

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)**

Ветеринарно-санитарная экспертиза рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Учебный план 36.05.01_2024_934.plx
36.05.01 Ветеринария
Болезни продуктивных и непродуктивных животных

Квалификация **ветеринарный врач**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **8 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	288	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		экзамены 10
аудиторные занятия	118	зачеты 9, 8
самостоятельная работа	113,9	
часов на контроль	52,45	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	8 (4.2)		9 (5.1)		10 (5.2)		Итого	
	Неделя		12 3/6		8 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	10	10	16	16	42	42
Лабораторные	28	28	20	20	28	28	76	76
Консультации (для студента)	0,8	0,8	0,5	0,5	0,8	0,8	2,1	2,1
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15	0,25	0,25	0,55	0,55
Консультации перед экзаменом					1	1	1	1
Итого ауд.	44	44	30	30	44	44	118	118
Контактная работа	44,95	44,95	30,65	30,65	46,05	46,05	121,65	121,65
Сам. работа	54,2	54,2	32,5	32,5	27,2	27,2	113,9	113,9
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85	34,75	34,75	52,45	52,45
Итого	108	108	72	72	108	108	288	288

Программу составил(и):
к.б.н., доцент, Адарина Ч.Т.

Рабочая программа дисциплины
Ветеринарно-санитарная экспертиза

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01
Ветеринария (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 974)

составлена на основании учебного плана:
36.05.01 Ветеринария
утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2024 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 11.04.2024 протокол № 8

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции
1.2	<i>Задачи:</i> - освоение теоретических знаний и практических навыков для обеспечения важных задач: - выпуск для потребителя только доброкачественной продукции; - исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения; - предотвращение распространения бактериальных, вирусных и инвазионных болезней через продукты и отходы боенского производства; - защита населения от пищевых отравлений, возникающих при употреблении опасных в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза
2.1.2	Анатомия животных
2.1.3	Физиология и этология животных
2.1.4	Анатомия мелких непродуктивных животных
2.1.5	Врачебно- производственная практика
2.1.6	Основы судебно-ветеринарной экспертизы
2.1.7	Патологоанатомическая диагностика инвазионных болезней животных
2.1.8	Врачебно- производственная практика
2.1.9	Паразитология и инвазионные болезни
2.1.10	Ветеринарная микробиология, микология и иммунология
2.1.11	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.1.12	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.1.13	Организация и экономика ветеринарного дела
2.1.14	Управление проектной деятельностью в ветеринарии
2.1.15	Правоведение и ветеринарное законодательство Российской Федерации
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Государственный экзамен
2.2.2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2.2.3	Врачебно- производственная практика
2.2.4	Государственный экзамен
2.2.5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2.2.6	Патологоанатомическая диагностика инвазионных болезней животных
2.2.7	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.8	Основы судебно-ветеринарной экспертизы
2.2.9	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы)
2.2.10	Паразитология и инвазионные болезни
2.2.11	Преддипломная практика
2.2.12	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.13	Организация и экономика ветеринарного дела

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-3: Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	
ИД-1.ОПК-3: Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	

<p>Знает -ветеринарное законодательство, регулирующее ветеринарную деятельность.</p> <p>Умеет -оперировать юридическими понятиями и категориями, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях -анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях -использовать в профессиональной деятельности необходимые нормативные правовые документы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p>Владеет - юридической терминологией национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях - навыками анализа законодательства и практики его применения в профессиональной на местном, национальном и международном уровнях -навыками разработки и оформления специальной документации, регулирующий ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>
<p>ИД-2.ОПК-3: Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p>
<p>Знает - основы правового регулирования ветеринарной деятельности; - национальное и международное законодательство, регулирующие отношения в сфере ветеринарии; - правовые основы договорных отношений по оказанию ветеринарных услуг.</p> <p>Умеет -использовать в профессиональной деятельности структурные элементы ветеринарного законодательства – Федеральные законы, Санитарные правила и нормы, Ветеринарные правила, ГОСТы.</p> <p>Владеет -современной, актуальной и достоверной информацией о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране - навыками анализа современной, актуальной и достоверной информацией о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране и практики его применения в профессиональной и иной деятельности</p>
<p>ИД-3.ОПК-3: Владеть нормативно - правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.</p>
<p>Знает: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, этические нормы, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях при осуществлении профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет -принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с нормативно - правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности. - использовать в профессиональной деятельности необходимые нормативные правовые документы;</p> <p>Владеет - навыками разработки и оформления специальной документации при осуществлении профессиональной деятельности. - навыками ориентации в специальной литературе, работы со справочными правовыми системами (Консультант-Плюс, ГАРАНТ и др.) при осуществлении профессиональной деятельности</p>
<p>ПК-5: Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности</p>

<p>ИД-1.ПК-5: Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>
<p>Знать: нормативные документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;</p>
<p>правила организации ветеринарного надзора на транспорте; правила организации и проведения ветеринарной дезинфекции, дезинсекции и дератизации транспортных средств и объектов транспортировки; правила оформления ветеринарных сопроводительных документов по транспортировке и перемещению грузов; основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; правила и регламент утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения; правила охраны труда; ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) по переработке сырья и продукции животного и растительного происхождения;</p>
<p>ИД-2.ПК-5: Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>
<p>Уметь проводить: предубойный осмотр животных и птиц и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов сельскохозяйственных и диких животных; ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов; техно-химический контроль консервированных продуктов животного и растительного происхождения; ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, растительных пищевых продуктов и пчелиного меда</p>
<p>ИД-3.ПК-5: Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>
<p>владеть методами -ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; -послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных; -компрессорной трихинеллоскопии консервированного мяса; -органолептического и физико-химического исследования мяса больных и здоровых животных; -исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; -исследования молока и молочных продуктов; -исследования мяса различных видов животных; -бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; -техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. -врачебным мышлением, основными принципами охраны труда и безопасности работы с биологическим материалом; -эффективными методами дезинфекции и оздоровления предприятий;</p>

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. ВСЭ мяса и						
1.1	Введение. Убойные животные. Методика предубойного исследования животных. Предубойный режим содержания. Убой и первичная переработка животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого	8	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.2	Убойные животные. Методика предубойного исследования животных. Предубойный режим содержания. Убой и первичная переработка животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества. /Лаб/	8	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
1.3	Методика осмотра туш и внутренних органов. Клеймение мяса. Сортовая разрубка туш. Морфология и химия мяса. Изменения мяса при хранении /Лек/	8	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.4	Методика осмотра туш и внутренних органов. Клеймение мяса. Сортовая разрубка туш. Морфология и химия мяса. Изменения в мясе при хранении /Лаб/	8	8	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
1.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое /Лек/	8	8	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое /Лаб/	8	12	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
1.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое /Ср/	8	26,2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.8	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. /Лек/	8	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	

1.9	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. /Лаб/	8	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
1.10	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции /Ср/	8	10	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при незаразных болезнях. /Ср/	8	6	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.12	Основы технологии и первичная переработка кожевенного сырья и технических животных продуктов /Ср/	8	12	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.13	Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел. /Ср/	9	10	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.14	Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели. /Ср/	9	8,5	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.15	Методы консервирования мяса. /Ср/	9	12	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.16	Определение видовой принадлежности мяса /Лек/	9	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.17	Определение видовой принадлежности мяса /Лаб/	9	8	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
1.18	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при незаразных болезнях, отравлениях лечением антибиотиками. /Лек/	9	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.19	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при внешнем гамма-облучении и при внутреннем загрязнении радиоактивными веществами /Лек/	9	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	

1.20	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи /Лек/	9	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
1.21	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при незаразных болезнях, отравлениях лечении антибиотиками. /Лаб/	9	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
1.22	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при внешнем гамма-облучении и при внутреннем загрязнении радиоактивными веществами /Лаб/	9	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
1.23	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи /Лаб/	9	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
Раздел 2. Консультации							
2.1	Консультация по дисциплине /Конс/	8	0,8	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
Раздел 3. Промежуточная аттестация (зачёт)							
3.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	8	8,85	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
3.2	Контактная работа /КСРАтт/	8	0,15	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и других гидробионтов							
4.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы, раков, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных. /Лек/	9	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	

4.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы, раков, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных /Лаб/	9	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
4.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы, раков, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных. /Ср/	9	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
Раздел 5. Консультации							
5.1	Консультация по дисциплине /Конс/	9	0,5	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
Раздел 6. Промежуточная аттестация (зачёт)							
6.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	9	8,85	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
6.2	Контактная работа /КСРАТТ/	9	0,15	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов							
7.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим правилам. Распознавание молока больных животных. Методы определения и санитарная оценка молока животных, больных маститом. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на продовольственных рынках /Лек/	10	8	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	

7.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим правилам. Распознавание молока больных животных. Методы определения и санитарная оценка молока животных, больных маститом. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на продовольственных рынках /Лаб/	10	12	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
7.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим правилам. Распознавание молока больных животных. Методы определения и санитарная оценка молока животных, больных маститом. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на продовольственных рынках /Ср/	10	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и яиц							
8.1	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцопродуктов. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования, предусмотренные ГОСТом. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц. /Лек/	10	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
8.2	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцопродуктов. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования, предусмотренные ГОСТом. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц. /Лаб/	10	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
8.3	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцопродуктов. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования, предусмотренные ГОСТом. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц. /Ср/	10	6	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
8.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц /Лек/	10	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	

8.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц /Лаб/	10	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
8.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц /Ср/	10	6,2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда							
9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Методы органолептического и лабораторного исследований для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций. Показатели натурального меда при продаже на продовольственном рынке. /Лек/	10	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
9.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Методы органолептического и лабораторного исследований для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций. Показатели натурального меда при продаже на продовольственном рынке. /Лаб/	10	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену
9.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Методы органолептического и лабораторного исследований для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций. Показатели натурального меда при продаже на продовольственном рынке. /Ср/	10	6	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов							
10.1	Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. От-бор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Нормы содержания нитритов. Радиометрический контроль. Оформление ветеринарной документации на рынках. /Лек/	10	2	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
10.2	Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. От-бор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Нормы содержания нитритов. Радиометрический контроль. Оформление ветеринарной документации на рынках. /Лаб/	10	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	Тестирование, вопросы к экзамену

10.3	Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. От-бор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Нормы содержания нитритов. Радиометрический контроль. Оформление ветеринарной документации на рынках. /Ср/	10	4	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
Раздел 11. Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов							
11.1	Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов /Ср/	10	1	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
Раздел 12. Консультации							
12.1	Консультация по дисциплине /Конс/	10	0,8	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
Раздел 13. Промежуточная аттестация (экзамен)							
13.1	Подготовка к экзамену /Экзамен/	10	34,75	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
13.2	Контроль СР /КСРАтт/	10	0,25	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	
13.3	Контактная работа /КонсЭк/	10	1	ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-3.ПК-5 ИД-1.ОПК-3 ИД-2.ОПК-3 ИД-3.ОПК-3	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины "Ветеринарно-санитарная экспертиза"
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме тестовых заданий, и промежуточной аттестации в форме вопросов к экзамену.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Входной контроль

Примерные тестовые задания

1. Запрещается убой на мясо животных
 - а) находящихся в состоянии агонии;

- б) при переломах;
в) убитых молнией.
2. Не запрещается убой животных на мясо
- а) при ящуре;
б) при эмкаре;
в) при туберкулезе.
3. После применения бициллина-1 и бициллина-5 животных отправляют на убой через
- а) 3 дня;
б) 14 дней;
в) 20 дней.
4. Время предубойной выдержки (голодной диеты) крупного рогатого скота
- а) не менее 15 часов;
б) не менее 10 часов;
в) не менее 5 часов.
5. Необходимо сообщать в ветеринарные органы в случаях выявления:
- а) цистицеркоза;
б) туберкулеза;
в) трихинеллеза.
6. В случае выявления инфекционных болезней термометрию проводят
- а) поголовно;
б) только у животных имеющих клинические признаки;
7. В случае выявления эмкара больных животных
- а) уничтожают;
б) изолируют и подвергают иммунизации;
в) изолируют и подвергают лечению.
8. Сколько точек ветеринарного осмотра предусмотрено на мясокомбинате при убое свиней со съемкой шкур?
- а) 3;
б) 4;
в) 5.
9. На цистицеркоз исследуют головы
- а) крупного рогатого скота;
б) лошадей;
в) свиней.
10. При обнаружении личинок трихинелл тушу
- а) утилизируют;
б) обеззараживают мясо проваркой;
в) используют без ограничения.
- Текущий контроль 1
Примерные тестовые задания
1. Признаки мяса больного животного:
- а) дряблая консистенция, при надавливании ямка не выравнивается;
б) корочка подсыхания сильно подсыхая, покрытая слизью;
в) плохая или очень плохая степень обескровливания.
2. Лимфатические узлы в мясе больного животного
- а) остаются без изменений;
б) увеличены;
в) сиренево-розовой окраски.
3. Относится ли мясо отравившихся животных к мясу больных?
- а) да;
б) нет.
4. Какой лимфоузел собирает лимфу шеи, холки, спины, подгрудка, грудной стенки и с передней конечности?
- а) поверхностный шейный (Inn. cervicalis superficialis);
б) глубокий шейный (Inn. cervicalis profundae);
в) грудной передний (In. sternalis cranialis).

5. Подчелюстной лимфоузел находится

- а) между подчелюстной слюнной железой и внутренней поверхностью ветви подчелюстной кости, позади её сосудистой вырезки;
- б) впереди крыла атланта и частично или полностью покрыт задним краем околоушной слюнной железы;
- в) ниже челюстного сустава, в вырезке заднего края нижней челюсти.

6. При сибирской язве для бактаниза отечную ткань или экссудат

- а) отправляют;
- б) не отправляют.

7. Пероксидаза – это

- а) реактив, применяемый при определении мяса больных животных;
- б) фермент, содержащийся в мышцах;
- в) реактив, применяемый при определении свежести мяса.

8. Показатели рН мускулатуры при жизни животного?

- а) 7, 5-8,0;
- б) 7;
- в) 5,6-5,8;

9. Цвет вытяжки из мяса здорового животного при проведении реакции на активность пероксидазы?

- а) сине-зеленый;
- б) желтовато-зеленый;
- в) буро-коричневый.

10. Люминесцентный анализ при определении мяса больного животного

- а) применяется;
- б) не применяется.

Текущий контроль 2

Примерные тестовые задания

1. Более ценно по питательным качествам молоко

- а) коровье;
- б) козье;
- в) кобылье.

2. Плотность молока - это величина, показывающая на сколько масса молока при температуре 200С больше массы дистиллированной воды при температуре

- а) 200С;
- б) 80С;
- в) 40С.

3. Процент жира в молоке, установленный на основании породности и средней жирности молока коров определенного региона, называется

- а) базисной жирностью;
- б) региональной жирностью;
- в) установочной жирностью.

4. рН молока, обусловленная степенью диссоциации кислот и их солей – это

- а) активная кислотность;
- б) общая кислотность;
- в) перекисное число.

5. При маститах общая кислотность молока

- а) повышается;
- б) остается неизменной;
- в) понижается.

6. Пороки вкуса молока возникают при

- а) инфекционных болезнях;
- б) нарушениях режимов хранения;
- в) разбавлении водой.

7. Молоко, содержащее ингибирующие вещества к продаже на рынке

- а) допустимо, с ограничениями;
- б) недопустимо.

8. Средства, которые применяют в качестве ингибирующих:

- а) моющие;
- б) дезинфицирующие;
- в) консервирующие.

9. Молоко можно использовать после обезвреживания при

- а) туберкулезе;
- б) бруцеллезе;
- в) ящуре.

10. По загрязненности различают

- а) 2 степени чистоты;
- б) 3 степени чистоты;
- в) 4 степени чистоты.

Критерии оценки:

Оценка "отлично" выставляется студентам, ответившим правильно на 90-100 % вопросов;
Оценка "хорошо" выставляется студентам, ответившим правильно на 70-80 % вопросов;
Оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, ответившим правильно на 50-60 % вопросов;
Оценка "неудовлетворительно" выставляется студентам, ответившим правильно на менее чем 50 % вопросов.

Вопросы для семинаров

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Тема: ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА

- 2. Понятие о В.С.Э и её связь с другими науками.
- 3. Правовое обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы.
- 4. Основы стандартизации пищевых продуктов.
- 5. Основы сертификации пищевых продуктов.
- 6. «О техническом регулировании» №184-ФЗ;
- 7. Оформление ветеринарной сопроводительной документации.
- 8. Мероприятия при обнаружении заразных болезней при транспортировке животных.
- 9. Методика предубойного содержания и исследования животных
- 10. Организация и методика ветеринарного осмотра туш внутренних органов.
- 11. Изменения в мясе после убоя животных.
- 12. Критерии оценки свежей говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.
- 13. Экспертиза мяса при вынужденном убое животных. Санитарная оценка и пути реализации мяса вынужденно убитых животных.
- 14. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.
- 15. Распознавание мяса больных и убитых в агональном состоянии животных Пути реализации продуктов убоя.
- 16. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через мясо и продукты убоя. Санитарная оценка.
- 17. Инфекционные болезни, не передающиеся человеку через мясо и продукты убоя.
- 18. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
- 19. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
- 20. Товароведение и классификация мяса.
- 21. Определение видовой принадлежности мяса. Видовые особенности мяса собаки и ба-ранины
- 22. Зооантропонозные инвазионные болезни животных. Санитарная оценка мяса.
- 23. Экспертиза мяса и других продуктов убоя при отравлениях животных.
- 24. Экспертиза туш и внутренних органов при болезнях незаразной этиологии.
- 25. Критерии оценки свежего жира продуктивных животных по органолептическим и физико-химическим показателям.
- 26. Экспертиза мяса при отклонениях от нормы, не связанных с болезнями животных.
- 27. Признаки загнанных животных. Методы диагностики, профилактики, оздоровительные мероприятия. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
- 28. Зооантропонозные инвазионные болезни. Санитарная оценка
- 27. Бактериологическое исследование мяса и мясopодуKтоB..
- 28. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при внешнем гамма облучении и при внутреннем загрязнении радиоактивными веществами. Предельно допустимые уровни радионуклидов (цезия-137 и стронция-90) в мясе и мясных продуктах (согласно СанПиН 2.3.2.1078- 01);
- 29. Основы технологии производства колбас. Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена на колбасном производстве.
- 30. Способы консервирования мяса. Ветеринарно-санитарный контроль консервированных продуктов.
- 31. Основы технологии производства баночных консервов.
- 32. Рыбы как источники инвазионных заболеваний человека. Санитарная оценка рыбы при описторхозе, дифиллоботриозе и лигулезе.

33. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных заболеваниях.
34. Способы охлаждения и замораживания мяса. Сроки хранения и ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза молока

1. Химический состав молока.
 2. Бактерицидная фаза молока.
 3. Способы охлаждения молока.
 4. Транспортировка молока. Правила.
 5. Сопроводительные документы при продаже молока.
 6. Правила отбора проб.
 7. Консервирование проб молока.
 8. Отличия молока разных видов животных.
 9. Плотность молока. Значение и метод определения
 10. Базисная жирность.
 11. Кислотность молока. Значение изменения показателей.
 12. Общая и активная кислотность молока.
 13. Нормативы кислотности молока 1 и 2 сортов.
 14. Биологические свойства молока и метод их определения.
 15. Органолептические качества молока при мастите, ящуре, туберкулезе, разбавлении во-дой, примеси молозива.
 16. Определение степени чистоты в молоке.
 17. Исследование молока на бактериальную обсемененность. Классификация молока по степени бактобсеменности.
 18. Основные и дополнительным методы исследования молока.
 19. Ингибирующие вещества и методы их определения в молоке.
 20. Анормальное молоко, методы определения.
 21. Исследование молока на бруцеллез.
 22. На сколько сортов подразделяют молоко?
 23. Болезни, при которых молоко уничтожается после кипячения.
 24. Болезни, при которых молоко можно использовать в пищу после обезвреживания. Бо-лезни, при которых молоко используется в корм животным?
 25. Отравления у людей, вызванные при употреблении инфицированного молока.
 26. Источники обсеменения микрофлорой молока и молочных продуктов.
 27. Типизация сальмонелл.
 28. Клинические признаки токсикоинфекций и токсикозов, обусловленных инфицирован-ным молоком. Инкубационные периоды.
 29. Возбудители устойчивые к длительному кипячению.
- Ветеринарно-санитарная оценка инфицированного молока.
30. Способы обезвреживания молока.
 31. Контроль пастеризации молока. Ход проведения.

Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

1. Химический состав меда.
 2. Углеводные, белково-ферментные и жироподобные продукты пчеловодства.
 3. Случаи запрета выпуска меда в продажу.
 4. Правила взятия проб жидкого меда. Какое количество упаковок меда исследуют, если их общее количество составляет 3? 15? 30? Более 30? Сколько г пробы можно брать из упаковки? Исследуют ли взятые пробы отдельно?
 5. Воскосырье.
 6. Прополиса. Состав, способ получения.
 7. Перга. Свойства и использование.
 8. Весенний и осенний мед, отличия.
 9. Светлые, янтарно-золотистые и темные виды меда.
 10. Органолептические показатели являющиеся причиной для выбраковки меда.
 11. Вещества, влияющие на плотность меда.
- Определение кислотности меда. Единица выражения.
12. Сахара входящие в состав меда.
 13. Способы фальсификации меда, методы их определения.
 14. Диастазное число. Нормативы.
 15. Определение механических примесей.
 16. Определение падевого меда и обычного.
 17. Определение механических примесей.
 18. Цель проведения микроскопии меда.
 19. Искусственно инвертированный сахар, определение и методы его выявления.
 20. Определение патоки.
 21. Определение в меде сахарной патоки, крахмала, муки, желатина.
 22. Европейский гнилец. Клинические признаки европейского и американского гнильца. Микроорганизм являющийся возбудителем европейского гнильца.

23. Мероприятия проводимые при возникновении инфекционных и инвазионных болезней пчёл.
24. Незаразные болезни пчел.

Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц

1. Требования, предъявляемые к сбору, хранению и транспортировке яиц.
2. Строение яйца.
3. Показатели рН белка и желтка.
4. Бактерицидные свойства яйца.
5. В какой части яйца содержится больше жиров? белков? углеводов?
6. Какими слоями образована воздушная камера?
7. Высота воздушной камеры свежего яйца.
8. Какие основные документы предъявляются при продаже яиц?
9. ВСЭ яиц, методы исследования.
10. Пороки яиц, устанавливаемые при органолептическом исследовании.
11. Пороки яиц, обнаруживаемые при овоскопии.
12. Факторы, способствующие быстрой порче яиц.
13. Деление яиц по доброкачественности.
14. Пороки, при котором желток смешивается с белком, частично или полностью. Ветеринарно-санитарная оценка.
15. Пороки, при которых яйца разрешается использовать для кондитерских, хлебобулочных и других изделий.
16. Порок, при котором на желтке просматриваются кровеносные сосуды.
17. Тумак, определение.
18. Миражные яйца.
19. Пороки, при которых яйца подлежат уничтожению.
20. Инфекционные болезни, при которых яйца уничтожают.
21. Малое и большое пятно, определение.
22. Порок, при котором в яйцах есть сгустки крови.
23. Использование яиц на кормовую муку или уничтожение, случаи.
24. Технический брак.
25. Пищевые полноценные яйца.
26. Товароведческая классификация яиц по сортам и категориям? Какие яйца относятся к отборным? К первой категории? Ко второй категории?
27. Маркировка яиц. Что означает синяя маркировка «О»?
28. Токсикоинфекции, возникающие при употреблении яиц. Яйца каких птиц опасны в этом отношении?
29. Ветеринарно-санитарная оценка яиц от больных сальмонеллезом (пуллорозом, тифом) птиц.
30. Как поступают с яйцами из хозяйств, неблагополучных по остропротекающим инфекционным болезням?
31. Использование яиц гусей и уток.

Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения

1. Продукты, запрещенные к продаже на рынке.
2. Нормативные документы, применяемые при ВСЭ растительных продуктов.
3. Виды масла, которые реализуются на рынке.
4. Органолептические показатели растительных масел.
5. Вещества, определяющие цвет растительных масел.
6. Какие масла не допускаются в продажу?
7. Нормы отбора проб растительных масел.
8. Нормы содержания нитратов в растениях.
9. Лабораторные исследования проводимые при экспертизе овощей и фруктов.
10. Классификация грибов по пищевому использованию.
11. Какие грибы не допускаются к продаже на рынке?

Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных продуктов на рынках

1. Комплект сопроводительных документов при: реализации а) мясoproductов, б) молока и молочных продуктов, куриного яйца, шашлыка.
2. Правила реализации мяса. Можно ли реализовать мясо тушами?
3. По истечении какого срока необходимо проводить повторную экспертизу а) мяса, б) рыбы, в) молока?
4. Срок реализации куриного яйца.
5. Что указывается в ветеринарном документе при продаже молока?
6. Какую тару нельзя использовать при продаже молока?

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Тематика рефератов (эссе, докладов, сообщений)

- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов уоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясо-продукты

- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты
- Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при незаразных болезнях
- Клеймение мяса. Торговая разрубка туш.
- Основы технологии и первичная переработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.
- Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел.
- Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
- Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных, его значение
- Методы консервирования мяса.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.
- Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов
- Ветеринарно-санитарная экспертиза комбикормов.
- Ветеринарный надзор при продаже животных
- Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке
- Основы технологии, народно-хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
- Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях бактериальной и протозойной этиологии.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
- Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.
- Экспертиза виноградных и плодовых годных вин

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если содержание реферата соответствует теме; тема раскрыта полно;

текст характеризуется логичностью и связностью, структурной упорядоченностью (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение).

имеет место качественное оформление (наличие плана, списка литературы, культура, цитирования, сноски и т.д.) и языковая правильность;

наличие выводов по результатам анализа; выражено свое мнение по проблеме.

- оценка «незачтено» выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует теме; тема не раскрыта или неполностью изложена; отсутствует логичность и связность;

нет структурной упорядоченности (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение); нет соответствующего оформления (наличие плана, списка литературы, цитирования, сноски и т.д.).

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету (8 семестр)

Введение. Основы стандартизации продуктов животноводства.

Сырье мясной промышленности. Транспортировка животных на боенские предприятия. Мероприятия при обнаружении заразных болезней при транспортировке животных. Оформление ветеринарной документации.

Предубойный режим содержания животных. Основы технологии и гигиена переработки животных. ГОСТы по категориям.

Организация и методика ветеринарного осмотра туш и внутренних органов. Значение лимфатической системы. Товароведение мяса. ГОСТы.

Боенские предприятия по переработке животных.

Просмотр фильма «ВСЭ «Убойный цех».

Морфологический и химический состав мяса

ВСЭ туш и органов вынужденно убитых животных. Пути реализации мяса. Перечень запретов убоя животных на мясо.

ВСЭ продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку.

ВСЭ продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку.

ВСЭ при обнаружении инвазионных болезней

Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.

Пищевые токсикозы и токсикоинфекции

показателям. Критерии оценки свежего жира продуктивных животных по органолептическим и физико-химическим показателям.

Вопросы к зачету 9 семестр

Методика предубойного исследования животных. Предубойный режим содержания. Убой и первичная переработка животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества. Организация и методика ветеринарного осмотра туш и внутренних органов. Топография лимфатических узлов.

Товароведение мяса. ГОСТы

Боевские предприятия по переработке животных (выезд на мясокомбинат или колбасный цех) Морфология и химия мяса.

Морфология и химия мяса. Созревание. Изменения при хранении.

Распознавание мяса больных и убитых в агональном состоянии животных. Пути реализации продуктов убоя.

Вынужденный убой животных. Пути реализации мяса. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Признаки загнанных животных. Методы диагностики, профилактика, оздоровительные мероприятия. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

ВСЭ продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.

Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения. (Ветеринарная баклаборатория, закрепление знаний на кафедре).

Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.

Вопросы к экзамену (10 семестр)

Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов (показания, отбор проб, схема исследования).

Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при внешнем гамма-облучении, при внутреннем загрязнении радиоактивными веществами.

Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Требования к качеству меда и методы его исследования.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при инвазионных болезнях. ВСЭ мяса при трихинеллезе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса вынужденно убитых животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промыслов животных и пернатой дичи.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней. ВСЭ мяса при обнаружении сибирской язвы.

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе, дифиллоботриозе и лигулезе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных заболеваниях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Требования к качеству пищевых яиц.

Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц при инфекционных заболеваниях птицы и пороках.

Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных на продуктов на продовольственных рынках.

Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.

Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

Вынужденный убой животных. Пути реализации мяса.

Изменения качества мяса при хранении. Методы определения степени свежести мяса.

Законодательная база сертификации пищевых продуктов. Нормативные документы.

Методика исследования туш и внутренних органов убойных животных.

Методика предубойного исследования животных. Предубойный режим содержания.

Методы определения и санитарная оценка молока животных, больных маститом.

Методы определения мяса больных и убитых в агональном состоянии животных. Пути реализации продуктов убоя.

Опишите видовые особенности мяса собаки и баранины.

Опишите критерии свежести говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.

Опишите признаки загнанных животных (лошадь, дикие животные). Дайте ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

Определение видовой принадлежности мяса с.-х. животных.

Определение степени свежести мяса убойных животных по ГОСТам: 7269-79 и 23392-78.

Определить личинок трихинелл в мышцах свиней.

Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса животных на продовольственных рынках.

Основные цели и правила сертификации.

Основы технологии, гигиена производства и ветсанэкспертиза колбас (на примере вареных).

Основы технологии, гигиена производства и ветсанэкспертиза мясных баночных консервов.

Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.

Приведите предельно допустимые уровни радионуклидов (цезия-137 и стронция-90) в мясе и в мясных продуктах

реализации.

Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Пороки молока и их предупреждение.

Способы и режимы обезвреживания мяса животных (птиц) и рыб.

Способы консервирования мяса. Ветеринарно-санитарный контроль консервированных продуктов.

Способы охлаждения и замораживания мяса. Сроки хранения и ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

Сущность порчи мяса (гниение, плесневение, ослизнение, загар). Ветеринарно-санитарная оценка.

Сущность процесса ферментации (созревания) мяса животных. Особенности ферментации мяса больных животных.

Требования действующего ГОСТа на заготавливаемое молоко. Методы исследования молока при приеме на молочном заводе (комбинате).

Туберкулез животных: диагностика, профилактика и оздоровительные мероприятия.

Убой и первичная переработка животных и птиц. Химический и морфологический состав, пищевая и биологическая ценность мяса.

Фальсификация молока и методы ее определения.

Цистицеркоз крупного рогатого скота: биология возбудителя, методы диагностики и профилактика, оздоровительные мероприятия.

Цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней: биология возбудителя, методы диагностики и профилактика, оздоровительные мероприятия. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Критерии оценки:

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полные знания учебно-программного материала, успешно выполнивший предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знание учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работе по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему существенные пробелы в знаниях основного

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М. Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/322529

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Латыпов Д.Г.	Гельминтозы животных, опасные для человека: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2017	https://e.lanbook.com/book/95143
Л2.2	Мотовилов К.Я., Позняковский В.М., Мотовилов [и др.] К.Я.	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2017	https://e.lanbook.com/book/92612
Л2.3	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2024	https://e.lanbook.com/book/401018
Л2.4	Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211973

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.5	Резниченко Л. В., Водяницкая С. Н., Носков [и др.] С. Б.	Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/145850
Л2.6	Мишанин Ю. Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/4308

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MS WINDOWS
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.3	MS Office
6.3.1.4	NVDA
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	LibreOffice
6.3.1.7	Moodle
6.3.1.8	MS Windows
6.3.1.9	РЕД ОС

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	деловая игра	
	круглый стол	
	презентация	
	ситуационное задание	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
301 В1	Кабинет ветеринарно-санитарной экспертизы, паразитологии и инвазионных болезней. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, экран, мультимедиапроектор, столы, стулья. Шкафы с демонстрационным материалом (макропрепараты, муляжи, микропрепараты), плакаты, стенды, химреактивы и лабораторная посуда, трихенеллоскоп «Стейк», образцы лекарственных средств, весы, стенды, анализатор качества молока Лактан 1-4 исп. 500 Мини, нитрат тестер Созкс (для определения содержания нитратов), электрод для измерения рН мясо, молока и сыра
209 В1	Компьютерный класс. Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет

217 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Проектор, интерактивная доска. Компьютеры с доступом в Интернет
--------	---	--

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО КУРСУ

По курсу предусмотрено проведение лекционных занятий, на которых дается основной систематизированный материал, лабораторных и (или) практических занятий. Распределение занятий по часам представлено в РПД. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа с использованием различных источников литературы.

В объем самостоятельной работы по дисциплине включаются следующие главные аспекты:

- изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины. В соответствии с графиком проведения контрольных точек в семестре проводится две контрольные точки. Результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость.
- подготовка к текущему контролю успеваемости студентов в контрольной точке (текущая аттестация);
- подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РПД

ПОДГОТОВКА К ЗАНЯТИЯМ:

для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.

В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

ПОДГОТОВКА К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить на них пояснения на консультации.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА (СР)

Задачи самостоятельной работы:

- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;
 - выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.
- Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:
- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;
 - решение задач и упражнений, заданий;
 - подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;
 - ответы на контрольные вопросы;
 - составление планов и тезисов устного ответа.

ПОДГОТОВКА ДОКЛАДОВ, ВЫСТУПЛЕНИЙ И РЕФЕРАТОВ

Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развернутое сообщение (информирование) по определённому вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20-25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на

безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.