Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пархомов Евгений Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 13.11.2026 12:26:06
Уникальный программный ключ:
a33b858de26e7...

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

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ветеринарной медицины
_____ В.В. Дронов
«22» октября 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Ветеринарно-санитарная экспертиза

(в новой редакции)

Направление подготовки/ специальность: 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль): Общеклиническая ветеринария

Квалификация: Ветеринарный врач

Год начала подготовки: 2026

Майский, 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/ специальности 36.05.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.09.2017 г. №974 с изменениями и дополнениями от 26.11.2020 г., 08.02.2021 г., 19.07.2022 г., 27.02.2023 г.;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г., № 245 с изменениями и дополнениями от 02.03.2023 г.;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 г. №712н.

Составители: Резниченко Л.В., доктор ветеринарных наук, профессор

Рассмотрена на заседании факультете ветеринарной медицины
«22» октября 2026 г., протокол №2

Председатель методической комиссии _____ Яковлева И.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ Семендяев А.С.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза – дисциплина, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения и определяющая правила их ветеринарно-санитарной оценки.

1.1. Цель дисциплины – приобретение будущим ветеринарным специалистом теоретических знаний, освоение методов и приёмов ветеринарно-санитарной экспертизы, производственно-ветеринарного контроля на всех этапах заготовки и переработки животноводческой продукции на предприятиях мясной и молочной промышленности, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, яиц, пищевых растительных и других продуктов.

1.2. Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека

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

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

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.36) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ООП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Анатомия животных
	2. Ветеринарная вирусология и биотехнология
	3. Ветеринарная микробиология, микология и иммунология
	4. Физиология и этология животных
	5. Клиническая биохимия и гематология
	6. Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	7. Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза
	8. Ветеринарная фармакология. Токсикология
	9. Эпизоотология и инфекционные болезни животных
	10. Паразитология и инвазионные болезни животных
	11. Внутренние незаразные болезни животных
	12. Клиническая диагностика и инструментальные методы диагностики
Требования к предварительной подготовке обучающихся	***Знать:*** ➢ общие базовые сведения по анатомии, вирусологии, микробиологии, биохимии, патологической анатомии, фармакологии, токсикологии, эпизоотологии, паразитологии, внутренним незаразным болезням; ➢ основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ➢ устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов; ➢ современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий ➢ характерные патологоанатомические изменения в тушах и органах животных при заболеваниях различной этиологии ***Уметь:*** ➢ отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; ➢ готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными

	методами; ➢ составлять технологические схемы убоя разных видов скота, подбирать оптимальные режимы первичной переработки животных ➢ проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии; ➢ проводить дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах. ***Владеть:*** ➢ навыками сопоставления морфологических и клинических проявлений заболевания животных (птицы) ➢ методами клинико-анатомического анализа при проведении послеубойной экспертизы; ➢ методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов.

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 компе-тенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений	**ПК-5.1.** Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и осуществляет контроль производства и сертификацию продукции животноводства и кормов	***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 ***уметь:*** грамотно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства и кормов ***владеть:*** профессиональными навыками ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных

ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	**ОПК-5.6.** Проводит предубойный осмотр животных, определяя допустимость убоя их на мясо, и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя и других продуктов животноводства	***знать:*** основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; ***уметь:*** проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; ***владеть:*** методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы
		ОПК-5.7. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов ветеринарного надзора.	***знать:*** Государственные законы, нормативные документы, обеспечивающие ветеринарно-санитарную экспертизу; требования к оформлению сопроводительной документации на сырье и продукты. ***уметь:*** оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию и сырьё согласно ветеринарному законодательству и локальным нормативным документам в области ветеринарно-санитарной экспертизы. ***владеть:*** правилами оформления ветеринарной документации в системе «Меркурий».
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	**ОПК-6.3.** Анализирует и осуществляет оценку опасности риска возникновения и распространения заболеваний у людей	***знать:*** Точные определения эпидемиологических понятий, классификацию факторов риска и закономерности распространения болезней; основы дескриптивной и аналитической эпидемиологии, методы эпидемиологической диагностики и характеристики возбудителей; нормативно-правовую базу (СанПиН, ММСП, приказы Минздрава) по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия. ***уметь:*** Собирать эпидемиологический анамнез, анализировать статистику заболеваемости и идентифицировать источник инфекции; заполнять медицинскую

			документацию, интерпретировать лабораторные данные и дифференцировать уровни риска для разных групп населения. ***владеть:*** Алгоритмом эпидемиологического расследования в очаге инфекции и методикой работы с биоматериалом в СИЗ; навыками статистической обработки данных и базового математического моделирования (прогнозирование динамики заболеваемости); навыками санитарно-просветительной работы и составления плана противоэпидемических мероприятий на основе оценки риска.

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**			
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	**Очная**		**Заочная**	
Общая трудоемкость, всего, час *зачетные единицы*	**252** *7*		**252** *7*	
Семестр изучения дисциплины	**7**	**8**	**5 курс**	
часы	**108**	**144**	**108**	**144**
зачетные единицы	*3*	*4*	*7*	
1.Контактная работа				
1.1.Контактная аудиторная работа *(всего)*	**128,65**		**48,6**	
В том числе:	**68,25**	**60,4**	**30**	**18,6**
Лекции *(Лек)*	34	20	8	4
Лабораторные занятия *(Лаб)*	-	-	8	4
Практические занятия *(Пр)*	34	38	12	8
Практическая подготовка в форме лабораторных занятий *(ПППЛЗ)*	-	-	-	2
Установочные занятия *(УЗ)*	-	-	2	-
Предэкзаменационные консультации *(Конс)*	-	2	-	-
Текущие консультации *(ТК)*	-	-	-	-
1.2.Промежуточная аттестация				
Зачет *(КЗ)*	0,25	-	-	
Экзамен *(КЭ)*	-	0,4	-	0,4
Выполнение курсовой работы (проекта) (*КНКР*)	-	-	-	-
Выполнение контрольной работы *(ККН)*	-	-	-	0,2
1.3.Контактная внеаудиторная работа *(контроль)*	**20**		**8**	
в том числе по семестрам	**10**	**10**	**4**	**4**
2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)	**103,35**		**194,95**	
в том числе:	**29,75**	**73,6**	**109,55**	**85,4**
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	5	13	20	16
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	10	15	26	24
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	8	24	38	26
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	2,75	3,6	9,55	6,6
Подготовка к зачёту/экзамену	4	18	16	12,8

4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ.занятия	ППП ЛЗ	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	ППП ЛЗ	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Семестр 7					Семестр 9				
Модуль 1. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях».	**63,75**	**28**	**20**	**-**	**15,75**	**95,55**	**6**	**10**	**-**	**79,55**
1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	**4**	2		-	2	**6**	2	-	-	6
2. Убой и переработка животных на мясо-перерабатывающих предприятиях	**6**	4		-	2	**10**	-	-	-	14
3 Морфология и химия мяса, клеймение. Определение видовой принадлежности мяса	**10**	2	6	-	2	**12**	2	4	-	16
4. Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса. Виды порчи мяса. Организация и методика ветеринарно - санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение	**12**	4	6		2					
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях. Определения мяса больных животных. ВСЭ мяса животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птицы при различных заболеваниях	**29,75**	16	6	-	7,75	**49,55**	2	4	-	43,55
6. Итоговое занятие	**2**		2	-	-	**2**	-	2	-	-
Модуль 2. « Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов»	**34**	**6**	**14**	**-**	**14**	**36**	**2**	**4**	**-**	**30**
1. Состав, физико-химические и технологические свойства молока	**12**	2	6	-	4	**14**	2	-	-	12
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных	**10**	2	2	-	6	**14**	-	2	-	12
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	**10**	2	4	-	4	**6**	-	-	-	6
4. Зоогигиенические требования и нормативы при производстве молока и мяса https://lectoriy.phosagro.ru/lectures/zhivotnovodstvo/zoogigienicheskie-trebovaniya-i-normativy-pri-proizvodstve-moloka-i-myasa/	**2**	2	-	-	-					
5. Итоговое занятие	**2**		2			**2**		2		

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ.занятия	ППП ЛЗ	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	ППП ЛЗ	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Семестр 7					Семестр 9				
Предэкзаменационные консультации						-				
Текущие консультации	-					-				
Установочные занятия	-					***2***				
Промежуточная аттестация	***0,25***					***0,45***				
Контактная аудиторная работа (всего)	-	-	-	-	-	***30,45***	***8***	***20***	-	-
Контактная внеаудиторная работа (всего)	***10***					***4***				
Самостоятельная работа (всего)	***85,35***					***109,55***				

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ.занятия	ППП ЛЗ	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	ППП ЛЗ	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Семестр 8				Семестр 10				
Модуль 3. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. ВСЭ туш и органов животных при отравлениях и поражениях ионизирующнй радиацией. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов. Основы метрологии, стандартизации и сертификации.	**131,6**	**38**	**38**	-	**55,6**	**98,9**	**4**	**8**	**2**	**85,4**
1. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	**10**	4	2	-	4	**18**	2	2	-	14
2. ВСЭ туш и органов животных при отравлениях и поражении ионизирующей радиацией. Безопасность продуктов животноводства	**14**	6			8					
3. Биологические процессы консервирования. Копчение и его сущность. Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль	**22**	2	12		8					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ.занятия	ППП ЛЗ	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	ППП ЛЗ	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Семестр 8				Семестр 10				
колбасных, консервных изделий и копчёностей. Методы посола мяса и рыбы. ВСЭ солонины										
4. ВСЭ пищевых животных жиров и растительных масел, субпродуктов, крови, кожевенного сырья	**10**	4	2	-	4	**14**	-	-	-	14
5. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства	**12**	2	6	-	4	**22**	2	2	-	18
6. ВСЭ рыбы и рыбопродуктов, мяса морских гидробионов. Болезни рыб, вызывающие гельминтозы у человека и животных	**16**	4	6	-	6	**16**	-	2	2	12
7. Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства.	**18**	6	4	-	8	**9,9**	-	-	-	10,4
8. ВСЭ мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных, пернатой дичи и растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынков	**9,6**	4	2	-	3,6	**9**	-	-	-	10
9. Основы стандартизации, метрологии и сертификации	**18**	6	2		10					
10. Итоговое занятие	**2**		2	-		**2**		2		
Предэкзаменационные консультации	***2***					-				
Текущие консультации	-					-				
Установочные занятия	-					-				
Промежуточная аттестация	***0,4***					***0,6***				
Контактная аудиторная работа (всего)	-	-	-		-	***18,6***	***4***	***12***	***2***	-
Контактная внеаудиторная работа (всего)		***10***				***4***				
Самостоятельная работа (всего)		**55,6**				***85,4***				
ИТОГО:										
Контактная аудиторная работа (всего)		***156,65***				***49,05***				
Контактная внеаудиторная работа (всего)		***20***				***8***				
Самостоятельная работа (всего)		***86,35***				***194,95***				
Общая трудоемкость		***252***				***252***				

4.3 Содержание дисциплины

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
Семестр 7/9
Модуль 1. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»
1. ***Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности***
1.1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.
1.2. Транспортировка убойных животных на боенские предприятия. .Предприятия по убою и переработке животных
1.3. Порядок приёмки животных на мясоперерабатывающие предприятия
2. Убой и переработка животных на мясо-перерабатывающих предприятиях
2.1. Технология убоя. ВСЭ туш и органов различных видов животных
2.2. Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов
3 Морфология и химия мяса, клеймение. Определение видовой принадлежности мяса
3.1. Определение видовой принадлежности мяса.
3.2. Исследование мяса на доброкачественность.
4. **Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса. Виды порчи мяса. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение**
4.1 Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами. Виды порчи мяса
4.2. Физико-химические исследования мяса больных животных
4.3. Ветеринарное клеймение
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях . Определения мяса больных животных. ВСЭ мяса животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птицы при различных заболеваниях
5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях.
5.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях.
5.3. Исследование мяса на трихинеллёз, цистицеркоз, саркоспоридиоз
5.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.
Модуль 2. « Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов»
1. Состав, физико-химические и технологические свойства молока.
1.1.Отбор проб, способы консервирования проб. Органолептические и лабораторные методы исследований молока по ГОСТу и действующим *Правилам.*

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
1.2. Санитарно-гигиенический режим получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока.
1.3. Установление натуральности молока. Контроль пастеризации
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.
2.1.Способы и режимы обезвреживания молока больных животных. Пороки молока.
2.2. Определение общей бактериальной обсеменённости молока. Исследование молока на мастит. Определение соматических клеток в молоке
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Установление натуральности сметаны и сливок
3.2. Сливочное масло, сыры. Основы технологии, методы исследования, ветеринарно-санитарная оценка
4. Зоогигиенические требования и нормативы при производстве молока и мяса https://lectoriy.phosagro.ru/lectures/zhivotnovodstvo/zoogigienicheskie-trebovaniya-i-normativy-pri-proizvodstve-moloka-i-myasa/
4.1 Значение и факторы микроклимата.
4.2. Нормативы и контроль параметров.
Семестр 8/10
Модуль 3. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. ВСЭ туш и органов животных при отравлениях и поражениях ионизирующей радиацией. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов. Основы стандартизации, метрологии и сертификации
1. ***Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.***
1.1. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
1.2. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов на наличие возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций
2. ВСЭ туш и органов животных при отравлениях и поражении ионизирующей радиацией. 2.1 ВСЭ туш и органов животных при отравлениях 2.2. ВСЭ туш и органов животных при отравлениях и поражении ионизирующей радиацией 2.3. Безопасность продуктов животноводства
3. Биологические процессы консервирования. Копчение и его сущность. Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных, консервных изделий и копчёностей.
3.1. Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копчёностей
3.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза солоны, виды посола мяса
3.3. Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технолого-химического исследований.
4. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел, субпродуктов, крови, кожевенного сырья
4.1. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел. Отбор проб. Методы органолептического и лабораторного анализа

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
4.2. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья
4.3. ВСЭ крови убойных животных.
4.4. Транспортировка скоропортящихся продуктов
5. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства
5.1.Технология получения пчелиного мёда. Органолептические и лабораторные методы исследования мёда согласно действующему ГОСТу.
5.2. Установление фальсификации мёда
5.3. ВСЭ продуктов пчеловодства
6.* Ветеринарно-санитарная экспертиза *рыбы и рыбопродуктов
6.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.
6.2.Определение свежести мяса пресноводной рыбы и раков. Отбор проб, методы исследования рыбы на доброкачественность. Инвазионные болезни рыб, передающихся человеку.
7. Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства
7.1. Химический и морфологический состав мяса сельскохозяйственной птицы Исследование мяса птицы на доброкачественность
7.2. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, яиц..
7.3. ВСЭ яичных продуктов
8.* Ветеринарно-санитарная экспертиза *мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынков
8.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий в условиях лаборатории ВСЭ продовольственного рынка
8.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
8.3. Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов. Распознавание съедобных и ядовитых грибов.
9. Основы метрологии, стандартизации и сертификации
9.1. Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия.
9.2. Сущность стандартизации. Категории нормативно-технических документов.
9.3. Цели, задачи, функции сертификации.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

7 семестр

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкос	Лекции	Лабор.-практ.занятия	ППП ЛЗ	Самост. работа			
Всего по дисциплине 7 семестра			**110**	***36***	***34***	**-**	***27,75***	**зачёт**	**51**	**100**
I. Рубежный рейтинг									***31***	***60***
Модуль 1. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях »		**ПК 5.1. ОПК 5.6. ОПК 5.7.**	***63,75***	***28***	***20***	**-**	***16,75***		***18***	***40***
1.	Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной		**4**	2	-	-	4	Устный опрос	*3*	*7*
2.	Убой и переработка животных на мясо-перерабатывающих предприятиях		**6**	4	-	-	2	Устный опрос	*3*	*7*
3.	Морфология и химия мяса, клеймение. Определение видовой принадлежности мяса		**10**	2	6	-	2	Устный опрос	*3*	*7*
4.	. Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса. Виды порчи мяса. Организация и методика ветеринарно - санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение		**12**	4	6		2	Устный опрос	*3*	*7*
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях. Определения мяса больных животных. ВСЭ мяса животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птицы при различных заболеваниях		**29,75**	16	6	-	7,75			
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			**-**	-	2	-	-	Тестирование Ситуационные задачи	*4*	*12*

Модуль 2. « Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов»	**ПК 5.1. ОПК 5.7.**	**36**	**8**	**14**	**-**	**12**		***13***	***20***
1.	Состав, физико-химические и технологические свойства молока		**12**	2	6	-	4	Устный опрос	*3*	*4*
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных		**10**	2	2	-	4	Устный опрос	*2*	*4*
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.		**10**	2	4	-	4	Устный опрос	*2*	*4*
4.	Зоогигиенические требования и нормативы при производстве молока и мяса **https://lectoriy.phosagro.ru/lectures/zhivotnovodstvo/zoogigienicheskie-trebovaniya-i-normativy-pri-proizvodstve-moloka-i-myasa/**		**2**	2	-	-	-		*2*	*3*
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			-	-	2	-	-	Тестирование Ситуационные задачи	*4*	*5*
II. Творческий рейтинг									***2***	***5***
III. Рейтинг личностных качеств									***3***	***10***
IV . Рейтинг сформированности прикладных практических требований									+	+
V. Промежуточная аттестация								***зачёт***	***15***	***25***

8 семестр

№ п/п	**Наименование рейтингов, модулей и блоков**	**Формируемые компетенции**	**Объем учебной работы**				**Форма контроля знаний**	**Количество баллов (min)**	**Количество баллов (max)**
			Общая трудоемкос	**Лекции**	**Лабор.-практ.занятия**	**Самост. работа**			
Всего по дисциплине 8 семестра							**экзамен**	**51**	**100**
I. Рубежный рейтинг								***31***	***60***
Модуль 3. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. ВСЭ туш и органов животных при отравлениях и поражениях ионизирующнй радиацией. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов. Основы метрологии, стандартизации и сертификации.		**ОПК 5.7. ПК 5.1.**	**131,6**	**38**	**38**	**55,6**	**55,6**	***31***	***60***
1.	1. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.		**10**	4	2	4	**Устный опрос**	***4***	***7***

2	2. ВСЭ туш и органов животных при отравлениях и поражении ионизирующей радиацией.		**14**	6		8	**Устный опрос**	***3***	***7***
3	3. Биологические процессы консервирования. Копчение и его сущность. Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных, консервных изделий и копчёностей. Методы посола мяса и рыбы. ВСЭ солонины		**22**	2	12	8	**Устный опрос**	***3***	***7***
4	4. ВСЭ пищевых животных жиров и растительных масел, субпродуктов, крови, кожевенного сырья		**10**	4	2	4	**Устный опрос**	***4***	***7***
5	5 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства		**12**	2	6	4	**Устный опрос**	***3***	***7***
6	6. ВСЭ рыбы и рыбопродуктов, мяса морских гидробионов. Болезни рыб, вызывающие гельминтозы у человека и животных		**16**	4	6	6	**Устный опрос**	***3***	***7***
7	7. Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства.		**18**	6	4	8	**Устный опрос**	***3***	***7***
8	8. ВСЭ мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных, пернатой дичи и растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынков		**9,6**	4	2	3,6			
9	9. Основы стандартизации, метрологии и сертификации		**18**	6	2	10			
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.					**2**		**Тестирование Ситуационные задачи**	***8***	***11***
II. Творческий рейтинг								***2***	***5***
III. Рейтинг личностных качеств								***3***	***10***
IV . Рейтинг сформированности прикладных практических требований								+	+
V. Промежуточная аттестация							***экзамен***	***15***	***25***

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

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

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

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 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.

5.2.3. 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 учебная литература

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171871

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1025981

3. 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. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973

6.2.Дополнительная литература

1. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: Учебное пособие / А.В. Смирнов. - 2-е изд., исправ. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 136 с.: ил.; . ISBN 978-5-98879-167-6, 500 экз. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/429938 – Режим доступа: по подписке.

2. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5698-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/145850

3. 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. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 20.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/471608 (дата обращения: 20.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2.1 Периодические издания

1. Ветеринария : научно-производственный журнал. Режим доступа: http ://journalveterinariya.ru/,
2. Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ Режим доступа: www.cnshb.ru
3. Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины) — Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2210#publisher_name

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; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (*перечисление понятий*) 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 (*указать текст из источника и др.)*. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачёту и экзамену	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание контрольным вопросам по модулям дисциплины и к экзамену. При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспект лекций, рабочую тетрадь по лабораторным и практическим работам, основную и дополнительную литературу и др. Проработка фонда оценочных средств, в том числе, при текущем и рубежном контроле.

1. Сельскохозяйственные животные, выращиваемые на животноводческих комплексах, категории упитанности, ветеринарно-санитарная оценка мяса убойных животных: Учебное пособие / сост. Л. В. Резниченко, С.Б Носков, Н.А. Денисова., А.А. Резниченко, Ф.К. Денисова, Р.В. Щербинин :. – Белгород, 2015. – Изд-во БелГАУ. – 117 с. Режим доступа: https://www.elibrary.ru/item.asp?id=25938243
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. Иванюк, В. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов : учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, А. Н. Гулаков. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 58 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171972 (дата обращения: 20.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Катаева, Д. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : методические указания / Д. Г. Катаева. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2024. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/417701 (дата обращения: 20.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. —

Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44282-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218909 (дата обращения: 20.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Иванюк, В. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарносанитарная экспертиза меда : учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, Г. Н. Бобкова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171971 (дата обращения: 20.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. УМК по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» – Режим доступа: https://do.belgau.ru/ - (логин, пароль)

6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа: https://belgau.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.cnshb.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. ProАгро Лекторий ФосАгро https://lectoriy.phosagro.ru/

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.	Специализированная мебель на 120 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: компьютер DELL Vosto, проектор NEC, экран для демонстрации, колонки, кабели коммуникации, микрофонная стойка «Журавль», кардиоидный микрофон, модульная композиция памяти Микитюка В.В.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 948.	Специализированная мебель на 30 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее ме-сто преподавателя, столы пристеночные 6 шт.,шкаф для наглядных пособий 4 шт., телевизор «Samsung» Оборудование: - лактан 1-4 исполнение 230, - трихинеллоскоп проекционный ТП- 80М «Системат», - микроскопы «Микмед» 5 шт., - овоскоп ПКЯ-10 1 шт., - анализатор жидкости Уликор в исполнении Клевер-2, - рефрактометр ИРФ-454 Б2М, - рефрактометр RHB-90ATC, - люминоскоп ТАЛГЕР ЛН-ЗУ «Сова», - компрессорий МИС-7П 10 шт., - люминоскоп Филин, - стенды тематические
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	**Читальный зал №1 (010-012)** ➢ 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; ➢ нettоп Intel NUC BOXNUC8I13BEH2,i3 8109U,

	3.6 GHz, 4Gb DDR4/3; ➢ Экран Lumien Control LMC-100110 (305*229)/2; ➢ мультимедийный-проектор Epson EB-X39/2; ➢ акустическая система SVEN SPS-635; ➢ микшерный пульт SOUNDKING MIX02AU; ➢ вокальный динамический микрофон VOLTA DM-b58 **Читальный зал №2 (009-011)** ➢ Специализированная мебель; ➢ комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Intel 000001101340596/10; монитор: SAMSUNG 000001101340591/100 ➢ настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); ➢ аудиовидео кабель HDMI
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель: 3 стола, 2 полумягких стула, 3 тумбочки, 2 книжных шкафа, 1 шкаф платяной двухстворчатый, 1 сейф. Рабочее место лаборанта: компьютер (системный блок, монитор клавиатура мышь), МФУ BROTHER (принтер, сканер, ксерокс).

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 10.12.2025 № 20091042712510057l-4.0.25.1126) – 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)	– МойОфис Образование free бессрочная для СПО. – Отечественное офисное программное обеспечение "Р7-офис Десктоп». Сублицензионный договор на российское офисное программное обеспечение для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. – Операционная система – АльтЛинукс

	– Офисное приложение – МойОфис - Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор от 10.12.2025 № 20091042712510057l-4.0.25.1126) – 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 (свободно распространяемое программное обеспечение). - Программа экранного доступа NDVA (свободно распространяемое программное обеспечение).
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 10.12.2025 № 20091042712510057l-4.0.25.1126) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год.

7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

– ЭБС «ZNANIUM.COM», лицензионный договор (неисключительная лицензия) № 409эбс от 30.06.2025 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 № 1-14-2025 от 06.10.2025 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань».

7.4. Места проведения практической подготовки

Практическая подготовка в форме практических занятий предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка в форме практических занятий осуществляется в структурных подразделениях Университета: *в лаборатории ветеринарно-*

санитарной экспертизы на кафедре морфологии, физиологии, инфекционной и инвазионной патологии.

В ходе практической подготовки в форме практических занятий обучающиеся *на примере конкретных экспериментов закрепляют знания по определению видовой принадлежности мяса, изучения свежести мяса и определению мяса больных животных. Осваивают методику исследования мяса на трихинеллёз, цистицеркоз и другие инвазионные заболевания, опасные для человека.*

Каждый обучающийся принимает участие *в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных при инфекционных и незаразных заболеваниях.*

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 н 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).