

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.06.2024 11:40:57
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb27736a1609b644b33d8986ab6255891f798f017a1351fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной меди-
цины, доцент



В.В. Дронов

30 » мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Основы стандартизации и сертификации продуктов животноводства и
растениеводства
модуля Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Болезни продуктивных
и непродуктивных животных

Квалификация Ветеринарный врач

Год начала подготовки - 2024

Майский, 2024

Рабочая программа дисциплины составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 сентября 2017 г. №974 с изменениями и дополнениями от 26 ноября 2020 г., 8 февраля 2021 г.;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н

Составители: доктор ветеринарных наук, профессор Резниченко Л.В., преподаватель Семендяев А.С

Рассмотрена на заседании кафедры морфологии, физиологии, инфекционной инвазионной патологии

« 18 » апреля 2024 г., протокол №19

Зав. кафедрой



Водяницкая С.Н.

Согласована с выпускающей кафедрой незаразной патологии

« 16 » мая 2024 г., протокол №10

Зав. кафедрой



Яковлева И.Н.

Согласована

Руководитель

отдела производственного

ветеринарного контроля

ЗАО «СК Короча», АПХ Мираторг

« 24 » мая 2024 г.



А.И. Кладиёв

Руководитель основной профессиональной образовательной программы



Роменская Н.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИН СПЕЦИАЛИЗАЦИИ

Введение курса специализации по ветеринарно-санитарной экспертизе позволит студентам приобрести более глубокие знания по изучаемой дисциплине, освоить большое количество дополнительного материала и закрепить полученные знания в производственных условиях.

Основная цель изучения дисциплины специализации – подготовка специалистов, владеющих теоретическими и практическими навыками в области стандартизации и сертификации продуктов животноводства и растениеводства; сформировать у обучающихся способность давать обоснованное заключение о качестве продукции и контролировать соблюдение стандартов на предприятиях по выпуску и переработке продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

Основными задачами преподавания дисциплины являются: освоение теоретических и практических навыков в области стандартизации и сертификации продуктов животноводства и растениеводства; обеспечение качества и безопасности продуктов животноводства и растениеводства; развитие навыков научно-исследовательской деятельности по проведению стандартизации продуктов животноводства и растениеводства и обеспечению выпуска доброкачественной продукции.

2. Требования к уровню содержания дисциплин

В результате освоения дисциплин специализации у студента должны быть сформированы представления, знания и умения в области стандартизации, сертификации и оценки соответствия качества продукции животноводства и растениеводства, требованиям технических регламентов и нормативных документов. Студенты изучат показатели безопасности и номенклатуры потребительских свойств продукции животноводства и растениеводства. Обучающиеся получают знания требований технических регламентов и нормативных документов к качеству продукции животноводства и растениеводства и знания основ управления качеством продукции животноводства и растениеводства.

По окончании курса студент должен уметь в условиях конкретного мясо- или молокоперерабатывающего предприятия осуществлять контроль за технологическими процессами на предприятиях по переработке продукции и сырья животного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

При изучении дисциплины особое внимание обращается на закрепление полученных знаний непосредственно на производстве и на практике, где приобретаются практические навыки.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Основы стандартизации и сертификации продуктов животноводства и растениеводства относится к дисциплинам части, формируемым участниками образовательных отношений (Б1.В.ДВ.03.04.03) модуля по выбору 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами стандартизации и сертификации основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ООП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Анатомия животных
	2. Ветеринарная вирусология и биотехнология
	3. Ветеринарная микробиология, микология и иммунология
	4. Физиология и этология животных
	5. Клиническая биохимия и гематология
	6. Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	7. Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза
	8. Ветеринарная фармакология. Токсикология
	9. Эпизоотология и инфекционные болезни животных
	10. Паразитология и инвазионные болезни животных
	11. Внутренние незаразные болезни животных
	12. Клиническая диагностика и инструментальные методы диагностики
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ качественные характеристики и требования к безопасности продуктов животноводства, требования к маркировке продукции и срокам использования; ➤ требования нормативных документов на продукцию животноводства; ➤ современные технологии получения продукции животноводства и способы повышения её качества в соответствии с требованиями отечественных и международных стандартов; ➤ рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов; ➤ сущность, принципы, цели, задачи, функции и механизмы научных основ стандартизации и сертификации продуктов животноводства. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ пользоваться нормативными правовыми документами (техническими регламентами, стандартами и другими НД); ➤ оценивать качество и безопасность продукции с учётом биохимических показателей;

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ определять пригодность продукции к реализации, хранению и переработке; ➤ систематизировать и обобщать информацию о качестве продукции; ➤ применять современные методы оценки качества сельскохозяйственной продукции; ➤ использовать нормативную документацию для обеспечения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ знаниями законодательных и организационно-методических основ стандартизации, метрологии и сертификации; ➤ санитарно-гигиеническими требованиями безопасности продукции и потребительскими требованиями к качеству сельскохозяйственной продукции; ➤ правилами оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и готовой продукции; ➤ классификацией и сущностью методов исследований; ➤ навыками пользования техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; ➤ принципами и методами сертификации продукции, измерительной техникой и лабораторным оборудованием; ➤ навыками систематизации и обобщения информации о качестве продукции и участия в научных дискуссиях.
--	--

Студент должен обладать знаниями по дисциплинам: нормальной и патологической анатомии, физиологии, биохимии, микробиологии, токсикологии, эпизоотологии и инфекционным болезням, паразитологии и другим клиническим ветеринарным дисциплинам. Владеть методами патологоанатомических, биохимических, микробиологических, токсикологических и других исследований.

Ветеринарно-санитарная экспертиза является выпускающей профилирующей дисциплиной, базируется и имеет предметную связь со всеми предшествующими дисциплинами.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК- 4	Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить вскрытие и устанавливать посмертный диагноз, объективно оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов	ПК- 4.3. Проводит судебно-ветеринарную экспертизу и участвует в арбитражном производстве	Знать: Государственные законы, нормативные документы, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; Владеть: методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы

IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы (в соответствии с учебным планом)	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)		
Общая трудоемкость, всего, час	216	216
<i>зачетные единицы</i>	6	6
Семестр изучения дисциплины	9	9
1. Контактная работа		
1.1. Контактная аудиторная работа (всего)	74,4	20,6
В том числе:		
Лекции (<i>Лек</i>)	18	6
Лабораторные занятия (<i>Лаб</i>)	36	12
Практические занятия (<i>Пр</i>)	18	-
Практическая подготовка в форме лабораторных занятий (<i>ПППЛЗ</i>)	-	-
Установочные занятия (<i>УЗ</i>)	-	2
Предэкзаменационные консультации (<i>Конс</i>)	2	-
Текущие консультации (<i>ТК</i>)	-	-
1.2. Промежуточная аттестация		
Зачет (<i>КЗ</i>)		
Экзамен (<i>КЭ</i>)	0,4	0,4
Выполнение курсовой работы (проекта) (<i>КНKP</i>)	-	-
Выполнение контрольной работы (<i>ККН</i>)	-	0,2
1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)	18	4
в том числе по семестру	-	
2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)	123,6	191,4
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	18	31
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	30	43
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	42	55
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	6,60	23,4
Подготовка к зачёту/экзамену	27	39

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час								
	Очная форма обучения				Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	6	7	8	9	11	
<i>Предэкзаменационные консультации</i>	2								
<i>Установочные занятия</i>	-				2				
<i>Промежуточная аттестация</i>	0,4				0,6				
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	74,4	18	54		20,6	6	12	-	
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>	18				4				
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>	123,6				191,4				
<i>Общая трудоемкость</i>	216				216				

4.3 Содержание дисциплины

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
Модуль 1
Стандартизация продуктов животного и растительного происхождения
1.1. Сущность стандартизации. Категории нормативно-технических документов.
1.2. Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия.
1.3. Цели, задачи, функции стандартизации.
Основные нормативно-технические документы
Модуль 2
Сертификация продукции и кормов
2.1. Обязательная и добровольная сертификация.
2.2. Порядок проведения сертификации в РФ.
2.3. Сертификация продукции и кормов
2.4. Стандартизация и подтверждение соответствия качества продуктов переработки зерновых культур.
2.5. Стандартизация и подтверждение соответствия качества кормов.
2.6. Стандартизация и подтверждение соответствия качества скота, птицы для уояа и мяса в тушах, полутушах, четвертинах.

V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)	
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ.занятия	Самост. работа				
Всего по дисциплине семестра								51	100	
<i>I. Рубежный рейтинг</i>								31	60	
Модуль 1										
Стандартизация продуктов животного и растительного происхождения			ПК-4.3	82,4	6	18		13	20	
1. Сущность стандартизации. Категории нормативно-технических документов.				24	2	6	16	Устный опрос	4	6
2. Цели, задачи, функции стандартизации. Основные нормативно-технические документы				28	2	6	20	Устный опрос	4	7
3. Цели, задачи, функции стандартизации. Основные нормативно-технические документы				30,6	2	6	22,6	Устный опрос	5	7
Итоговое занятие по темам модуля 1								Тестирование Ситуационные задачи		
Модуль 2										
Сертификация продукции и кормов			ПК-4.3	113,2	12	36	65,2		18	40
1. Обязательная и добровольная сертификация.				20	2	6	12	Устный опрос	3	7
2. Порядок проведения сертификации в РФ.				22,2	2	6	14,2	Устный опрос	3	7
3. Сертификация продукции и кормов				17	2	6	9	Устный опрос	3	7
4. Стандартизация и подтверждение соответствия качества продуктов переработки зерновых культур.				17	2	6	9	Устный опрос	3	7
5. Стандартизация и подтверждение соответствия качества кормов				17	2	6	9	Устный опрос	3	6
6. Стандартизация и подтверждение соответствия качества скота, птицы				17	2	6	9	Устный опрос	3	6

для убоя и мяса в тушах, полутушах, четвертинах.									
Итоговое занятие по темам модуля 2							Тестирование Ситуационные задачи		
<i>II. Творческий рейтинг</i>								2	5
<i>III. Рейтинг личностных качеств</i>								3	10
<i>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</i>								+	+
<i>V. Промежуточная аттестация</i>							экзамен	15	25

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно Положению о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки на экзамене.

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и задача).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший 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 и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий 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;

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы 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 проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Основная литература

1. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305255> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сайтханов, Э. О. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка продуктов убоя : учебное пособие / Э. О. Сайтханов, В. В. Кулаков. — Рязань : РГАТУ, 2013. — 33 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144290> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы / А. А. Алиев, Д. З. Померанцев, И. И. Шершнева, Д. А. Орехов. — Санкт-Петербург : СПбГУВМ, 2017. — 31 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121313> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2. Дополнительная литература

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1. <https://base.garant.ru/10106035/#friends>

2. ГОСТ Р 1.0-92. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Основные положения. <https://docs.cntd.ru/document/5200306>

3. ГОСТ Р 1.2-92. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Порядок разработки государственных стандартов. <https://docs.cntd.ru/document/9051567>

4. ГОСТ Р 1.5-2002. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Стандарты. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению. <https://docs.cntd.ru/document/1200030890>

5. ГОСТ Р 1.8-95. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Порядок разработки межгосударственных стандартов. <https://docs.cntd.ru/document/1200004248>

6. ГОСТ Р 1.8-2002. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Стандарты межгосударственные. Правила разработки, применения, обновления и прекращения применения в части работ, осуществляемых в Российской Федерации. <https://docs.cntd.ru/document/1200031281>

7. ГОСТ Р 1.9-95. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Порядок маркирования продукции и услуг знаком соответствия государственным стандартам. <https://docs.cntd.ru/document/901709934>

8. ГОСТ Р 40.001-95. Правила по проведению сертификации систем

качества в Российской Федерации. <https://meganorm.ru/Data/188/18827.pdf>

9. ГОСТ Р 40.002-2000. Система сертификации ГОСТ Р. Регистр систем качества. Основные положения. <https://docs.cntd.ru/document/1200006218>

10. ГОСТ Р 40.003-2000. Система сертификации ГОСТ Р. Регистр систем качества. Порядок проведения сертификации систем качества и сертификация производств. <https://docs.cntd.ru/document/1200006033>

11. ГОСТ Р 40.005-2000. Система сертификации ГОСТ Р. Регистр систем качества. Инспекционный контроль за сертифицированными системами качества и производствами. <https://docs.cntd.ru/document/1200005849>

12. Закон РФ «О техническом регулировании» от 27.12.02 № 184-ФЗ. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/

13. Правила сертификации кормов и кормовых добавок на соответствие установленным требованиям (утв. Госстандартом РФ 23 августа 1994). <https://docs.cntd.ru/document/9011543>

14. ГОСТ 19792-2001. Мёд натуральный. Технические условия. <https://docs.cntd.ru/document/1200026588>

15. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье – сырое. Технические условия. <https://docs.cntd.ru/document/1200032024>

6.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов заключается в инициативном поиске информации о правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции животного и растительного происхождения которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не

	удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (<i>перечисление понятий</i>) и др.
Практические и лабораторные занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (<i>указать текст из источника и др.</i>). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачёту и экзамену	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание контрольным вопросам по модулям дисциплины и к экзамену. При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспект лекций, рабочую тетрадь по лабораторным и практическим работам, основную и дополнительную литературу и др. Проработка фонда оценочных средств, в том числе, при текущем и рубежном контроле.

1. Сельскохозяйственные животные, выращиваемые на животноводческих комплексах, категории упитанности, ветеринарно-санитарная оценка мяса убойных животных: Учебное пособие / сост. Л. В. Резниченко, С.Б Носков, Н.А. Денисова., А.А. Резниченко, Ф.К. Денисова, Р.В. Щербинин :. – Белгород, 2015. – Изд-во БелГАУ. – 117 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EИ=%D0%9F81%2F%D0%A1%2029%2D296683%3C.%3E&USES21ALL=1
2. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя: Учебное пособие / Сост. Л. В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова., С.П.

- Колесниченко, Д.Л. Никонков.. – Лань, 2016 – 85 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/145850>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебно-методическое пособие для студентов заочной формы обучения / сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова – Белгород, 2016. – Изд-во ФГБОУ ВО Бел ГАУ. – 66 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D106818599%3C.%3E&USES21ALL=1
 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных: Учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины/ сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова., – Белгород, 2017. – Изд-во ФГБОУ ВО БелГАУ. – 50 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D965044033%3C.%3E&USES21ALL=1
 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Методическое пособие по самостоятельной работе для студентов факультета ветеринарной медицины / сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова – Белгород, 2017. – Изд-во ФГБОУ ВО Бел ГАУ. 31 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%9C%2054%2D076988869%3C.%3E&USES21ALL=1
 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и продуктов его переработки. Учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины / сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова, Е.В. Лавринова – Изд-во Белгородский ГАУ, 2019 – 79 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D930436013%3C.%3E&USES21ALL=1
 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства. Учебно-методическое пособие для студентов факультете ветеринарной медицины /Сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова, Е.В. Лавринова – Изд-во Белгородский ГАУ, 2020 – 59 с. Режим доступа:

http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D115196028%3C.%3E&USES21ALL=1

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Методические указания к лабораторным занятиям для студентов факультете ветеринарной медицины/ сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова, Е.В. Лавринова, В.Э Вацилин – Изд-во Белгородский ГАУ, 2020 – 39 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D399473383%3C.%3E&USES21ALL=1
9. УМК по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» – Режим доступа: <https://do.belgau.edu.ru/> -(логин, пароль)

6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных материалов и интервью с руководителями и специалистами АПК Белгородской области:
<http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/veterinary%20.php>

6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы.

1. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
2. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnsnb.ru/>
3. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
4. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru>
5. ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал <http://www.fermer.ru/>
6. [АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК](http://www.agroportal.ru)
<http://www.agroportal.ru>
7. [Ветеринарно-санитарная экспертиза](http://veterinary.academic.ru) veterinary.academic.ru.
8. [Ветеринарно-санитарная экспертиза – всё для студента.](http://twirpx.com/files/medicine/veterinary/expertise/)
[twirpx.com>files/medicine/veterinary/expertise/](http://twirpx.com/files/medicine/veterinary/expertise/).
9. [fsvps.ru>fsvps/laws/1107.html](http://fsvps.ru/fsvps/laws/1107.html) Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

Виды помещений	Оборудование и технические средства обучения
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 7.</p>	<p>Специализированная мебель для обучающихся на посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: Ноутбук ASUS, проектор NEC, экран для демонстрации, 2 акустические колонки. Информационные стенды (планшеты настенные):</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 948.</p>	<p>Специализированная мебель на 30 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя, столы пристеночные 6 шт., шкаф для наглядных пособий 4 шт., телевизор «Samsung» Оборудование: - лактан 1-4 исполнение 230, - трихинеллоскоп проекционный ТП- 80М «Системат», - микроскопы «Микмед» 5 шт., - овоскоп ПКЯ-10 1 шт., - анализатор жидкости Уликор в исполнении Клевер-2, - рефрактометр ИРФ-454 Б2М, - рефрактометр RНВ-90АТС, - люминоскоп ТАЛГЕР ЛН-3У «Сова», - компрессорий МИС-7П 10 шт., - люминоскоп Филин, - стенды тематические</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI</p>

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<p>Специализированная мебель: 3 стола, 2 полумягких стула, 3 тумбочки, 2 книжных шкафа, 1 шкаф платяной двухстворчатый, 1 сейф.</p> <p>Рабочее место лаборанта: компьютер (системный блок, монитор клавиатура мышь), МФУBROTHER (принтер, сканер, ксерокс).</p>
---	---

7.2. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 7.	<p>MS Windows WinStrtr 7 Acadm Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acadm. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно;</p> <p>Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор от 28.11.2023 № УТУЦ7873/4.1.23.988231310200541231020100100080005829244) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год.</p>
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №948	<p>Набор демонстрационного оборудования</p> <p>Мультимедийное оборудование Samsung</p>
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	<p>Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acadm. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор от 28.11.2023 № УТУЦ7873/4.1.23.988231310200541231020100100080005829244) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год.</p> <p>MS Windows WinStrtr 7 Acadm Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Office 2016 Russian O L P N L Academic Edition сублицензионный контракт № 5 от 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших учебных заведениях. Договор №27 от 10.04.2012. Срок действия лицензии – бессрочно. Защищенный программный комплекс 1С предприятие 8.3z (x86-64). Договор №362/17 от 04.05.2017 г. Срок действия – бессрочно. МультиМит Экспект в составе модулей: «Базовый»; «Убой скота»; «Обвалка и жиловка мяса животных и птицы»; «Производственное задание и учёт»; «Оптимизация и моделирование рецептов»;</p>

	«Экспертная система диагностики и анализа качества рецептур». Лицензионный договор № 224 от 11.08.2020 г. Срок действия лицензии – бессрочно.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор от 28.11.2023 № УТУЦ7873/4.1.23.988231310200541231020100 100080005829244) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год.

7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

- ЭБС «ZNANIUM.COM», лицензионный договор (неисключительная лицензия) № 1605эбс–4.1.23.1044 от 12.12.2023 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»;
- ЭБС «AgriLib», дополнительное соглашение № 1 от 31.01.2020/33 к лицензионному договору №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015;
- ЭБС «Лань», лицензионный договор № 1-14-2023 от 06.10.2023 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань»;
- ЭБС «Рукопт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис».

VIII. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект

лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно- двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).