

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 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«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 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 - 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.



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 уоя. Этот этап включает в себя оценку внешнего вида, поведения, температуру тела, а также проверку наличия признаков заболеваний.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя: Осуществление экспертизы туш, субпродуктов, крови и прочих продуктов уоя. 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

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Анатомия животных
	2. Ветеринарная вирусология и биотехнология
	3. Ветеринарная микробиология, микология и иммунология
	4. Физиология и этология животных
	5. Клиническая биохимия и гематология
	6. 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
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<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 боенские предприятия и подготовить их к убою; - 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 сертификацию продукции животноводства,	ПК-5.2 Контролирует транспортировку животных и грузов при экспортно-	<p>Знать: правила транспортировки животных и грузов при экспортно-импортных операциях</p> <p>Уметь: контролировать транспортировку животных и грузов</p> <p>Владеть: навыками сопоставления морфологических и клинических проявлений</p>

	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	импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности	заболевания животных (птицы); методами клинико-анатомического анализа при проведении послеубойной экспертизы
		ПК-5.3 Участвует в санитарной оценке животноводческих помещений и сооружений	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

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 убоя 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 убоя 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 убоя. Лабораторные исследование мяса птицы	18	2	4	12	20	2		18
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	18			18
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	18,6	2	6	10,6	18			18
Итоговое занятие по темам модуля 1								
Модуль 2	64	4	16	44	62,4	2	6	54,4

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
Ветеринарно-санитарная экспертиза 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	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		24
3. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и твёрдых сыров	20	2	6		12	26		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,		18	2	4		12	Устный опрос	2	3

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.		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. Сибегатуллин, 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_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
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_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
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_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
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_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
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; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не 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 Mб 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 Balabolka (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 «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).