

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.07.2024 00:14:13

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb27736a1609b644b33d8986ab6255891f798f017a1351fae

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета ветеринарной меди-  
цины, доцент



В.В. Дронов

30 мая 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Организация ветеринарно-санитарной экспертизы модуля Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Болезни продуктивных  
и непродуктивных животных

Квалификация Ветеринарный врач

Год начала подготовки - 2022

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

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

**Основная цель** изучения дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; формирование умений по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и обоснования их ветеринарно-санитарной оценки; овладение студентами навыками осуществления контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения для пищевых целей.

**Основными задачами** преподавания дисциплин являются: изучение нормативных и технических документов, регламентирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения; изучение методов и методик ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; изучение правил ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения в зависимости от результатов экспертизы; изучение правил ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при незаразных и заразных болезнях; формирование умений по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и обоснования их ветеринарно-санитарной оценки; организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и продуктов животного происхождения; участие в выполнении научных экспериментов.

## 2. Требования к уровню содержания дисциплин

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы базовые знания по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения. Студент должен быть способен давать обоснованное заключение об их качестве и контролировать ветеринарно-санитарное состояние предприятий. Компетенции ветеринарного специалиста формируются для контроля обеспечения предприятиями выпуска доброкачественной продукции предприятиями по переработке продуктов и сырья животного происхождения.

Эти требования соответствуют профессиональным компетенциям, таким как проведение ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции, организация и контроль технологических процессов, осуществление консультативной деятельности и

проведение ветеринарно-санитарно-просветительской работы среди населения. По окончании курса студент должен уметь в условиях конкретного предприятия проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя на рабочих местах и давать им обоснованную ветеринарно-санитарную оценку;

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

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

Организация ветеринарно-санитарной экспертизы относится к дисциплинам части, формируемым участниками образовательных отношений (Б1.В.ДВ.03.04.04) модуля по выбору 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами стандартизации и сертификации основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ООП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	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
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ фундаментальные понятия ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции;</li> <li>➤ нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов;</li> <li>➤ организацию и методики послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных;</li> <li>➤ ветеринарно-санитарную экспертизу мясных продуктов, субпродуктов, пищевых жиров и кишечного сырья;</li> <li>➤ ведение ветеринарного контроля на продовольственных рынках и в холодильниках;</li> </ul>

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

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

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

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК- 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	<b>ПК- 2.2.</b> Осуществляет мониторинг эпизоотической обстановки, экспертизу и контроль мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса	<b>знать:</b> эпизоотическое состояние хозяйства по инфекционным и инвазионным заболеваниям, планы мероприятий по борьбе с инфекционными и инвазионными болезнями животных <b>уметь:</b> организовывать и проводить плановые диагностические исследования различных видов животных; проводить предохранительные, а в случае возникновения инфекционных болезней, и вынужденные прививки животных вакцинами (сыворотками); проводить дегельминтизацию животных; на основании материалов эпизоотологических исследований осуществлять ветеринарно-санитарный анализ <b>владеть:</b> методами проведения профилактической, текущей, заключительной дезинфекции различных объектов с учётом времени года и характера возбудителя болезни; проводить дезинвазию животноводческих помещений и территорий ферм, применяя механические, химические, физические способы уничтожения паразитов, а также биотермическое обеззараживание навоза; владеть методами предубойного осмотра животных и послеубойного исследования туш и органов с последующей ветеринарно-санитарной оценкой продуктов убоя при различных заболеваниях
	заразных болезней из других государств, проводить карантинные мероприятия и защиту населения в очагах особо опасных инфекций	<b>ПК- 2.3.</b> Организует карантинные мероприятия и защиту населения в очагах особо опасных инфекций	<b>знать:</b> закономерности развития инфекционного и эпизоотического процессов, а так же механизмы выработки иммунокомпетентных клеток на инокуляцию антигена и стадийности смены и течения эпизоотий, энзоотий, спорадий и панзоотий. <b>уметь:</b> анализировать закономерности развития инфекционного процесса и управлять процессами возникновения, распространения и угасания инфекционных болезней животных. Интерпретировать результаты современных диагностических тестов по выявлению инфицированных животных с учетом интенсивности развития эпизоотического процесса. <b>владеть:</b> приемами выявления инфекционно больных животных с использованием комплексного эпизоотологического метода исследований, навыками прогнозирования развития инфекционного процесса, результатов диагностических тестов, лечения и профилактики, оценки возможного течения инфекционного и эпизоотического процессов.

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

### 4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы (в соответствии с учебным планом)	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)		
<b>Общая трудоемкость, всего, час</b>	<b>216</b>	<b>216</b>
<i>зачетные единицы</i>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Семестр изучения дисциплины</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<i>часы</i>	<b>216</b>	<b>216</b>
<i>зачетные единицы</i>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>1. Контактная работа</b>		
<b>1.1. Контактная аудиторная работа (всего)</b>	<b>72,25</b>	<b>20,45</b>
В том числе:		
Лекции ( <i>Лек</i> )	18	6
Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )	36	12
Практические занятия ( <i>Пр</i> )	18	-
Установочные занятия ( <i>УЗ</i> )	-	2
Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )	-	-
<b>1.2. Промежуточная аттестация</b>		
Зачет ( <i>КЗ</i> )	0,25	0,25
Экзамен ( <i>КЭ</i> )	-	-
Выполнение курсовой работы (проекта) ( <i>КНKP</i> )	-	-
Выполнение контрольной работы ( <i>ККН</i> )	-	0,2
<b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>	<b>18</b>	<b>6</b>
<b>в том числе по семестра</b>		
<b>2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>		
<b>125,75</b>	<b>125,75</b>	<b>191,55</b>
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	18	31
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	30	43
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	42	55
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	8,75	23,55
Подготовка к зачёту	27	39

## 4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы

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
<b>Модуль 1</b> <b>Организация государственного ветеринарного надзора и контроля на территории РФ</b>	<b>87,75</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>57,75</b>	<b>71</b>	<b>2</b>		<b>69</b>
1. Порядок проведения государственного ветеринарного надзора и контроля.	24	2	6	16	27	2	2	23
2. Организация пограничного ветеринарного надзора РФ	30	4	6	20	23			23
3. Организация работы государственного и ведомственной ветеринарной службы	63,75	2	10	21,75	25		2	23
Итоговое занятие по темам модуля 1								
<b>Модуль 2</b> <b>Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.</b>	<b>110</b>	<b>10</b>	<b>32</b>	<b>68</b>	<b>126,55</b>	<b>4</b>		<b>122,55</b>
1. Сущность федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	22	2	6	14	28	2	2	24
2. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности пищевых продуктов.	22	2	6	14	26		2	24
3. Порядок проведения экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов и их дальнейшего использования.	26	2	6	16	27,55	2		25,55
4. Правила оформления ветеринарных справок, свидетельств, сертификатов. Заполнение ветеринарных документов.	22	2	6	14	25		2	23
5. Организация работы испытательной лаборатории и органа по сертификации.	18	2	6	10		28	2	26
Итоговое занятие по темам модуля 2								
<i>Установочные занятия</i>				-			2	
<i>Промежуточная аттестация</i>				0,25			0,45	
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	72,25	18	54	-	20,45	6	12	-
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>			18				4	
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>			125,75				191,55	



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
<b>Общая трудоемкость</b>	216				216			

### 4.3 Содержание дисциплины

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
<b>Модуль 1. Организация государственного ветеринарного надзора и контроля на территории РФ</b>
1. Организация работы государственного ветеринарного надзора в РФ
1.1. Организация работы государственной и ведомственной ветеринарной службы, права и обязанности работников госветнадзора
1.2. Современная организация и задачи пограничного государственного ветеринарного надзора. Организация работы пограничных контрольных ветеринарных пунктов.
1.3. Организация работы подразделений государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
1.4 Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
1.5 Требования, предъявляемые к пищевой ценности и обеспечению безопасности пищевых продуктов.
1.6 Требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов
1.7 Организация работы государственной и ведомственной ветеринарной службы. Изучение закона РФ «О ветеринарии»
1.8 Организация и задачи пограничного государственного ветеринарного надзора. Таможенный ветеринарный контроль
1.9 Организация работы подразделений государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Ознакомление с документацией
1.10 Организация работы Испытательной лаборатории (исследование пищевых продуктов на доброкачественность)
<b>Модуль 2. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов</b>
2.1 Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке
2.2 Организация работы ветеринарной службы убойного и мясоперерабатывающего цехов птицефабрик
2.3 Правила оформления ветеринарных справок, свидетельств, сертификатов. Заполнение ветеринарных документов ФГИС «Меркурий»
2.4 Организация работы Органа по сертификации и Испытательной лаборатории, правила оформления сертификатов на продукцию.
2.5 Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
2.6 Охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств
2.7 Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской

<b>Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины</b>
--

Федерации
-----------

2.8 Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов пищевых продуктов
--

2.9 Ответственность за нарушение Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
--

**V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ: «Организация ветеринарно-  
санитарной экспертизы»**

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

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ. занятия	Самост. работа			
<b>Всего по дисциплине семестра</b>							<b>зачет</b>	<b>51</b>	<b>100</b>
<b>I. Рубежный рейтинг</b>								<b>31</b>	<b>60</b>
<b>Модуль 1</b> <b>Организация государственного ветеринарного надзора и контроля на территории РФ</b>		ПК- 2.2 ПК-2.3	<b>87,75</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>57,75</b>		<b>13</b>	<b>20</b>
1. Порядок проведения государственного ветеринарного надзора и контроля.			<b>24</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	Устный опрос	<b>3</b>	<b>6</b>
2. Организация пограничного ветеринарного надзора РФ			<b>30</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	Устный опрос	<b>5</b>	<b>7</b>
3. Организация работы государственного и ведомственной ветеринарной службы			<b>63,75</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>21,75</b>	Устный опрос	<b>5</b>	<b>7</b>
Итоговое занятие по темам модуля 1							<b>Тестирование Ситуационные задачи</b>		
<b>Модуль 2</b> <b>Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.</b>		ПК- 2.2 ПК-2.3	<b>110</b>	<b>10</b>	<b>32</b>	<b>68</b>		<b>18</b>	<b>40</b>
1. Сущность федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».			<b>18</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	Устный опрос	<b>4</b>	<b>8</b>
2. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности пищевых продуктов.			<b>22</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	Устный опрос	<b>4</b>	<b>8</b>
3. Порядок проведение экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов и их дальнейшего использования.			<b>22</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	Устный опрос	<b>4</b>	<b>8</b>
4. Правила оформления ветеринарных справок, свидетельств, сертификатов. Заполнение ветеринарных документов.			<b>26</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	Устный опрос	<b>5</b>	<b>8</b>
5. Организация работы			<b>22</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	Устный опрос	<b>5</b>	<b>8</b>

испытательной лаборатории и органа по сертификации.								
Итоговое занятие по темам модуля 2						Тестирование Ситуационные задачи		
<i>II. Творческий рейтинг</i>							2	5
<i>III. Рейтинг личностных качеств</i>							3	10
<i>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</i>							+	+
<i>V. Промежуточная аттестация</i>						зачет	15	25

## 5.2. Оценка знаний студента

### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

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

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

### **5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете**

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

- студент усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- студент демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе;
- студент показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

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

- студент допускает грубые ошибки в ответе на зачете и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- студент демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;
- студент не может продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Закон РФ «О ветеринарии», от 14 мая 1993 года (ред. от 24.04.2020 N 4979-1 ФЗ). [https://help.vetrif.ru/images/8/8b/Law4979-1\\_20200424.pdf](https://help.vetrif.ru/images/8/8b/Law4979-1_20200424.pdf)

3. Латыпов, Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — ISBN 978-5-507-46247-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/303329>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102014512>

2. Закон РФ «О техническом регулировании» от 27.12.02 № 184-ФЗ. [http://cntr-nrs.gosnadzor.ru/about/AKTS/O%20техническом%20регуливании%20\(с%20изменениями%20на%202%20июля%202021%20года\)%20\(редакция,%20действующая%20с%202023%20декабря...\\_Текст.pdf](http://cntr-nrs.gosnadzor.ru/about/AKTS/O%20техническом%20регуливании%20(с%20изменениями%20на%202%20июля%202021%20года)%20(редакция,%20действующая%20с%202023%20декабря..._Текст.pdf)

3. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений» от 27.04.93 № 4871-1. <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=13923>

4. Приказ ГТК РФ от 9 мая 1999 г № 159 «О таможенном оформлении сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров, ввозимых в соответствии с постановлением правительства РФ от 05.02.99. <https://base.garant.ru/5403977/>

### 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 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.

1. Сельскохозяйственные животные, выращиваемые на животноводческих комплексах, категории упитанности, ветеринарно-санитарная оценка мяса убойных животных: Учебное пособие / сост. Л. В. Резниченко, С.Б Носков, Н.А. Денисова., А.А. Резниченко, Ф.К. Денисова, Р.В.

- Щербинин: – Белгород, 2015. – Изд-во БелГАУ. – 117 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%A1%2029%2D296683%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%A1%2029%2D296683%3C.%3E&USES21ALL=1)
2. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя: Учебное пособие / Сост. Л. В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова., С.П. Колесниченко, Д.Л. Никонков.. – Лань, 2016 – 85 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/145850>
  3. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебно-методическое пособие для студентов заочной формы обучения / сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова – Белгород, 2016. – Изд-во ФГБОУ ВО Бел ГАУ. – 66 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D106818599%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D106818599%3C.%3E&USES21ALL=1)
  4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных: Учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины/ сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова., – Белгород, 2017. – Изд-во ФГБОУ ВО БелГАУ. – 50 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULTEXT&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](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D965044033%3C.%3E&USES21ALL=1)
  5. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Методическое пособие по самостоятельной работе для студентов факультета ветеринарной медицины / сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова – Белгород, 2017. – Изд-во ФГБОУ ВО Бел ГАУ. 31 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%9C%2054%2D076988869%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%9C%2054%2D076988869%3C.%3E&USES21ALL=1)
  6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и продуктов его переработки. Учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины / сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова, Е.В. Лавринова – Изд-во Белгородский ГАУ, 2019 – 79 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%9C%2054%2D076988869%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULTEXT&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)



[ML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D930436013%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D930436013%3C.%3E&USES21ALL=1)

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства. Учебно-методическое пособие для студентов факультете ветеринарной медицины /Сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова, Е.В. Лавринова – Изд-во Белгородский ГАУ, 2020 – 59 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D115196028%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D115196028%3C.%3E&USES21ALL=1)
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Методические указания к лабораторным занятиям для студентов факультете ветеринарной медицины/ сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова, Е.В. Лавринова, В.Э Ващилин – Изд-во Белгородский ГАУ, 2020 – 39 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D399473383%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D399473383%3C.%3E&USES21ALL=1)
9. УМК по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» – Режим доступа: <https://do.belgau.edu.ru/> -(логин, пароль)

### **6.3.2. Видеоматериалы**

**Каталог учебных материалов и интервью с руководителями и специалистами АПК Белгородской области:**

<http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/veterinary%20.php>

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

1. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
2. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnsnb.ru/>
3. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
4. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru>
5. ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал <http://www.fermer.ru/>
6. АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК <http://www.agroportal.ru>
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза [veterinary.academic.ru](http://veterinary.academic.ru).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза – всё для студента. [twirpx.com>files/medicine/veterinary/expertise/](http://twirpx.com/files/medicine/veterinary/expertise/).

9. [fsvps.ru>fsvps/laws/1107.html](http://fsvps.ru/fsvps/laws/1107.html) Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды помещений	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 7.	<p>Специализированная мебель для обучающихся на посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования: Ноутбук ASUS, проектор NEC, экран для демонстрации, 2 акустические колонки.</p> <p>Информационные стенды (планшеты настенные):</p>
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 948.	<p>Специализированная мебель на 30 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя, столы пристеночные 6 шт., шкаф для наглядных пособий 4 шт., телевизор «Samsung»</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лактан 1-4 исполнение 230,</li> <li>- трихинеллоскоп проекционный ТП- 80М «Системат»,</li> <li>- микроскопы «Микмед» 5 шт.,</li> <li>- овоскоп ПКЯ-10 1 шт.,</li> <li>- анализатор жидкости Уликор в исполнении Клевер-2,</li> <li>- рефрактометр ИРФ-454 Б2М,</li> <li>- рефрактометр RHB-90АТС,</li> <li>- люминоскоп ТАЛГЕР ЛН-3У «Сова»,</li> <li>- компрессорий МИС-7П 10 шт.,</li> <li>- люминоскоп Филин,</li> <li>- стенды тематические</li> </ul>
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	<p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI</p>
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<p>Специализированная мебель: 3 стола, 2 полумягких стула, 3 тумбочки, 2 книжных шкафа, 1 шкаф платяной двухстворчатый, 1 сейф.</p> <p>Рабочее место лаборанта: компьютер (системный блок, монитор клавиатура мышь), МФУBROTHER (принтер,</p>

сканер, ксерокс).

## 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 № УТУЦ7873/4.1.23.98823131020054123102010010008000582 9244) – 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 № УТУЦ7873/4.1.23.98823131020054123102010010008000582 9244) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год. MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Office 2016 Russian O L P N L Academic Edition сублицензионный контракт № 5 о т 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно. 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших учебных заведениях. Договор №27 от 10.04.2012. Срок действия лицензии – бессрочно. Защищенный программный комплекс 1С предприятие 8.3z (x86-64). Договор №362/17 от 04.05.2017 г. Срок действия – бессрочно. МультиМит Эксперт в составе модулей: «Базовый»; «Убой скота»; «Обвалка и жиловка мяса животных и птицы»; «Производственное задание и учёт»; «Оптимизация и моделирование рецептов»; «Экспертная система диагностики и анализа качества рецептов». Лицензионный договор № 224 от 11.08.2020 г. Срок действия лицензии – бессрочно.
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 № УТУЦ7873/4.1.23.98823131020054123102010010008000582 9244) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год.
--	--

### **7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда**

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

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

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

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи,

взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

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

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