

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.07.2024 00:18:33

Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb27736a1609b644b33d8986ab6255891f798f017a1351faa

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной меди-
цины, доцент



В.В. Дронов

2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и
растительного происхождения**
модуля по выбору 4 **Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами
стандартизации и сертификации**

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Болезни продуктивных
и непродуктивных животных

Квалификация Ветеринарный врач

Год начала подготовки - 2020

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.



Кладиёв А.И.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы



Роменская Н.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИН СПЕЦИАЛИЗАЦИИ

Цель и задачи дисциплины – изучение методов санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов, технического сырья животного происхождения и определение правила их ветеринарно-санитарной оценки

Задача изучения предмета – овладение методами санитарно-гигиенического исследования и правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, а также основами технологии и стандартизации при их производстве. В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие задачи:

- проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль продуктов животноводства, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

– осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

– организация и контроль транспортировки животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

2. Требования к уровню содержания дисциплин

В современном мире, где безопасность продуктов питания является первостепенной задачей, роль ветеринарно-санитарной экспертизы (ВСЭ) сложно переоценить. Она служит не только защитой потребителя от вредных для здоровья продуктов, но и гарантией качества и безопасности пищевой продукции. Задача специалиста по ВСЭ: Обеспечить прохождение пищевых продуктов через все этапы производства, хранения и реализации, исключив попадание на прилавки некачественных или опасных для здоровья продуктов.

Ключевые компетенции специалиста ВСЭ:

- Проведение ветеринарного осмотра: Осмотр животных на всех этапах, от заготовки и транспортировки до убоя. Этот этап включает в себя оценку внешнего вида, поведения, температуру тела, а также проверку наличия признаков заболеваний.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя: Осуществление экспертизы туш, субпродуктов, крови и прочих продуктов убоя. ВСЭ

включает в себя визуальный осмотр, определение качества и степени свежести, а также выявление патологических изменений.

- Контроль качества мяса и мясных продуктов: Проведение ВСЭ на всех этапах производства мяса и мясных продуктов, начиная от убоя животных и заканчивая реализацией продукции в торговых сетях.
- Экспертиза молочной продукции, яиц, рыбы и растительных продуктов: Осуществление экспертизы молока, молочных продуктов, яиц, рыбы, растительных продуктов, мёда и других продуктов пчеловодства.
- Экспертиза мяса диких животных: Проведение ВСЭ мяса диких животных, заготовленного для реализации на рынке.
- Знание основ стандартизации и сертификации: Применение стандартов, норм и правил к производству и реализации пищевых продуктов, с особым учетом новейших требований, утвержденных в последних постановлениях и законах РФ. Современные тенденции в области ВСЭ:
- Внедрение цифровых технологий: Применение специальных программ и приложений для ускорения и упрощения процесса экспертизы. *
Развитие методов лабораторной диагностики: Использование современных лабораторных методов для выявления в продуктах патогенных микроорганизмов и вредных веществ.
- Повышение квалификации специалистов: Непрерывное обучение и повышение квалификации специалистов в области ВСЭ, что гарантирует их знание новейших методов и требований.

Специалист по ВСЭ – это гарант безопасности и качества пищевых продуктов. От его компетенции зависит здоровье потребителей, а также успех и конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности. В условиях постоянно растущих требований к безопасности пищевых продуктов специализация в области ВСЭ является не только престижной, но и необходимой для обеспечения здоровья населения и развития пищевой промышленности в целом.

По окончании курса студент должен уметь в условиях конкретного мясо- или молокоперерабатывающего предприятия осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на всех технологических этапах, проводить экспертизу и давать санитарную оценку 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

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения относится к дисциплинам части, формируемым участниками образовательных отношений (Б1.В.ДВ.03.04.01) модуля по выбору 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами стандартизации и сертификации основной профессиональной образовательной программы..

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ООП

| | |
|--|--|
| <p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p> | 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. Клиническая диагностика и инструментальные методы диагностики |
| | 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 |
| <p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p> | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; - особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; - эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; - перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; - ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; - основы товароведения, клеймения и консервирования мясопродуктов; - способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; - современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять прием и сдачу животных (птиц) на |

| | |
|--|---|
| | <p>боенские предприятия и подготовить их к убою;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать и провести ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц; - организовать и провести послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; - отобрать пробы, законсервировать материал и отправить их в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; - осуществить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработки продукции и сырья животного происхождения; - правила транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками сопоставления морфологических и клинических проявлений заболевания животных (птицы) - способностью определять нормативные показатели органов и тканей животных |
|--|---|

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- 1 | Способен использовать базовые знания естественных наук при анализе закономерностей строения и функционирования органов и систем органов, общепринятые и современные методы исследования для диагностики и лечебно-профилактической деятельности на основе гуманного отношения к животным | ПК-1.2. Осуществляет диагностику болезней разных видов животных общепринятыми и современными методами исследования на основе гуманного к ним отношения | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - положение о технике безопасности при работе с животными, - классификацию и основные характеристики лекарственных средств, показания и противопоказания к их применению и побочные эффекты; - иметь представление о причинах возникновения и механизмах развития болезней мелких домашних животных; - иметь опыт работы обобщения результатов исследования, иметь навыки составления плана профилактики болезни животных; - эффективные приемы оказания помощи и современные способы лечения животных при репродуктивной патологии; - принципы развития и профилактики на основе гуманного отношения к животным хирургической инфекции; - методику проведения дифференциальной диагностики хирургических болезней; - иметь представление о причинах возникновения и механизмах развития болезней мелких домашних животных; - классификацию, синдромы болезней, их этиологию, симптоматику, современные методы диагностики, новые эффективные методы профилактики и лечения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - провести клиническое обследование больного животного; - формулировать цели и задачи лечения, определять кратчайший и наиболее эффективный путь для достижения поставленной цели; - уметь интерпретировать и обобщать знания, полученные в ходе работы, дать оценку состоянию здоровья животного; - применять полученные знания на практике. |

| | | | |
|-------------|--|---|---|
| | | | <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - врачебным мышлением; - методами клинического обследования животных; - способами и приемами терапевтической техники; - техникой физиотерапии. |
| ПК-2 | Способен разрабатывать алгоритмы и критерии выбора медикаментозной и немедикаментозной терапии при инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваниях, осуществлять мониторинг эпизоотической обстановки, экспертизу и контроль мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств, проводить карантинные мероприятия и защиту населения в очагах особо опасных инфекций | ПК- 2.1. Анализирует и осуществляет оценку опасности риска возникновения и распространения заболеваний у людей | <p>Знать: алгоритмы и критерии выбора медикаментозной, и немедикаментозной терапии при инфекционных, неинфекционных заболеваниях</p> <p>Уметь: самостоятельно принимать правильные решения по специальным вопросам, основанные на глубоких врачебно-ветеринарных, общебиологических и экономических знаниях и направленные на создание ветеринарно-санитарного благополучия стада животных и повышение эффективности производства</p> <p>Владеть: методами постановки диагноза и лечения больных животных, используя современные иммунобиологические, фармакологические средства</p> |
| 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-4.2 Проводит вскрытие трупов животных различных видов и устанавливает посмертный диагноз, соблюдает правила хранения и утилизации трупов и биологических отходов | <p>Знать: заболевания животных (птицы), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний</p> <p>Уметь: грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве. Проводить профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами.</p> <p>Владеть: профессиональными навыками обеззараживания условно годного и потенциально опасного для здоровья и жизни человека продуктов и сырья</p> |
| ПК-5 | Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и | ПК-5.2 Контролирует транспортировку животных | <p>Знать: правила транспортировки животных и грузов при экспортно-импортных операциях</p> <p>Уметь: контролировать транспортировку</p> |

| | | |
|--|--|---|
| <p>сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p> | <p>и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности</p> | <p>животных и грузов Владеть: навыками сопоставления морфологических и клинических проявлений заболевания животных (птицы); методами клинико-анатомического анализа при проведении послеубойной экспертизы</p> |
| | <p>ПК-5.3 Участвует в санитарной оценке животноводческих помещений и сооружений</p> | <p>Знать: современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий Уметь: проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии Владеть: методами проведения санитарной оценки животноводческих помещений и сооружений</p> |

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 | 288 | 288 |
| <i>зачетные единицы</i> | 8 | 8 |
| Семестр изучения дисциплины | 9 | 9 |
| 1. Контактная работа | | |
| 1.1. Контактная аудиторная работа (всего) | 95,4 | 31,6 |
| В том числе: | | |
| Лекции (<i>Лек</i>) | 18 | 8 |
| Лабораторные занятия (<i>Лаб</i>) | 36 | 18 |
| Практические занятия (<i>Пр</i>) | 36 | - |
| Установочные занятия (<i>УЗ</i>) | - | 2 |
| Предэкзаменационные консультации (<i>Конс</i>) | 2 | - |
| 1.2. Промежуточная аттестация | | |
| Зачет (<i>КЗ</i>) | | |
| Экзамен (<i>КЭ</i>) | 0,4 | 0,4 |
| Выполнение курсовой работы (проекта) (<i>КНKP</i>) | 3 | 3 |
| Выполнение контрольной работы (<i>ККН</i>) | - | 0,2 |
| 1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль) | 18 | 4 |
| 2. Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 174,6 | 252,4 |
| в том числе: | | |
| Самостоятельная работа по проработке лекционного материала | 28 | 43 |
| Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям | 40 | 55 |
| Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение | 52 | 67 |
| Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы) | 17,6 | 35,4 |
| Подготовка к экзамену | 37 | 52 |

4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы по дисциплине: «Ветеринарно-санитарная оценка продуктов животного и растительного происхождения»

| 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 |
| Модуль 1 Лимфатическая система и её значение при ветеринарно-санитарной экспертизе. Особенности убой больных животных. Убой и первичная переработка птицы. Морфологический и химический состав мяса птицы. | 130,6 | 10 | 38 | 82,6 | 136 | 4 | 6 | 126 |
| 1. Убой, переработка, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных. Роль лимфатической системы в организме. | 20 | 2 | 6 | 12 | 20 | 2 | | 18 |
| 2. Приемка и переработка больных животных Способы обезвреживания и использования продуктов убой больных животных. | 20 | | 6 | 14 | 20 | | 2 | 18 |
| 3. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при медленных инфекциях животных | 18 | 2 | 4 | 12 | 20 | | 2 | 18 |
| 4. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой домашней птицы. Послеубойное исследование тушек и органов. | 20 | 2 | 8 | 10 | 20 | | 2 | 18 |
| 5. Морфологический и химический состав мяса птицы. Изменения, происходящие в мясе птицы после убой. Лабораторные исследование мяса птицы | 18 | 2 | 4 | 12 | 20 | 2 | | 18 |
| 6. Обеззараживание тушек и других продуктов убой, полученных при переработке больной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птицы при различных заболеваниях. | 16 | | 4 | 12 | 18 | | | 18 |
| 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц | 18,6 | 2 | 6 | 10,6 | 18 | | | 18 |
| Итоговое занятие по темам модуля 1 | | | | | | | | |
| Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза | 64 | 4 | 16 | 44 | 62,4 | 2 | 6 | 54,4 |

| Освоение модулей и разделов дисциплины | Объемы видов учебной работы по формам обучения, час | | | | | | | | |
|---|---|-----------|---------------|------------------------|------------------------|-------------|---------------|------------------------|-----------|
| | Очная форма обучения | | | | Заочная форма обучения | | | | |
| | Всего | Лекции | Лабораторно-р | Самостоятельная работа | Всего | Лекции | Лабораторно-р | Самостоятельная работа | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | |
| мёда, рыбы, растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынка | | | | | | | | | |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. | 16 | | 4 | | 12 | 20,4 | 2 | 18,4 | |
| 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства | 16 | 2 | 4 | | 10 | 20 | 2 | 18 | |
| 3. Ветеринарно-санитарная оценка растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынка. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов | 16 | 2 | 4 | | 10 | 22 | 2 | 18 | |
| 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, морских беспозвоночных. Болезни рыб, вызывающие гельминтозы у человека и животных | 16 | | 4 | | 12 | | | | |
| Итоговое занятие по темам модуля 2 | | | | | | | | | |
| Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыра. | 70 | 4 | 18 | | 48 | 80 | 2 | 6 | 72 |
| 1. Состав, физико-химические и технологические свойства молока | 30 | 2 | 6 | | 22 | 28 | 2 | 2 | 24 |
| 2. Исследование молока на доброкачественность. Технология производства кисломолочных продуктов | 20 | | 6 | | 14 | 26 | 2 | 2 | 24 |
| 3. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и твёрдых сыров | 20 | 2 | 6 | | 12 | 26 | 2 | 2 | 24 |
| Итоговое занятие по темам модуля 3 | | | | | | | | | |
| <i>Предэкзаменационные консультации</i> | | | 2 | | | | - | | |
| <i>Курсовая работа</i> | | | 3 | | | | 3 | | |
| <i>Установочные занятия</i> | | | - | | | | 2 | | |
| <i>Промежуточная аттестация</i> | | | 0,4 | | | | 0,6 | | |
| <i>Контактная аудиторная работа (всего)</i> | 95,4 | 18 | 72 | - | | 31,6 | 8 | 18 | - |
| <i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i> | | | 18 | | | | 4 | | |
| <i>Самостоятельная работа (всего)</i> | | | 174,6 | | | | 252,4 | | |
| <i>Общая трудоемкость</i> | | | 288 | | | | 288 | | |

4.3 Содержание дисциплины

| Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины |
|---|
| Модуль 1 Лимфатическая система и её значение при ветеринарно-санитарной экспертизе. Особенности убоя больных животных. Убой и первичная переработка птицы. Морфологический и химический состав мяса птицы. |
| 1. Убой, переработка, <i>предубойная ветеринарно санитарная экспертиза</i> , послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных. Роль лимфатической системы в организме. |
| 2. Приемка и переработка больных животных Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных. |
| 3. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при медленных инфекциях животных. <i>Морфологический и химический состав мяса. Изменения, происходящие в мясе после убоя. Лабораторные исследование мяса.</i> |
| 4. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой домашней птицы. Послеубойное исследование тушек и органов. |
| 5. Морфологический и химический состав мяса птицы. Изменения, происходящие в мясе птицы после убоя. Лабораторные исследование мяса птицы |
| 6. Обеззараживание тушек и других продуктов убоя, полученных при переработке больной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птицы при различных заболеваниях. |
| 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц |
| 8. <i>Ветеринарно-санитарная оценка отрубов при выявлении скрытых неинфекционных несоответствий (абсцессы, гематомы, кровоизлияния, инфильтраты, гранулемы).</i> |
| 9. <i>Современные методы индивидуального и группового исследования мяса животных на трихинеллез.</i> |
| 10. <i>Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов свиней при ЦВС, АПП, РРСС.</i> |
| 11. <i>Ветеринарная оценка и обращение с материалами специфического риска.</i> |
| 12. <i>Современные методы гуманного обращения с животными и влияние стресса при транспортировке на организм животных.</i> |
| Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, рыбы, растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынка |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. |
| 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства |
| 3. Ветеринарно-санитарная оценка растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынка. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов |
| 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, морских беспозвоночных. Болезни рыб, вызывающие гельминтозы у человека и животных |
| Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыра. |
| 1. Состав, физико-химические и технологические свойства молока |
| 2. Исследование молока на доброкачественность. Технология производства кисломолочных продуктов |
| 3. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и твёрдых сыров |

**V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ: «Ветеринарно-
санитарная оценка продуктов животного и растительного
происхождения»**

**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 | П | Самост. работа | | | |
| Всего по дисциплине семестра | | | | | | | | 51 | 100 | |
| I. Рубежный рейтинг | | | | | | | | 31 | 60 | |
| Модуль 1 | | | | | | | | | | |
| | Лимфатическая система и её значение при ветеринарно-санитарной экспертизе. Особенности убоя больных животных. Убой и первичная переработка птицы. Морфологический и химический состав мяса птицы. | ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-4.2 ПК-5.2 ПК-5.3 | 130,6 | 10 | 38 | | 82,6 | | 15 | 25 |
| | 1. Убой, переработка, предубойная ветеринарно санитарная экспертиза, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных. Роль лимфатической системы в организме. | | 20 | 2 | 6 | | 12 | Устный опрос | 2 | 3 |
| | 2. Приемка и переработка больных животных Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных. | | 20 | | 6 | | 14 | Устный опрос | 3 | 5 |
| | 3. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при медленных инфекциях животных. Морфологический и химический состав мяса. Изменения, происходящие в мясе после убоя. Лабораторные исследование мяса. | | 18 | 2 | 4 | | 12 | Устный опрос | 2 | 4 |
| | 4. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой домашней птицы. Послеубойное исследование тушек и органов. | | 20 | 2 | 8 | | 10 | Устный опрос | 2 | 3 |
| | 5. Морфологический и химический состав мяса птицы. Изменения, происходящие в мясе птицы после убоя. | | 18 | 2 | 4 | | 12 | Устный опрос | 2 | 3 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|-----------|----------|-----------|--|-----------|--|----------|-----------|
| Лабораторные исследование мяса птицы | | | | | | | | | |
| 6. Обеззараживание тушек и других продуктов убоя, полученных при переработке больной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птицы при различных заболеваниях. | | 16 | | 4 | | 12 | Устный опрос | 2 | 4 |
| 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц | | 18,6 | 2 | 6 | | 10,6 | Устный опрос | 2 | 3 |
| Итоговое занятие по темам модуля 1 | | | | | | | Тестирование Ситуационны е задачи | | |
| Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, рыбы, растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынка | ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-4.2 ПК-5.2 ПК-5.3 | 64 | 4 | 16 | | 44 | | 8 | 20 |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. | | 16 | | 4 | | 12 | Устный опрос | 2 | 5 |
| 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства | | 16 | 2 | 4 | | 10 | Устный опрос | 2 | 5 |
| 3. Ветеринарно-санитарная оценка растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынка. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов | | 16 | 2 | 4 | | 10 | Устный опрос | 2 | 5 |
| 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, морских беспозвоночных. Болезни рыб, вызывающие гельминтозы у человека и животных | | 16 | | 4 | | 12 | Устный опрос | 2 | 5 |
| Итоговое занятие по темам модуля 2 | | | | | | | Тестирование Ситуационны е задачи | | |
| Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыра. | ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-4.2 ПК-5.2 ПК-5.3 | 70 | 4 | 18 | | 48 | | 8 | 15 |
| 1. Состав, физико-химические и технологические свойства молока | | 30 | 2 | 6 | | 22 | Устный опрос | 3 | 5 |
| 2. Исследование молока на доброкачественность. Технология производства кисломолочных продуктов | | 20 | | 6 | | 14 | Устный опрос | 3 | 5 |
| 3. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и твёрдых сыров | | 20 | 2 | 6 | | 12 | Устный опрос | 2 | 5 |
| Итоговое занятие по темам модуля №3 | | | | | | | Тестирование Ситуационны е 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> | | | | | | | <i>экзамен</i> | 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. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – СПб.: Лань, 2007. – с.368-370. <https://e.lanbook.com/book/322529>
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

6.2. Дополнительная литература

1. Практикум по товароведению и экспертизе сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / С. Н. Сомова, В. Н. Яичкин, Н. А. Архипова [и др.]. — Оренбург: Оренбургский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311936>
2. Ежкова, М. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / М. С. Ежкова. — Казань: КНИТУ, [б. г.]. — Часть 2: Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения — 2013. — ISBN 978-5-7882-1503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73229>
3. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662>
4. Технология переработки и товароведение продукции рыбоводства: учебно-методическое пособие / составители В. Г. Боднарчук [и др.]. — Ставрополь: СтГАУ, 2020. — 128 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169711>
5. Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта: учебное пособие / И. Ф. Дедюхина, Ю. В. Лабовская, Н. В. Еременко [и др.]. — Ставрополь: СтГАУ, 2021. — 124 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/245753>
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф.

- Якупова. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>
 8. 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.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%A1%2029%2D296683%3C.%3E&USES21ALL=1
 9. 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>
 10. 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
 11. 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
 12. 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_FULTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%9C%2054%D076988869%3C.%3E&USES21ALL=1
13. 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_FULTEXT&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
14. 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_FULTEXT&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
15. 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 Ващилин – 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_FULTEXT&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
16. УМК по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» – Режим доступа: <https://do.belgau.edu.ru/> -(логин, пароль)

6.3. Методические указания по освоению дисциплины

| Вид учебных занятий | Организация деятельности студента |
|-------------------------------------|---|
| Лекция | Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать 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 удастся 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. |

6.4 Методические разработки кафедры

1. Определение показателей качества молока и молочных продуктов. Методические указания к лабораторным занятиям для студентов факультета ветеринарной медицины / Сост. Л. В. Резниченко, В. В. Микитюк. – Белгород.: Издательство БелГСХА, 2000. – 26с.
2. Методические указания к лабораторным занятиям по бактериологическому исследованию мяса. Для студентов факультета ветеринарной медицины / Сост. Л. В. Резниченко, В. В. Микитюк, В. Н. Позднякова. – Белгород.: Издательство БелГСХА, 2000. – 26с.
3. Методические указания к лабораторным занятиям. Ветеринарно – санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов / Сост. Л. В. Резниченко, В. В. Микитюк, Н. А. Денисова. – Белгород.: Издательство БелГСХА, 2002. – 20с.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства. Методические указания к лабораторным занятиям для студентов факультета ветеринарной медицины / Сост. Л. В. Резниченко, В. В. Микитюк, Н. А. Денисова. – Белгород.: Издательство БелГСХА, 2004. – 51 с.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Учебное пособие. Рекомендовано УМО высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии / Сост. Л. В. Резниченко. – Белгород.: Издательство БелГСХА, 2006. – 111с.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Учебно-методическое пособие для студентов заочной формы обучения. Рекомендовано УМО высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии / Сост. Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова – Белгород.: Издательство БелГСХА, 2006. – 65с.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Сортовой разруб туш животных: Учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины /Н. А. Мусиенко, Л. В. Резниченко Н. А. Денисова. – Белгород: Издательство Белгородской ГСХА, 2006. – 86 с.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Курс лекций для студентов 4-5 курсов факультета ветеринарной медицины по специальности – 111201 – «Ветеринария. / Л.В. Резниченко. – Белгород: Издательство Бел ГСХА, 2008. – 98 с.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Курс лекций для студентов технологического факультета по специальности – 260301 – «Технология мяса и мясных продуктов» и специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Л.В. Резниченко. – Белгород: Издательство Бел ГСХА, 2008. – 97 с.

10. Руководство к лабораторно-практическим занятиям по ветеринарно-санитарной экспертизе (практикум) для студентов 4-5 курсов факультета ветеринарной медицины/ Л.В. Резниченко., Н.А. Денисова– Белгород: Издательство Бел ГСХА, 2008. – 62 с.
11. Руководство к лабораторно-практическим занятиям по ветеринарно-санитарной экспертизе (практикум) для студентов 3 курса технологического факультета/ Л.В. Резниченко., Н.А. Денисова– Белгород: Издательство Бел ГСХА, 2008. – 45 с.
12. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при инвазионных болезнях передающихся человеку через мясо: Учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины/ Л.В. Резниченко., Н.А. Денисова– Белгород: Издательство Бел ГСХА, 2010. – 49 с.

6.5. Учебные видеофильмы

1. Губчатая энцефалопатия: Диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
2. Мясо из Германии.
3. Убой и технология переработки крупного рогатого скота и свиней.
4. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас
5. Контроль качества молока на молокозаводе.
6. Убой и переработка птицы.

6.6. 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>
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза veterinary.academic.ru.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза – всё для студента. [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 |
|--|--|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 7. | <p>Специализированная мебель для обучающихся на посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования: Ноутбук ASUS, проектор NEC, экран для демонстрации, 2 акустические колонки.</p> <p>Информационные стенды (планшеты настенные):</p> |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 948. | <p>Специализированная мебель для обучающихся на 30 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования Мультимедийное оборудование Samsung</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>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 | Программное обеспечение |
|--|---|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 7. | MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор от 28.11.2023 № УТУЦ7873/4.1.23.988231310200541231020100100080005 829244) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год. |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №948 | Набор демонстрационного оборудования Мультимедийное оборудование Samsung |
| Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки) | 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 Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор от 28.11.2023 № УТУЦ7873/4.1.23.988231310200541231020100100080005 829244) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Valabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов. Программа экранного доступа NDVA |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования | MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор от 28.11.2023 № УТУЦ7873/4.1.23.988231310200541231020100100080005 829244) – 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 «Руконт», 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).