.

	рья животного происхожде- ния; - демонстрация умения прове- дения утилизации конфиска- тов и зараженного материала.	
--	---	--