

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**

**Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке, консервировании  
и хранении продуктов животноводства  
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 - 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 дисциплин специализации по ветеринарно-санитарной экспертизе – приобретение теоретических знаний, освоение методов и приёмов ветеринарно-санитарной экспертизы для обеспечения безопасности населения путём предотвращения инфицирования их болезнями, общими для человека и животных, для контроля качества и безопасности продуктов животноводства в ветеринарно-санитарном отношении.

**Основными задачами** преподавания дисциплин являются: своевременное выявление опасных инфекционных заболеваний, переносчиками которых могут быть товары, разработка и применение установленных методов ветеринарно-санитарной оценки, подтверждение соответствия объектов экспертизы ветеринарным требованиям. Для осуществления данных задач ведущими принципами в работе должны быть: выпуск для потребителя только доброкачественной продукции; исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных через пищевые продукты и техническое сырьё животного происхождения.

## **2. Требования к уровню содержания дисциплин**

В результате освоения дисциплин специализации студент должен знать методы и правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; понимать правила и регламент утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения; знать нормативно-технической документации производства и переработки продуктов уоя; студент должен иметь способность проводить ветеринарно-санитарный анализ и оценку качества продукции животноводства, растениеводства, пчеловодства и водного промысла

По окончании курса студент должен уметь использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения; осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях; владеть навыками отбора проб и методами оценки качества и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;

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 при переработке, консервировании и хранении продуктов животноводства относится к дисциплинам части, формируемым участниками образовательных отношений (Б1.В.ДВ.03.04.02) 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><b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b></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><b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b></p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ обеспечение качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения;</li> <li>➤ методы и правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения;</li> <li>➤ правила и регламент утилизации недоброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения;</li> <li>➤ нормативно-техническую документацию производства и переработки продуктов убоя;</li> <li>➤ органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения;</li> <li>➤ ветеринарно-санитарный анализ и оценку качества продукции животноводства, растениеводства, пчеловодства и водного промысла;</li> <li>➤ ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях;</li> <li>➤ навыки отбора проб, методы оценки качества и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения;</li> </ul>

	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения;</li> <li>➤ проводить ветеринарно-санитарный анализ и оценку качества продукции животноводства, растениеводства, пчеловодства и водного промысла;</li> <li>➤ осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях;</li> <li>➤ отбирать пробы и оценивать качество и безопасность продуктов и сырья животного и растительного происхождения;</li> <li>➤ анализировать, идентифицировать и оценивать опасность распространения болезней человека и животных.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ знанием методов и правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</li> <li>➤ умением использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> <li>➤ навыками отбора проб и методами оценки качества и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</li> <li>➤ способностью анализировать, идентифицировать и оценивать опасность распространения болезней человека и животных.</li> </ul>
--	---

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-3	Способен использовать и анализировать фармакологические и токсикологические характеристики лекарственного сырья, препаратов, биологически активных добавок и биологически активных веществ для лечебно-профилактической деятельности, осуществлять контроль качества и соблюдение правил производства, реализации кормов, кормовых добавок и ветеринарных препаратов	<b>ПК-3.1</b> Выбирает лекарственное сырье, препараты, кормовые добавки для осуществления лечебно-профилактических мероприятий в отношении разных видов животных	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- закономерности осуществления физиологических процессов и функций, механизмы их нейрогуморальной регуляции;</li> <li>- патогенез патологических процессов и особенности их проявления у различных видов животных;</li> <li>- биотехнологию защитных препаратов; - классификацию лекарственных веществ, их фармакокинетику, фармакодинамику;</li> <li>- особенности применения при различных физиологических состояниях у животных, основы рецептуры и аптечного дела.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять полученные знания на практике; - отбирать материал для химикотоксикологического исследования;</li> <li>- определять антибиотикочувствительность; - выписывать рецепт на лекарственное средство.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями об основных физических, химических и биологических законах и их использовании в ветеринарии;</li> <li>- методами наблюдения и эксперимента;</li> <li>- фармако-токсикологическими методиками.</li> </ul>

## 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
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)		
<b>Общая трудоемкость, всего, час</b>	<b>216</b>	<b>216</b>
<i>зачетные единицы</i>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Семестр изучения дисциплины</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>1. Контактная работа</b>		
<b>1.1. Контактная аудиторная работа (всего)</b>	<b>72,25</b>	<b>20,45</b>
В том числе:		
Лекции ( <i>Лек</i> )	18	6
Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )	36	12
Практические занятия ( <i>Пр</i> )	18	-
Установочные занятия ( <i>УЗ</i> )	-	2
Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )	-	-
<b>1.2. Промежуточная аттестация</b>		
Зачет ( <i>КЗ</i> )	0,25	0,25
Экзамен ( <i>КЭ</i> )	-	-
Выполнение курсовой работы (проекта) ( <i>КНKP</i> )	-	-
Выполнение контрольной работы ( <i>ККН</i> )	-	0,2
<b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>	<b>18</b>	<b>4</b>
<b>в том числе по семестра</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>125,75</b>	<b>191,55</b>
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)	8,75	23,55
Подготовка к зачёту	27	39

#### 4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы по дисциплине

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	
<b>Модуль 1</b>									
<b>Основы консервирования и копчения мясных продуктов</b>	<b>50,25</b>	<b>4</b>	<b>14</b>		<b>32,25</b>	<b>56</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>50</b>
1. Основы консервирования мяса и мясопродуктов.	10	2	2		6	10	2		8
2. Копчение мясных и рыбных продуктов. Сущность копчения. Консервирующий эффект копчения	6		2		4	9		2	7
3. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза копченых мясных продуктов	4		2		2	7			7
4. Технология, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас	8		2		6	7			7
5. Технология, ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка готовых мясных продуктов, выпускаемых предприятиями мясной промышленности	12,25	2	2		8,25	9		2	7
6. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Технология производства, проверка качества, упаковка, маркировка, хранение консервов.	6		2		4	7			7
7. Консервирование мяса поваренной солью. Ветеринарно-санитарная оценка солонины	4		2		2	7			7
Итоговое занятие по темам модуля 1									
<b>Модуль 2</b>									
<b>Основы консервирования субпродуктов, жира, крови, эндокринного и кишечного сырья</b>	<b>88,25</b>	<b>10</b>	<b>24</b>		<b>54,25</b>	<b>86</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>80</b>
1. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства.	8	2	2		4	9		2	7
2. Переработка, консервирование и хранение пищевых жиров животного и растительного происхождения.	6		2		4	9	2		7





Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения				Заочная форма обучения					
	Всего	Лекции	Лабораторно-практические занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практические занятия	Самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Модуль 3. Основы консервирования и копчения рыбы и рыбных продуктов. Трансгенные продукты и их применение в пищевой промышленности</b>	<b>59,25</b>	<b>4</b>	<b>16</b>		<b>39,25</b>	<b>67,55</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>61,55</b>
1. Основы технологии, переработка и консервирование рыбы, рыбных продуктов и мяса морских гидробионтов.	8	2	2		4	10		2		8
2. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза копченых рыбных продуктов	8		2		6	9				9
3. Технология производства и ветеринарный контроль кормов животного происхождения	10,25		2		8,25	14,55	2	2		10,55
4. Трансгенные продукты и их применение в пищевой промышленности	8	2	2		4	8				8
5. Методы исследования рыбы на доброкачественность	7		2		5	8				8
6. Оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников (в условиях испытательной лаборатории БелГАУ и межобластной ветлаборатории)	10		4		6	9				9
7. Основы дегустационной оценки пищевых продуктов	8		2		6	9				9
Итоговое занятие по темам модуля 3										
<i>Предэкзаменационные консультации</i>					-					-
<i>Установочные занятия</i>					-					2
<i>Промежуточная аттестация</i>					0,25					0,25
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	<b>72,25</b>	<b>18</b>	<b>54</b>		<b>-</b>	<b>20,45</b>	<b>6</b>	<b>12</b>		<b>-</b>
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>			<b>18</b>					<b>4</b>		
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>			<b>125,75</b>					<b>191,55</b>		
<i>Общая трудоемкость</i>			<b>216</b>					<b>216</b>		

### 4.3 Содержание дисциплины

<b>Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины</b>
<b>Модуль 1. Основы консервирования и копчения мясных продуктов</b>
1.1 Основы консервирования мяса и мясопродуктов.
1.2 Копчение мясных и рыбных продуктов. Сущность копчения. Консервирующий эффект копчения
1.3 Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза копчёных мясных продуктов
1.4 Технология, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас
1.5 Технология, ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка готовых мясных продуктов, выпускаемых предприятиями мясной промышленности
1.6 Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Технология производства, проверка качества, упаковка, маркировка, хранение консервов.
1.7 Консервирование мяса поваренной солью. Ветеринарно-санитарная оценка солонины
<b>Модуль 2. Основы консервирования субпродуктов, жира, крови, эндокринного и кишечного сырья</b>
2.1 Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства.
2.2 Переработка, консервирование и хранение пищевых жиров животного и растительного происхождения.
2.3 Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и крови
2.4 Основы технологии, применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья, шкур, эндокринного сырья.
2.5 Методы консервирования жиров животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров
2.6 Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка кишечного сырья в условиях мясоперерабатывающих предприятий.
2.7 Ветеринарно-санитарная оценка эндокринного, ферментного и специального сырья (в условиях мясоперерабатывающего предприятия).
2.8 Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка субпродуктов (в условиях мясоперерабатывающего предприятия). Переработка, консервирование, хранение и реализация
2.9 Ветеринарно-санитарная оценка крови. Методы консервирования, переработка на технические, кормовые и медицинские цели.
2.10 Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка кожевенного и пушно-мехового сырья.
2.11 Способы переработки и ветеринарно-санитарная оценка непищевого сырья животного происхождения (половые органы самцов и самок, непищевая кровь, рога, копыта и др.).
<b>Модуль 3. Основы консервирования и копчения рыбы и рыбных продуктов. Трансгенные продукты и их применение в пищевой промышленности</b>
3.1 Основы технологии, переработка и консервирование рыбы, рыбных продуктов и мяса морских гидробионтов.
3.2 Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза копчёных рыбных продуктов
3.3 Технология производства и ветеринарный контроль кормов животного происхождения
3.4 Трансгенные продукты и их применение в пищевой промышленности
3.5 Методы исследования рыбы на доброкачественность
3.6 Оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников (в условиях испытательной лаборатории БелГАУ и межобластной ветлаборатории)
3.7 Основы дегустационной оценки пищевых продуктов



**V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ: «Ветеринарно-  
санитарная экспертиза при переработке, консервировании и  
хранении продуктов животноводства»**

**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				
<b>Всего по дисциплине семестра</b>								<b>51</b>	<b>100</b>	
<b>I. Рубежный рейтинг</b>								<b>31</b>	<b>60</b>	
<b>Модуль 1</b>		<b>ПК-3.1.</b>								
<b>Основы консервирования и копчения мясных продуктов</b>			<b>50,25</b>	<b>4</b>	<b>14</b>		<b>32,25</b>		<b>7</b>	<b>15</b>
<b>1. Основы консервирования мяса и мясопродуктов.</b>			<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>6</b>	Устный опрос	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>2. Копчение мясных и рыбных продуктов. Сущность копчения. Консервирующий эффект копчения</b>			<b>6</b>		<b>2</b>		<b>4</b>	Устный опрос	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>3. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза копченых мясных продуктов</b>			<b>4</b>		<b>2</b>		<b>2</b>	Устный опрос	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>4. Технология, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас</b>			<b>8</b>		<b>2</b>		<b>6</b>	Устный опрос	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>5. Технология, ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка готовых мясных продуктов, выпускаемых предприятиями мясной промышленности</b>			<b>12,25</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>8,25</b>	Устный опрос	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>6. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Технология производства, проверка качества, упаковка, маркировка, хранение консервов.</b>		<b>6</b>		<b>2</b>		<b>4</b>	Устный опрос	<b>1</b>	<b>2</b>	

7. Консервирование мяса поваренной солью. Ветеринарно-санитарная оценка солонины		4		2		2	Устный опрос	1	2
Итоговое занятие по темам модуля №1							Тестирование Ситуационные задачи		
<b>Модуль 2</b> <b>Основы консервирования субпродуктов, жира, крови, эндокринного и кишечного сырья</b>	<b>ПК-3.1.</b>	<b>88,25</b>	<b>10</b>	<b>24</b>		<b>54,25</b>		<b>17</b>	<b>30</b>
1. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства.		8	2	2		4	Устный опрос	1	3
2. Переработка, консервирование и хранение пищевых жиров животного и растительного происхождения.		6		2		4	Устный опрос	1	3
3. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и крови.		10	2	2		6	Устный опрос	2	3
4. Основы технологии, применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья, шкур, эндокринного сырья.		8		2		4	Устный опрос	1	3
5. Методы консервирования жиров животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров		8,25	2	2		4,25	Устный опрос	2	3
6. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка кишечного сырья в условиях мясоперерабатывающих предприятий.		8		2		6	Устный опрос	2	3
7. Ветеринарно-санитарная оценка эндокринного, ферментного и специального сырья (в условиях мясоперерабатывающего предприятия).		10		2		8	Устный опрос	2	3
8. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка субпродуктов (в условиях мясоперерабатывающего предприятия). Переработка, консервирование, хранение и реализация		8	2	2		4	Устный опрос	1	2
9. Ветеринарно-санитарная оценка крови. Методы консервирования, переработка на технические, кормовые и медицинские цели.		12	2	4		6	Устный опрос	2	3
10. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка кожевенного и пушно-мехового сырья.		6		2		4	Устный опрос	1	2

11. Способы переработки и ветеринарно-санитарная оценка непищевого сырья животного происхождения (половые органы самцов и самок, непищевая кровь, рога, копыта и др.).		6		2		4	Устный опрос	1	2
Итоговое занятие по темам модуля №2							Тестирование Ситуационны е задачи		
<b>Модуль 3. Основы консервирования и копчения рыбы и рыбных продуктов. Трансгенные продукты и их применение в пищевой промышленности</b>	<b>ПК-3.1.</b>	<b>59,25</b>	<b>4</b>	<b>16</b>		<b>39,25</b>		<b>7</b>	<b>15</b>
1. Основы технологии, переработка и консервирование рыбы, рыбных продуктов и мяса морских гидробионтов.		8	2	2		4	Устный опрос	1	2
2. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза копчёных рыбных продуктов		8		2		6	Устный опрос	1	2
3. Технология производства и ветеринарный контроль кормов животного происхождения		10,25		2		8,25	Устный опрос	1	3
4. Трансгенные продукты и их применение в пищевой промышленности		8	2	2		4	Устный опрос	1	2
5. Методы исследования рыбы на доброкачественность		7		2		5	Устный опрос	1	2
6. Оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников (в условиях испытательной лаборатории БелГАУ и межобластной ветлаборатории)		10		4		6	Устный опрос	1	2
7. Основы дегустационной оценки пищевых продуктов		8		2		6	Устный опрос	1	2
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>зачет</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 зачёте

Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

### 5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

Оценка «зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:



- студент усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- студент демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе;

- студент показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент допускает грубые ошибки в ответе на зачете и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- студент демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

- студент не может 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 / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>
2. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211211>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052>
2. Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов: монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206453>
3. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099>
4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — ISBN 978-5-507-44682-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238532>
5. ГОСТ Р 52173-2003 "Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения". <https://internet-law.ru/gosts/gost/6069/>

6. ГОСТ Р 52174-2003 "Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации ГМИ растительного происхождения с применением биологического микрочипа". <https://internet-law.ru/gosts/gost/4827>

### 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; пометать 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	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.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%A1%2029%2D296683%3C.%3E&USES21ALL=1](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)
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](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&S21](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&S21)

[ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%9C%2039%2D965044033%3C.%3E&USES21ALL=1](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)

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](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](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](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 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\\_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](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 [veterinary.academic.ru](http://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 на 30 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя, столы пристеночные 6 шт., шкаф для наглядных пособий 4 шт., телевизор «Samsung»</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лактан 1-4 исполнение 230,</li> <li>- трихинеллоскоп проекционный ТП- 80М «Системат»,</li> <li>- микроскопы «Микмед» 5 шт.,</li> <li>- овоскоп ПКЯ-10 1 шт.,</li> <li>- анализатор жидкости Уликор в исполнении Клевер-2,</li> <li>- рефрактометр ИРФ-454 Б2М,</li> <li>- рефрактометр RHB-90АТС,</li> <li>- люминоскоп ТАЛГЕР ЛН-3У «Сова»,</li> <li>- компрессорий МИС-7П 10 шт.,</li> <li>- люминоскоп Филин,</li> <li>- стенды тематические</li> </ul>
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	Оборудование
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. MS Windows WinStrtr 7 Acdmc 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. 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 Эксперт в составе модулей: «Базовый»; «Убой скота»; «Обвалка и жиловка мяса животных и птицы»; «Производственное задание и учёт»; «Оптимизация и моделирование рецептур»; «Экспертная система диагностики и анализа качества рецептур». Лицензионный договор № 224 от 11.08.2020 г. Срок действия лицензии – бессрочно.
Помещение для хранения и профилактического	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.



обслуживания оборудования	учебного	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 «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).