

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Колин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 27.10.2020 16:25:42  
Уникальный программный идентификатор:  
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bde60ae?

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Декан института Ж и ВМ**  
**« 20 » февраля 2020г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
(МОДУЛЯ)  
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Наименование учебной дисциплины (модуля)

**Уровень основной профессиональной образовательной программы**

бакалавриат

бакалавриат, магистратура, специалитет

**Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

(номер, уровень, полное наименование направления подготовки (специальности))

**Направленность (профиль) ветеринарно-санитарная экспертиза**

(полное наименование профиля направления подготовки (специальности) из ОПОП)

**Форма обучения очная, заочная**

(очная, очно-заочная, заочная)

**Институт животноводства и ветеринарной медицины**

(полное наименование института)

**Кафедра эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы**

(полное наименование кафедры)

**Статус дисциплины: базовая дисциплина Б 1.О.26**

(базовая, вариативная, факультативная, по выбору)

**Курс 3,4 Семестр 5,6,7**

**Учебный план набора 2020 г. и последующих лет**

**Распределение рабочего времени:**

**Распределение по семестрам**

Семестр	Учебные занятия (час.)						Самостоятельная работа	Форма итоговой аттестации
	Общий объем	аудиторные						
Всего		лекции	ЛЗ	ПЗ	КП-КР			
5 семестр очное	108	52	20	32			56	Зачет
6 семестр очное	108	54	20	34		27	27	Экзамен
7 семестр очное	144	88	22	66		27	29	Экзамен
3 курс з/о	180	20	8	12		4	156	Зачет
4 курс з/о	180	20	8	12		9	151	Эк замен
Итого очное/заочное	360/360	194/40	62/16	132/24		54/13	112/307	Зачет, экзамен,

									экзамен/зачет, экзамен
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------------

Общая трудоемкость в соответствии с учебным планом в зачетных 10 ЗЕТ

### Лист согласования

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 19 сентября 2017 г. N 939, зарегистрированного в Минюсте России 11 октября 2017 г. № 48500

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «4» февраля 2020 г., протокол № 6.

Разработчик доцент кафедры эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы  
\_\_\_\_\_ Подвалова В.В.  
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Зав. кафедрой эпизоотологии, зоогигиены,  
ветсанэкспертизы, доцент

\_\_\_\_\_ Короткова И.П.  
должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на совете института, протокол № 4 а от «20» февраля 2020 г.

## **1. Цели и задачи дисциплины (модуля):**

**Цель дисциплины** – подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, знающего основные нормативно-правовые документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

### **Задачи дисциплины (модуля):**

- уметь в лабораторных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоение проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобретение навыков по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части, базовой дисциплины Б1.О.26

Изучение дисциплины базируется на знаниях биологии, анатомии животных, органической химии, биологической и физколлоидной химий, микробиологии, микробиологии продуктов животноводства, методы проведения лабораторных исследований, приборы и оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы, химия пищи, биологическая и экологическая безопасность продукции, нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта, метрология, стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного и растительного происхождения, инфекционные болезни, судебная ветеринарная экспертиза, ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях, производственный ветеринарно-санитарный контроль, товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов и т.д.

### 3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК – 1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Индикатор 2	Оценивает качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК – 4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Индикатор 1	Обоснованно использует приборно-инструментальную базу при реализации современных технологий

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

**знать:**

- показатели качества сырья и продуктов животного происхождения (ИД – 2 ОПК 1.2);
- перечень и способы применения приборно-инструментальной базы при реализации современных технологий (ИД – 1 ОПК 4.1).

**уметь:**

- оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ОПК 1.2);
- применять приборно-инструментальную базу при реализации современных технологий (ИД – 1 ОПК 4.1).

**4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на**

## самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет \_\_\_10\_\_\_ зачетных единицы

Вид учебной работы	Семестры					Всего часов
	очно			заочно		
	5	6	7	3	4	
<b>Контактная работа с преподавателем (всего)</b>	<b>52</b>	<b>54</b>	<b>88</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>194/40</b>
В том числе:						
Лекции	20	20	22	8	8	62/16
Занятия семинарского типа, в том числе:						
Семинары (С)						
Практические занятия (ПЗ)						
Практикумы (П)						
Лабораторные работы (ЛР)	32	34	66	12	12	132/24
Коллоквиумы (К)						
Иные аналогичные занятия						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>56</b>	<b>27</b>	<b>29</b>	<b>156</b>	<b>151</b>	<b>112/307</b>
В том числе:						
Курсовой проект (работа) (КП (КР))			19	100		19/100
Расчетно-графические работы (РГР)						
Реферат (Р)						
Контрольная работа (К)					60	-/60
Иные аналогичные занятия	56	27	10	56	51	93/107
Контроль		<b>27</b>	<b>27</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>54/13</b>
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	зачет	экз аме н	экз аме н	зач ет	экзамен	
Итого:	<b>108/ 3</b>	<b>108 /3</b>	<b>144 /4</b>	<b>180 /5</b>	<b>180/5</b>	<b>360/360</b>

**5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

### **5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
<b>5 семестр</b>		
1.	Пищевая безопасность продуктов животного и растительного происхождения <b>(2 часа)</b>	Основные принципы ХАССП. Нормативная и техническая документация, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, GMP, ветеринарные нормы и правила.
2.	Система контроля безопасности сельскохозяйственной продукции <b>(2 часа)</b>	Документация Государственно лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (журналы). Ветеринарные сопроводительные документы. Правила заполнения, оформления и выдачи документов. «Меркурий» одна из подсистем Федеральной государственной информационной

		системы в области ветеринарии. Бумажные и иные исключения из ветеринарного электронного документооборота. Работа в программе с электронными документами (справками, сертификатами, свидетельствами). Требования к регистрации в системе «Меркурий». Система ветеринарного электронного документооборота для розничной торговли
3.	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения  <b>(2 часа)</b>	Безопасность и качество пищевых продуктов в России. Основные понятия безопасности. Санитарная охрана и экспертиза пищевых продуктов. Токсические вещества природного происхождения. Токсикологическая классификация ядовитых растений. Основные токсические вещества, вызывающие пищевые отравления. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.
4.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика  <b>(2 часа)</b>	<p>Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.</p> <p>Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.</p> <p>Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.</p> <p>Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококками и <i>Cl. botulinum</i>. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</p>
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного сырья, кожевенно-мехового сырья <b>(6 часов)</b>	<p>Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Их ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.</p> <p>Виды и использование кишечного сырья. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и</p>

		<p>обработке крови. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.</p> <p>Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Пороки шкур. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.</p>
6.	Порядок браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях <b>(2 часа)</b>	Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях. Порядок браковки, утилизации и уничтожения мяса и мясopодуKтов. Контроль и ответственность за выполнение настоящей Инструкции.
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных <b>(2 часа)</b>	Общие сведения о кормах. Кормовая ценность и переваримость кормов Структура и оборудование лаборатории контроля кормов Порядок отбора проб кормов и кормовых добавок для лабораторных исследований Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов из отходов технических производств Ветсанэкспертиза и оценка качества кормов из отходов молочных предприятий Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества сухих животных кормов Ветеринарно-санитарные требования при сборе и переработке биологических отходов Краткая ветеринарно-санитарная характеристика СЖК Методы лабораторного исследования сухих животных кормов. Ветсанэкспертиза сухих промышленных кормов для непродуктивных животных Ветсанэкспертиза консервированных промышленных кормов для непродуктивных животных.
8.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения <b>(2 часа)</b>	Виды дезинфекции. Моющедезинфицирующие средства. Техника безопасности при приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов. Хранение моющих и дезинфицирующих средств. Физические методы дезинфекции.
<b>6 семестр</b>		
1.	Оценка качества молочной продукции домашнего производства <b>(2 часа)</b>	Ветеринарно-санитарные требования к реализации молока и молочных продуктов на рынке. Ведение документации.
2.	Характеристика физико-химических,	Химический состав, физико-химические и биологические свойства молока, факторы, их обуславливающие.

	бактериологических свойств молока <b>(4 часа)</b>	Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве. Изменение микрофлоры молока при хранении. Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица).
3.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека <b>(2 часа)</b>	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров, больных маститом, его распознавание. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ и незаразных болезнях животных. Обеззараживание молока, полученного от больных животных.
4.	Общая характеристика молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов <b>(2 часа)</b>	Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Ассортимент молочных продуктов. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Виды брожения и использование их в производстве молочных продуктов. Технология кисломолочных продуктов. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение. Требования ГОСТов к кисломолочным продуктам и методы их исследования
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров <b>(4 часа)</b>	Классификация, требования ГОСТа, основы технологии производства. Основные пороки сливочного масла, сыров и пути их предупреждения. Методы исследования и санитарная оценка
6.	Ветеринарно – санитарная экспертиза консервированных молочных продуктов <b>(2 часа)</b>	Классификация, требования ГОСТа, основы технологии производства. Основные пороки и пути их предупреждения. Методы исследования и санитарная оценка
7	Ветеринарно-санитарная Экспертиза яиц И яичных продуктов От сельскохозяйственной птицы <b>(4 часов)</b>	Характеристика составных частей яйца. Санитарная оценка яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Пороки яиц. Органолептические и лабораторные исследования яичных продуктов. Повышение стойкости яиц при хранении. Яйца, как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных. Ветсанэкспертиза утиных и гусиных яиц. Дезинфекция яиц, полученных от больной птицы.
<b>7 семестр</b>		
1.	Санитарная экспертиза Меда и продуктов пчеловодства <b>(6 часов)</b>	Характеристика монофлерного меда. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынках. Исследование меда: методы отбора проб, органолептические и лабораторные исследования. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел.
2.	Санитарное исследование	Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов.



	Растительного сырья и продуктов его переработки (16 часов)	Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы. Методы исследования грибов и их санитарная оценка. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках. Оценка качества растительных масел. Оценка качества чая.
--	--	---

## 5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич	Лаборат. занятия	Семинары	СРС	Всего час.
<b>5 семестр</b>							
1.	Пищевая безопасность продуктов животного и растительного происхождения	2		6		4	12
2.	Система контроля безопасности сельскохозяйственной продукции	2		6		8	16
3.	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	2				8	10
4.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика	2		6		8	16
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного сырья, кожевенно-мехового сырья	6		6		8	20
6.	Порядок браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях	2				8	10
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных	2		6		8	16
8.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения	2		2		4	8
<b>ВСЕГО:</b>		<b>20</b>		<b>32</b>		<b>56</b>	<b>108</b>
<b>6 семестр</b>							
9.	Оценка качества молочной продукции домашнего производства	2		4		3	<b>9</b>
10.	Характеристика физико - химических,	4		4		4	<b>12</b>

	бактериологических свойств молока						
11.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	2		4		4	<b>10</b>
12.	Общая характеристика молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	2		6		4	<b>12</b>
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров	4		6		4	<b>14</b>
14.	Ветеринарно – санитарная экспертиза консервированных молочных продуктов	2		4		4	<b>10</b>
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов от сельскохозяйственной птицы	4		6		4	<b>14</b>
16.	Контроль					27	<b>27</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>20</b>		<b>34</b>		<b>27</b> (экзамен) <b>27</b>	<b>108</b>
<b>7 семестр</b>							
17.	Санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства	6		20		5	<b>31</b>
18.	Санитарное исследование растительного сырья и продуктов его переработки	16		46		5	<b>67</b>
	Курсовая работа					19	<b>19</b>
	Контроль					27	<b>27</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>22</b>		<b>66</b>		<b>29 (27</b> <b>экзамен)</b>	<b>144/144</b>
<b>ВСЕГО ПО КУРСУ:</b>		<b>62</b>		<b>132</b>		<b>146/56</b>	<b>360/360</b>

**5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)**

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1-3	4,5	13	6	7	8,9	10	11	12
Предшествующие дисциплины										
1.	Химия пищи	+	+	+					+	+
2.	Методы проведения лабораторных исследований	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Микробиология	+	+		+	+	+	+	+	+
4.	Патологическая анатомия	+				+	+		+	
5.	Анатомия животных	+				+	+	+	+	

6.	Инфекционные болезни	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Паразитарные болезни	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Приборы и оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины										
1.	Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях	+	+		+	+	+	+	+	+
3.	Основы товароведения продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	+	+		+					

## 6. Методы и формы организации обучения

Методы	Формы	Лекции (час)	Практические/семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
<i>IT-методы</i>						
Работа в команде						
Игра						
Поисковый метод						
Решение ситуационных задач						
Исследовательский метод						
Метод микро-групп						
Итого интерактивных занятий						
			10			10
			10			10

### 6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов
1.	Семинарские занятия	Определение видовой принадлежности мяса	Метод микро-групп	2
2.	Семинарские занятия	Определение свежести мяса различных видов животных	Метод микро-групп	2
3.	Семинарские занятия	Определение свежести субпродуктов	Метод микро-групп	2
4.	Семинарские занятия	Определение свежести и качества куриных яиц	Метод микро-групп	2
5.	Семинарские занятия	Определение качества меда	Метод микро-групп	2
ИТОГО:				<b>10</b>

### 7. Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость (час.)
1.	Пищевая безопасность продуктов животного и растительного происхождения	Методика внедрения основных принципов ХАССП в производство. Работа с нормативной и технической документацией, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, GMP, ветеринарные нормы и правила.	6
2.	Система контроля безопасности сельскохозяйственной продукции	Работа с документацией государственной ветеринарно-санитарной экспертизы (журналы). Требования к заполнению ветеринарных сопроводительных документов. Требования к заполнению, оформлению и выдаче документов. Работа в программе с электронными документами (справками, сертификатами, свидетельствами). ФГИС «Меркурий». Требования к работе в системе ветеринарного электронного документооборота для розничной торговли	6
3.	Пищевые токсикоинфекции и	Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении	6

	токсикозы и их профилактика	микроорганизмов, токсикоинфекции и токсикозы.	
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного сырья, кожевенно-мехового сырья	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	2
		Ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров	2
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных	Органолептическая оценка кровяной и рыбной муки	2
		Определение перекисного и кислотного числа кормов животного происхождения	2
		Гигиена применения диетических кормов в животноводстве	2
6.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения	Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	2
7.	Оценка качества молочной продукции домашнего производства	Органолептическая оценка качества молочной продукции домашнего производства	4
	Характеристика физико - химических, бактериологических свойств молока	Оценка качества молока по физико – химическим и бактериологическим показателям	4
8.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	Определение микробиологической безопасности молока	4
9.	Общая характеристика молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим, физико – химическим и микробиологическим показателям	6
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров	Оценка качества сливочного масла и сыров по органолептическим, физико – химическим и микробиологическим показателям	6
11.	Ветеринарно – санитарная экспертиза консервированных молочных продуктов	Оценка качества консервированных молочных продуктов по органолептическим, физико – химическим и микробиологическим показателям	4

12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов от сельскохозяйственной птицы	Органолептическая оценка пищевых яиц сельскохозяйственной птицы	2
		Лабораторное исследование пищевых яиц сельскохозяйственной птицы	2
		Органолептическая оценка и лабораторное исследование яичных продуктов	2
13.	Санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства	Органолептическая оценка меда, разного ботанического происхождения. Определение фальсификатов в меде	6
		Лабораторные исследования качества меда по физико – химическим показателям	6
		Органолептическая и лабораторная оценка продуктов пчеловодства. Определение фальсификатов в продуктах пчеловодства	8
14.	Санитарное исследование растительного сырья и продуктов его переработки	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих корнеплодов и овощей, фруктов и ягод Люминисцентный анализ свежих овощей.	6
		Лабораторное исследование квашеных, соленых, маринованных овощей и консервированных фруктов и ягод	8
		Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных и отварных грибов	6
		Ветеринарно-санитарная экспертиза сухофруктов, семечек, орехов	6
		Ветеринарно-санитарная экспертиза муки и крахмала	6
		Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного масла	8
		Ветеринарно-санитарная экспертиза чая	6
<b>Итого:</b>			<b>132</b>

## **8. Практические занятия (семинары) не предусмотрены учебным планом**

## **9 Самостоятельная работа**

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	Пищевая безопасность продуктов животного и растительного происхождения	Основные принципы ХАССП. Нормативная и техническая документация, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, GMP,	4	собеседование

		ветеринарные нормы и правила.		
2.	Система контроля безопасности сельскохозяйственной продукции	<p>Документация Государственно лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы (журналы). Ветеринарные сопроводительные документы. Правила заполнения, оформления и выдачи документов. «Меркурий» одна из подсистем Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии. Бумажные и иные исключения из ветеринарного электронного документооборота. Работа в программе с электронными документами (справками, сертификатами, свидетельствами). Требования к регистрации в системе «Меркурий». Система ветеринарного электронного документооборота для розничной торговли</p>	8	Тестирование собеседование
3.	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p>Безопасность и качество пищевых продуктов в России. Основные понятия безопасности. Санитарная охрана и экспертиза пищевых продуктов. Токсические вещества природного происхождения. Токсикологическая классификация ядовитых растений. Основные токсические вещества, вызывающие пищевые отравления. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.</p>	8	собеседование

4.	<p>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика</p>	<p>Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.</p> <p>Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.</p> <p>Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.</p> <p>Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка</p>	8	тестирование собеседование
----	--	--	---	-------------------------------



		продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококками и <i>C1. botulinum</i> . Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.		
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного сырья, кожевенно-мехового сырья	<p>Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Их ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.</p> <p>Виды и использование кишечного сырья. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.</p> <p>Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Пороки шкур. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.</p>	8	тестирование собеседование ситуационная задача
5.	Порядок браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение	Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса	8	собеседование

	непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях	и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях. Порядок браковки, утилизации и уничтожения мяса и мясoproductов. Контроль и ответственность за выполнение настоящей Инструкции.		
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных	Общие сведения о кормах. Кормовая ценность и переваримость кормов Структура и оборудование лаборатории контроля кормов Порядок отбора проб кормов и кормовых добавок для лабораторных исследований Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов из отходов технических производств Ветсанэкспертиза и оценка качества кормов из отходов молочных предприятий Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества сухих животных кормов Ветеринарно-санитарные требования при сборе и переработке биологических отходов Краткая ветеринарно-санитарная характеристика СЖК Методы лабораторного исследования сухих животных кормов. Ветсанэкспертиза сухих промышленных кормов для непродуктивных животных Ветсанэкспертиза консервированных промышленных кормов для непродуктивных животных.	8	тестирование собеседование
7.	Дезинфекция, дезинсекция,	Виды дезинфекции. Моющедезинфицирующие		собеседование Решение задач по

	дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения	средства. Техника безопасности при приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов. Хранение моющих и дезинфицирующих средств. Физические методы дезинфекции.		приготовлению дезрастворов
<b>ВСЕГО:</b>			<b>56</b>	
8.	Оценка качества молочной продукции домашнего производства	Ветеринарно-санитарные требования к реализации молока и молочных продуктов на рынке. Ведение документации.	4	тестирование собеседование ситуационные задачи
9.	Характеристика физико-химических, бактериологических свойств молока	Химический состав, физико-химические и биологические свойства молока, факторы, их обуславливающие. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве. Изменение микрофлоры молока при хранении. Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица).	4	собеседование
10.	Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров, больных маститом, его распознавание. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ и незаразных болезнях животных. Обеззараживание молока, полученного от больных животных.	4	тестирование собеседование

11.	Общая характеристика молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Ассортимент молочных продуктов Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Виды брожения и использование их в производстве молочных продуктов. Технология кисломолочных продуктов. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение. Требования ГОСТов к кисломолочным продуктам и методы их исследования	4	тестирование собеседование ситуационные задачи
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров	Классификация, требования ГОСТа, основы технологии производства. Основные пороки сливочного масла, сыров и пути их предупреждения. Методы исследования и санитарная оценка	4	тестирование собеседование ситуационные задачи
13.	Ветеринарно – санитарная экспертиза консервированных молочных продуктов	Классификация, требования ГОСТа, основы технологии производства. Основные пороки и пути их предупреждения. Методы исследования и санитарная оценка	4	тестирование собеседование ситуационные задачи
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов от сельскохозяйственной птицы	Характеристика составных частей яйца. Санитарная оценка яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Пороки яиц. Органолептические и лабораторные исследования яичных продуктов. Повышение стойкости яиц при хранении. Яйца, как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных.	3	тестирование собеседование ситуационные задачи

		Ветсанэкспертиза утиных и гусиных яиц. Дезинфекция яиц, полученных от больной птицы.		
<b>ВСЕГО:</b>			<b>27</b>	
15.	Санитарная экспертиза Меда и продуктов пчеловодства	Характеристика монофлерного меда. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынках. Исследование меда: методы отбора проб, органолептические и лабораторные исследования. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел.	5	тестирование собеседование ситуационные задачи
16.	Санитарное исследование растительного сырья и продуктов его переработки	Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы. Методы исследования грибов и их санитарная оценка. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках. Оценка качества растительных масел. Оценка качества чая.	5	тестирование собеседование ситуационные задачи
17.	Курсовая работа			<b>19</b>

<b>ВСЕГО:</b>	<b>29</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>112</b>

## **10. Примерная тематика курсовых проектов (работ)**

### 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

1.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынке. Фальсификация молока ;

1.2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии

### 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов разных видов сельскохозяйственных животных и птицы

2.1 Производственная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов разных видов сельскохозяйственных животных и птицы. Консервирование мяса и мясопродуктов холодом. Ветеринарно - санитарный контроль на холодильниках.

2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов разных видов сельскохозяйственных животных и птицы на рынке.

Определение видовой принадлежности мяса. Лимфатическая система, ее значение для ветеринарно-санитарной экспертизы. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных.

2.3 Ветеринарно-санитарная оценка туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

2.4 Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

2.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

2.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

2.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при заболеваниях незаразной этиологии

2.8 Клеймение и маркировка туш и внутренних органов животных и птицы.

3. Организация и методика предубойного осмотра животных и птицы

3.1 Особенности убоя сельскохозяйственной птицы и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя птицы

3.2 Особенности убоя сельскохозяйственных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных

3.2 Правила транспортировки сельскохозяйственной птицы и животных к месту убоя

4. Способы и правила добычи диких промысловых животных. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов диких промысловых животных и пернатой дичи.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных полуфабрикатов и рыбных консервов

5.1 Ветеринарно-санитарная экспертизы рыбы разного термического состояния

5.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов (колбасы, копчености, мясные консервы, полуфабрикаты и т.д.)

7. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови и эндокринного сырья.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яйцепродуктов

9.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц на рынке.

9.2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов. Технология производства.

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках (овощи, фрукты, зелень, грибы, ягоды, продукты переработки растительного сырья).

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства на рынке

12. История развития и становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.

13. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы (требования к организации рабочего места ветсанэксперта, документация)

13.1 Современные методы лабораторного контроля продукции животноводства в лабораториях ВСЭ.

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов (икра и ее аналоги)

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур и пушно-мехового сырья. Методы лабораторного исследования

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов

17. Свободная тема

**11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

**11.1 Основная литература:**

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с. - URL: [https://e.lanbook.com /book/](https://e.lanbook.com/book/) (дата обращения: 29.10.2019). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

**11.2 Дополнительная литература:**

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : уче. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 4-е изд., стер. – СПб.г : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. - URL: <https://e.lanbook.com/book/143135> (дата обращения: 15.09.2020). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

**11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и выполнению самостоятельной работы обучающимися**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза для всех форм обучения [Электронный ресурс]: / В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун: ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2020. – 36 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).



**11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

**11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети**

«Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека e-library.ru

2. Министерство сельского хозяйства Примоского края - <http://www.agrodv.ru/>

3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>

9. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

10. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань»

11. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ

**12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 321. Лекционная Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) и самостоятельной работы	Комплект специальной учебной мебели (52 посадочных места), переносной комплект мультимедийного оборудования (проектор, ноутбук, экран)
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 147, учебная аудитория для проведения занятий семинарского и лабораторного типа	Лабораторные столы 7 шт. (14 посадочных мест), стол преподавательский, 3 лабораторных стола, меловая доска, рН метр Эксперт-рН, прибор Милтек-1, весы Vibra АН-640 СТ, мясорубка, спектрофотометр, стенды, плакаты, переносное

	мультимедийное оборудование, ноутбук
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 245 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Лабораторные столы 7 шт., (15 посадочных мест), 2 навесных шкафа, 4 стола для исследований, холодильник, доска меловая, стол преподавательский, Телевизор ЖК «Haier», электрошкаф СНОЛ-3.5, весы Vibra АН-320 СТ, люминоскоп «Филин», трихинеллоскоп, анализатор молока Клевер-2, нитратомер портативный «Нитрат-тест», центрифуга молочная лабораторная ОКА, рН метр Эксперт-рН (мол.прод), водяная баня 162, анализатор соматических клеток мини, Анализаторы нитратов и нитритов в пищевых продуктах Микон-2, гомогенизатор, сахариметр, центрифуга УЛУ, рефрактометр, овоскоп, трихинеллоскоп Стейк-ПРО Ноутбук 15 Acer Travel Mate, лабораторная посуда. Переносное мультимедийное оборудование, ноутбук, экран.
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 141 (электронный читальный зал №1) Аудитория для самостоятельной работы	Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория 246 Лаборантская Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Весы электронные, шкаф для химической посуды, шкаф для химических препаратов вытяжной шкаф, комплект посуды плитка варочная

**13. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом)**

**14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Методические указания по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для выполнения контрольных и самостоятельных работ обучающимися заочной формы обучения по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]:/ сост. В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун: ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2020. – 20 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

2. Пособие для лабораторной и самостоятельной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для направления 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза для всех форм обучения [Электронный ресурс]: / В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун: ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2019. – 285 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

3. Методические указания по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для написания курсовой работы обучающимися всех форм обучения по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: / В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун: ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2020. – 29 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

**15. Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов**

*15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля) для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплины (модуля) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей).* Обеспечивается соблюдением следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального

пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающих такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа здания, помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины (модуля)

### ***15.2 Обеспечение соблюдения общих требований***

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдением следующих общих требований

Проведение занятий для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимся, не имеющими ограниченные возможности здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента(-ов), оказывающего(-их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

### ***15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы.***

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

### ***15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.***

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации дисциплины (модуля) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования и т.д.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 ч.

