Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 12:19:12
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)
Донской аграрный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК 01.04 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов

Специальность 36.02.01 Ветеринария
на базе 9 классов (основное общее образование)

Форма обучения очная

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»

Разработчик:

Коротких Ю.О.		старший преподаватель	-	-
ФИО	(подпись)	(должность)	(ученая степень)	(ученое звание)

Рассмотрено и рекомендовано:

На заседании Методического совета Колледжа протокол заседания от 24.03.2026 № 7

И.о. директора Донского аграрного колледжа _____ Чернышкова О.С.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК.01.04 «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария.

1.2. Место междисциплинарного курса в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к дисциплинам ПЦ. Профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения программы междисциплинарного курса:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
А) обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

– ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

– ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

Б) обладать профессиональными компетенциями:
- ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
– ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
– ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
– осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного и растительного происхождения (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3);
– проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
– методы проведения лабораторных исследований (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3);
– методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения(ОК 01, ОК 02, ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3);
– организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Объем программы междисциплинарного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
	Очная форма обучения
	2025г.н.
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
лекции	48
практические занятия	58
лабораторные занятия	14
Самостоятельная работа студента (всего)	18
в том числе	
индивидуальный проект	
Консультации/Контроль	
Промежуточная аттестация в форме указать форму	6
	Дифференцированный зачет, экзамен

2.2. Тематический план и содержание программы междисциплинарного курса МДК.01.04 «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
			2025 г.н.	
Раздел 1.	***Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции животного происхождения***			
Тема 1.1 Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо **Тема 1.2.** Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов **Тема 1.3** Учение о мясе **Тема 1.4** Основы технологии, гигиена консервирования	Содержание учебного материала			
	1	Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним .	28	1
	2	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.		2
	3	Боенские предприятия по переработке животных.		3
	4	Порядок приемки животных и их первичная переработка.		
	5	Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.		
	6	Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения лимфатической системы у различных видов животных.		
	7	Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.		
	8	Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку		
	9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи.		
	10	Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.		
	11	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов.		
	12	Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.		
	13	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы.		
	14	Общие сведения, химический состав и экспертиза яиц.		
	15	Общие сведения, химический состав и экспертиза свежей рыбы.		
	16	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях.		
	Лабораторные работы			
	1	Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы . Краткая характеристика основных нормативных документов , используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе	2	
	2	Система ХАССП (значение и основные принципы при реализации системы ХАССП)	2	
	3	Основы технологии первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота.	2	

мяса и мясных продуктов и **Тема 1.5** Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц **Тема 1.6** Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	4	Основы технологии первичной переработки свиней и птицы.	2	
	5	Организация и методика проведения предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и птицы	2	
	6	Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней	2	
	7	Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, мелкого рогатого скота, кроликов, нутрий и домашней птицы.	2	
	Практические занятия			
	1	Определение видовой принадлежности мяса (органолептический, сравнительно анатомический, физико-химические и другие методы исследования).	4	
	2	Определение свежести мяса (органолептика, бактериоскопия, реакция на пероксидазу, реакция с серно-кислой медью в бульоне, определение pH мясного экстракта, аминоаммиачного азота, летучих жирных кислот)	4	
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.	4	
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	4	
	5	Органолептическое и лабораторное исследование свежей и консервированной рыбы.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (проработка конспекта лекций)		2	
Раздел 2.	***Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при заболеваниях инфекционной, инвазионной и незаразной этиологии***			
Тема 2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии **Тема 2.2** Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и	Содержание учебного материала			1
	1	Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.	8	2 3
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных.		
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. Разработка сборочного чертежа и чертежа общего вида.		
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных.		
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных		
	6	Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления, вызванные анаэробными микроорганизмами		
	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.		
	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами и радиационных поражениях.		

обработке животных ветеринарными препаратами и радиационных поражениях	Практические занятия			
	1	Бактериологическое исследование мяса (отбор проб, посев на питательные среды, оценка результатов)	4	
	2	Посол мяса и ветсанэкспертиза солонины (методы посола, ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и рассола)	4	
	3	Распознание мяса больных животных (органолептический, патологоанатомический и физико-химические методы исследования, бактериоскопия)	4	
	4	Исследование мяса на трихинеллез (компрессорный и метод переваривания мяса в искусственном желудочном соке)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (проработка конспекта лекций)		6	
Раздел 3.	***Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов***			1 2 3
Тема 3.1 Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Содержание учебного материала			
	1	Пищевое значение, физико-химические и технологические свойства молока.	8	
	2	Требования ГОСТа к заготовляемому молоку.		
	3	Санитарно-гигиенический режим получения ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка.		
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока.		
	5	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.		
	Практические занятия			
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	4	
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (проработка конспекта лекций)		6	
Раздел 4.	***Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растительного происхождения***			1 2 3
Тема 4.1 Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения	Содержание учебного материала			
	1	Отбор проб растениеводческой продукции в условиях ГЛ ВСЭ продовольственных рынков.	4	
	2	Порядок проведения экспертизы и методы исследования.		
	3	Классификация меда и его химический состав и товароведческая оценка.		
	4	Пищевая ценность и экспертиза растительных продуктов. Санитарная экспертиза грибов		
	Практические занятия			
	1	Порядок отбора проб, проведения лабораторных исследований и ведение документации в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	2	

	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных и животных жиров.	2	
	3	Радиологическая экспертиза объектов ветеринарно-санитарного надзора.	4	
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов (мука, крупы)	2	
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов, грибов.	4	
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (проработка конспекта лекций)		4	
	*Элементы практической подготовки		-	
Курсовая работа/проект			-	
Консультации				
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	
Всего:			144	

Элементы практической подготовки могут быть включены в занятия лекционного типа, предусматривающие передачу учебной информации для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Элементы практической подготовки могут быть включены в практические занятия, лабораторные и иные аналогичные виды учебной деятельности, предусматривающие участие обучающихся в выполнении отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

*Элементы практической подготовки могут быть реализованы в профильных организациях в том числе в УНПК Учхоз Донское.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1.– ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебных кабинетов:

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы, учебная аудитория № 409 укомплектованная специализированной мебелью (столы лабораторные (2)).

Технические средства обучения: облучатель ртутно-кварцевый (1), термостат электрический ТС-80 (1), холодильник (1), шкаф вытяжной (1), дозатор (2), канн.пер. Колор 100 (1), дистиллятор ДЭ-4 (1), облучатель без таймера (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования аудитория № 359, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования.

Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СОЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), pH-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).

Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; Office Standard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. . между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. . между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License

3.2. Информационное обеспечение обучения

№ п\п	**Основные источники**	Количество экземпляров в библиотеке / ссылка на ЭБС	Используется при изучении разделов
1.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : учебник для СПО / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 188 с. — ISBN 978-5-507-51057-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/501653. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/501653	3
2.	Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Радиационный контроль / А. М. Гертман, Л. Н. Кузьмина, Н. М. Колобкова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-9869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202994. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/202994	1-4
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-507-52310-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/447299. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/447299	1-4

№ п\п	**Дополнительные источники**	Количество экземпляров в библиотеке / ссылка на ЭБС	Используется при изучении разделов
4.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебное пособие для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-8114-7031-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	https://e.lanbook.com/book/173068	3

	https://e.lanbook.com/book/173068. — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
5.	Мишанин, Ю. Ф. Рыбы. Строение, болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 560 с. — ISBN 978-5-507-47401-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/367046. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/367046	1-4

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
ЭБС «Лань»	(www.e.lanbook.com)
Университетская библиотека ONLINE	(http://biblioclub.ru)
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	(https://elibrary.ru/)
Электронная Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

Перечень лицензионного программного обеспечения
Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. . между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License

Перечень профессиональных баз данных

1. БД «AGROS» режим доступа: http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R
2.БД «AGRO» режим доступа https://agro.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате обучения студент должен:	
уметь:	
– осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	Оценка результатов практических и лабораторных работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
– проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.	Оценка результатов практических и лабораторных работ. Оценка результатов самостоятельной работы.
знать:	
– методы проведения лабораторных исследований	Периодический устный опрос. Тестирование.
– методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения	Периодический устный опрос. Тестирование.
– организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Периодический устный опрос. Тестирование.
Итоговый контроль:	***Экзамен***