

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 27.06.2025 20:38:56
Уникальный программный ключ:
790a1a8df2525774e1c0a5110700

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ ЗАОЧНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО РГАУ)

Факультет агро- и биотехнологий

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан факультета агро- и биотехнологий

«17» февраля 2021

Делян А.С.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и их переработки

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль: технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения - заочная

Квалификация – бакалавр

Курс 4

Балашиха 2021

Рассмотрена и рекомендована к использованию кафедрой зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства (протокол № 6 от «17» ___ 02.2021 г.), методической комиссией факультета (протокол №6 от 17 ___ 02 ___ 2021 г.)

Составитель: Камалов Р.А., профессор кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства

Рецензенты:

Киселев В.Л., профессор кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства

Ионова И.И. - - к.т.н., доцент кафедры Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»

Рабочая программа дисциплины «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и их переработки» разработана в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: технология производства и переработки продукции животноводств

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - подготовить специалиста, будущего технолога по переработке и хранению продуктов животного происхождения, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, способного давать обоснованное заключение об их качестве.

Задачи дисциплины

В процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- предотвращение распространения возбудителей бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;
- овладеть органолептическими и приборными методами оценки качественных показателей продуктов животного происхождения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

2.3 Профессиональные компетенции

Код компетенции	Наименование общепрофессиональной компетенции. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)
ПКР-3	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 _{ПК-12} Реализует технологии переработки продукции животноводства
ПКР-5	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-14} Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и их переработки» для студентов, обучающихся по программе подготовки бакалавра направления «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам обязательной части. Освоение дисциплины «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и их переработки» необходимо как предшествующее для дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Технология производства молочных продуктов», «Технология производства мясных продуктов», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с

преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся со сроком 5 лет.

№ п.п.	Вид учебной работы	Всего часов (академических)	Курс/семестры
			2/2
1.	Контактная работа обучающихся с преподавателем всего:	23	23
1.1.	Аудиторная работа (всего)	22	22
	В том числе:	-	-
	Занятия лекционного типа (ЗЛТ)	10	10
	Занятия семинарского типа (ЗСТ) в т.ч.:	-	-
	Практические, семинарские занятия (ПЗ/СЗ)	-	-
	Лабораторные занятия (ЛЗ)	12	12
1.2	Внеаудиторная работа обучающихся с преподавателем в электронной информационно-образовательной среде*	1	1
2.	Самостоятельная работа*	122	122
	В том числе:		
2.1.	Изучение теоретического материала	122	122
2.2.	Написание курсового проекта (работы)	-	-
2.3.	Написание контрольной работы	-	-
2.4.	<i>Другие виды самостоятельной работы (реферат)</i>	-	-
3.	Промежуточная аттестация в форме контактной работы (зачет)	4	4
	Общая трудоемкость час (академический)*	144	144
	зач. ед.	4	4

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.

№ п/п	Наименование темы	Всего академ. часов	Лекции	Практические, семинарские занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
Модуль 1	Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировке, подготовке к убою животных	48	4	-	4	42
Модуль 2	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, внутренних органов и основные поражения, выявляемые при осмотре	48	3	-	4	40
Модуль 3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	48	3	-	4	40

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и их переработки»

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (ПРО) соотнесенные с индикаторами достижения компетенций	Наименование оценочных средств	Вид и форма контроля ПРО Текущий контроль (опрос; собеседование; рецензия; выступление с докладом и тд.)	Вид и форма аттестации компетенции на основе ее индикаторов Промежуточная аттестация (экзамен; зачет; защита курсовой работы (проекта); защита отчета по практике; защита отчета по НИР и др.)
ПКР-3	ИД-1 _{ПК-12} Реализует технологии переработки продукции животноводства	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Задача (практическое задание), тест	Опрос на лабораторном занятии, решение тестов различной сложности в ЭИОС	зачет
ПКР-5	ИД-1 _{ПК-14} Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Задача (практическое задание), тест	Опрос на лабораторном занятии, решение тестов различной сложности в ЭИОС	зачет

6.2 Краткая характеристика оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Задача (лабораторные задания)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации.	Задача (лабораторные задания)
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

6.3 Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций

Оценки сформированности компетенций при сдаче зачета

Критерии сформированности компетенции	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно не зачтено	удовлетворительно зачтено	хорошо зачтено	отлично зачтено
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических

		практика по большинству практических задач.		(профессиональных) задач.
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

6.4 Типовые контрольные задания или иные оценочные материалы, для оценки сформированности компетенций, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1. Задачи (практическое задание):

Задание 1. Методы определения упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.

Задание 2. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.

Задание 3. Требования к погрузке и содержанию животных в пути.

2. Тесты:

1. Животные, которые перед убоем подвергаются клиническому осмотру на сеп, это...

Выбрать не менее трех правильных ответов

лошади

ослы

мулы

овцы

свиньи

2. Сопроводительная документация на животных, проверяемая при приемке на мясокомбинат

Выбрать не менее трех правильных ответов

ветеринарное свидетельство по форме № 1

товарно-транспортная накладная

акт выбраковки на животных, больным незаразными болезнями

сертификат соответствия

ветеринарное свидетельство по форме № 2

3. Скотобаза мясокомбината предназначена для

Укажите неверный ответ

размещения скота

ветеринарного осмотра

сортировки животных

отдыха животных

убоя животных

4. Емкость карантинного отделения на скотобаза

Укажите правильный ответ

10% суточного поступления животных на скотобаза

20% суточного поступления животных на скотобаза

30% суточного поступления животных на скотобаза

40% суточного поступления животных на скотобаза

5. На территории скотобазы необходимо предусмотреть

Выберите не менее трех правильных ответов

- карантин
- изолятор
- санитарную бойню
- скотомогильник
- профилакторий для телят

6. Емкость изолятора на скотобазе

Укажите правильный ответ

- 1% суточного поступления животных на скотобазу
- 10% суточного поступления животных на скотобазу
- 20% суточного поступления животных на скотобазу
- 30% суточного поступления животных на скотобазу

7. Точка осмотра голов на линии по переработке мелкого рогатого скота отсутствует потому, что...

Выберите не менее двух правильных ответов

- головы м.р.с. почти не поражаются актиномикозом и туберкулезом
- финноз овец и оленей не представляет санитарной опасности для человека
- головы направляются на утилизацию
- используются только для производства мясо-костной муки

8. Сколько рабочих мест (точек ветосмотра) существует на линии по переработке лошадей

Укажите один правильный ответ

- три
- четыре
- пять
- шесть
- семь

9. Сколько рабочих мест (точек ветосмотра) существует на линии по переработке мелкого рогатого скота

Укажите один правильный ответ

- три
- четыре
- пять
- шесть
- семь

10. Продукты и сырье животного происхождения, на которые при транспортировке внутри страны выдаются ветеринарные свидетельства по форме № 2

Выберите неверный ответ

- пчелосемьи
- мясо убойных животных
- мука мясо-костная
- мед
- воск

11. Ветеринарное свидетельство по форме № 1 содержит сведения о

Выберите неверный ответ

- упитанности животных

количестве животных
сроках проведения ветобработок
эпизоотическом состоянии местности
дате выдачи

12. Животных, имеющих после длительной транспортировки признаки утомления, на мясокомбинате

Выберите правильный ответ

ставят на 48-часовой отдых при нормальном поении и кормлении
отправляют на убой
отправляют в изолятор
организуют предубойную выдержку без корма при неограниченном водопое

13. Партию животных, поступивших на мясокомбинат направляют на карантин, если

Выберите неверный ответ

в любом случае
есть расхождение между фактическим количеством животных в партии и количеством, указанным в документах
в партии обнаружены павшие животные
в партии обнаружены животные с повышенной температурой

14. Поение животных, направляемых на убой, прекращают за

Выберите правильный ответ

3 часа
10 часов
12 часов
24 часа
48 часов

15. Первичная переработка животных включает

Выберите неверный ответ

бонитировку
оглушение
обескровливание
разделка туши

16. Разделка туш к.р.с. проводится в следующем порядке

Расположите в правильной последовательности

отделение головы
снятие шкуры
удаление внутренних органов
расчленение туши
туалет туш и полутуш

17. На небольших боенских предприятиях количество рабочих мест (точек ветосмотра) при переработке свиней может быть сокращено до...

одной
двух
трех
сокращение количества точек ветосмотра запрещено Законодательством

18. Основные функции лимфатической системы это...

Выберите неверный ответ

- барьерная
- дренажная
- защитная
- образование лимфоцитов
- образование эритроцитов

19. При осмотре туши вне мест убоя скота обязательными для вскрытия являются лимфоузлы

Выбрать неверный ответ

- предлопаточные
- коленной складки
- глубокие паховые
- подколенные
- межреберные

20. Центральными органами лимфатической системы являются

Выберите не менее трех правильных ответов

- тимус
- красный костный мозг
- фабрициева сумка
- селезенка
- лимфатический узел

21. Периферическими органами лимфатической системы являются

Выберите неверный ответ

- тимус
- селезенка
- лимфатический узел
- миндалины
- солитарные фолликулы

22. Специфическими особенностями лимфатической систем являются

Выберите не менее трех правильных ответов

- генерализована по всему телу животного
- ее клетки постоянно циркулируют с кровью и лимфой по всему организму
- вырабатывает специфические антитела
- вырабатывает эндорфины
- продуцирует ферменты

23. Назовите особенности лимфы

Выберите неверный ответ

- движется по кровеносным сосудам
- происходит из крови
- смешивается с венозной кровью
- по составу близка к плазме крови
- омывает межклеточные пространства тканей организма

24. Определите как движется лимфа от тканей к сердцу

Расположите в правильном порядке следующие элементы списка

- межклеточные пространства
- лимфатические капилляры

лимфатические сосуды
лимфатические протоки
краниальная и каудальная полые вены

25. Определите последовательность проявления фаз воспаления

Расположите в правильном порядке следующие элементы списка

первичная альтерация
вторичная альтерация
экссудация
пролиферация

26. Патологоанатомические изменения в лимфоузлах бывают следующие

Выберите неверный ответ

эндометриоз
гиперемия
некроз
кровоизлияния

27. Состояние лимфоузлов имеет важную роль в выявлении мяса больных животных потому, что они...

вовлекаются в различные ранние патологические процессы
реагируют только на микроорганизм и вирусы
реагируют только на внутриклеточных паразитов
обычно являются парными

28. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра внутренних органов

Расположите в правильной последовательности

селезенка
легкие
сердце
печень
почки
вымя
желудок и кишечник

29. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра продуктов убоя

Расположите в правильной последовательности

исследование головы
осмотр ливера
осмотр внутренних органов, кроме ливера
осмотр туши

30. При осмотре печени оценивают

Выбрать неверный ответ

размер и форму органа
цвет и структуру паренхимы
желчные протоки
лимфатические узлы
форму гепатоцитов

31. При осмотре продуктов убоя телят изменение цвета печени, признаки энтерита, утолщение суставов и пупочного канатика могут быть признаками

В поле ответа введите слово в соответствующей форме

Сальмонеллеза

Пастереллеза

Лептоспироза

Ящура

32. При осмотре свиных туш обязательно проводится исследование на

В поле ответа введите слово в соответствующей форме

Сальмонеллез

Пастереллез

Трихинеллез

Лептоспироз

33. Особенности ветсанэкспертизы свиных голов являются

Выберите не менее двух правильных ответов

исключение сибирской язвы путем осмотра подчелюстных узлов

обязательный осмотр на финноз жевательных мышц

не проводится

исследование носовой полости

34. Основным методом при ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя является

Выберите правильный ответ

патологоморфологический

органолептический

микробиологический

физико-химический

35. Если при убое бактериоскопией установлена сибирская язва, то тушу с внутренними органами и шкурой

Выберите правильный ответ

реализуют без ограничений

направляют на промпереработку

сжигают

реализуют после посола

36. Мясо диких плотоядных и всеядных животных, разрешенное к употреблению в пищу, обязательно исследуют на наличие инвазии - ...

Цистицеркоза

Трихинеллеза

Фасциоллеза

Токсокароза

37. Дикие промысловые животные, мясо которых подлежит исследованию на трихинеллез

Выберите неверный ответ

Олень

кабан

медведь

барсук

38. Осмотр селезенки имеет большое диагностическое значение для выявления

Выберите несколько правильных ответов

сибирской язвы

гемоспориидоза
гиподерматоза
некробактериоза
актиномикоза

39. Определите последовательность осмотра сердца

Расположите в правильной последовательности

Вскрытие перикарда
Осмотр эпикарда
Разрезы и осмотр миокарда
Осмотр эндокарда

40. При осмотре печени можно выявить изменения, свидетельствующие о наличии...

Выберите неверный ответ

параскаридоза
цирроза
эхинококкоза
цистицеркоза
капиллярной эктазии

41. На мяскокомбинатах при проведении ветсанэкспертизы, лимфоузлы туши при отсутствии показаний

Выберите правильный ответ

не вскрывают
вскрывают на левой половине туши
вскрывают на правой половине туши
вскрывают 10% от общего количества

42. Сердце, легкие, печень, диафрагма и пищевод в естественной связи с трахеей называются...

Внутренностями
Ливером
Субпродуктами

43. Массетер - это...

Выберите правильный ответ

лобная мышца
подбородочная мышца
двубрюшная мышца
жевательная мышца

44. С какой целью при осмотре головы лошадей, ослов и мулов ее разрубают вдоль носовой перегородки

Выберите правильный ответ

для выявления случной болезни
для выявления токсоплазмоза
для выявления сапа
для выявления лептоспироза

45. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя верблюдов проводят аналогично осмотру

Выберите правильный ответ

крупного рогатого скота

лошадей
свиней
ослов

46. Пернатая дичь доставляется для ветеринарно-санитарного осмотра в оперении в целях

Выберите правильный ответ

сбора пухо-перового сырья
сохранения товарного вида
выявления эктопаразитов
установления видовой принадлежности

47. Ветеринарное клеймо овальной формы подтверждает, что

Укажите не менее двух правильных ответов

продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений
продукция подлежит обезвреживанию
продукция направляется на утилизацию
ветсанэкспертиза мяса и субпродуктов проведена в полном объеме

48. Контроль за выполнением инструкции по ветеринарному клеймению мяса возлагается на...

Выберите правильный ответ

Госдуму
Госстандарт
Госветнадзор
Роспотребнадзор

49. Требования к оттискам клейм и штампов

Выберите неверный ответ

должны выдерживать действие высокой температуры
должны быть четкими
должны сохраняться при холодильной обработке мяса
должны сохраняться в течение всего срока годности мяса
должны проводиться с использованием красителей, разрешенных
Роспотребнадзором

50. Ответственность за выполнение инструкции по ветеринарному клеймению мяса возлагается на

Выберите неверный ответ

руководителей откормочных предприятий
руководителей предприятий по переработке скота
руководителей хладокомбинатов
граждан - владельцев скота

51. Мясо и субпродукты с наличием прямоугольного клейма «Предварительный осмотр»

Выберите правильный ответ

выпускают в реализацию без ограничений
направляются на предприятия общественного питания
направляют в госветучреждение для экспертизы в полном объеме
направляют в утиль

52. Клеймение овальным клеймом имеют право проводить

Выберите не менее двух правильных ответов

- только главные ветврачи предприятий и организаций
- ветврачи Госветслужбы после аттестации
- фельдшеры Госветслужбы после аттестации
- ветврачи коммерческих ветеринарных учреждений

53. Дополнительные штампы при маркировке мяса

Выберите неверный ответ

- говядина
- конина
- оленина
- медвежатина
- верблюжатина

54. Существуют следующие ветеринарные клейма

Выберите не менее трех правильных ответов

- ромбовидное клеймо
- треугольное клеймо
- большое овальное клеймо
- малое овальное клеймо
- клеймо прямоугольной формы

55. Ветеринарное клеймение шкур не боенского, в том числе неизвестного происхождения, проводят после лабораторного исследования на

- туберкулез
- сибирскую язву
- бруцеллез
- некробактериоз

56. Клеймение шкур, полученных от животных, на добычу которых в результате охоты получают лицензию, производится после

Выберите правильный ответ

- справки от егеря
- предъявления охотничьего билета
- предъявления талона к именованному разовому разрешению (лицензии)
- предъявления разрешения на оружие

57. Шкуры, при исследовании которых получен положительный результат лабораторного исследования на сибирскую язву, подлежат

Выберите правильный ответ

- мездрению
- выпуску без ограничений
- дезинфекции в солевом растворе
- уничтожению путем сжигания

6.5 Требования к процедуре оценивания текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

Система оценивания результатов обучения студентов в университете подразумевает проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в соответствии с утвержденными в установленном порядке учебными планами по направлениям подготовки

Для текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующих основных профессиональных образовательных программ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Текущий контроль знаний и умений студентов предусматривает систематическую проверку качества полученных студентами знаний, умений и навыков по всем изучаемым дисциплинам.

Формы текущего контроля знаний в межсессионный период:

- модульно-рейтинговая система с использованием тестовых инструментов информационной образовательной среды (на платформе дистанционного обучения);
- письменный опрос.

Контрольные задания по дисциплине (другие виды контрольных заданий, отчеты и др.) выполняется студентами в межсессионный период с целью оценки результатов их самостоятельной учебной деятельности.

Формы текущего контроля знаний на учебных занятиях,

- сообщение, доклад, эссе, реферат;
- коллоквиумы;
- деловая или ролевая игра;
- круглый стол, дискуссия
- устный, письменный опрос (индивидуальный, фронтальный).

Помимо перечисленных форм, могут быть установлены другие формы текущего контроля знаний студентов. Перечень форм текущего контроля знаний, порядок их проведения, используемые инструменты и технологии, критерии оценивания отдельных форм текущего контроля знаний устанавливаются преподавателем, ведущим дисциплину, и фиксируются в рабочей программе дисциплины.

В рамках балльно-рейтинговой системы оценки знаний студентов, действующей в университете, по результатам текущего контроля знаний студент должен набрать не менее 35 баллов и не более 60 баллов.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины, прохождения практики, выполнения курсового проекта (работы), а также для оценивания эффективности организации учебного процесса.

Форма промежуточной аттестации- зачет.

Зачет проводится в форме тестирования, в том числе и компьютерного, устного и письменного опроса, по тестам или билетам, в соответствии с программой учебной дисциплины.

Рекомендуемые формы проведения зачета:

- устный зачет по билетам;
- письменный зачет по вопросам, тестам;
- компьютерное тестирование.

В рамках балльно-рейтинговой системы оценки знаний студентов результаты экзаменов (зачетов) оцениваются в 20-40 баллов.

Максимальный рейтинговый показатель по дисциплине, который может быть достигнут студентом, равен 100 баллам, который состоит из рейтингового показателя полученного по итогам текущего контроля знаний (максимум - 60 баллов) и рейтингового показателя полученного на экзамене (максимум - 40 баллов).

7. Материально-техническое обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень учебных аудиторий для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения по дисциплине (модулю).

Виды учебных занятий	№ учебной аудитории и помещения для самостоятельной работы	Наименование учебной аудитории для проведения учебных занятий и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы оборудованием и техническими средствами, компьютерной техникой	Приспособленность учебных аудиторий и помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Лекции	436	Учебная аудитория	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN	да
	442	Учебная аудитория	Проектор Acer P7270i Экран настенный рулонный PROJECTA	да
Лабораторные занятия	436	Учебная аудитория	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN	да
	442	Учебная аудитория	Проектор Acer P7270i Экран настенный рулонный PROJECTA	да
Самостоятельная работа	№ 320 (инж. к.)	Помещение для самостоятельной работы	Персональный компьютер	да
Проведение групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	436	Учебная аудитория	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN	да

8. Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

№	Название программного обеспечения	№ лицензии	Количество, назначение
Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)			
	Adobe Connect v.8 (для организации вебинаров при проведении учебного процесса с использованием элементов дистанционных образовательных технологий)	8643646	Авторизованный доступ обучающихся и сотрудников РГАЗУ. Используется при проведении лекционных и других занятий в режиме вебинара

	Электронно – библиотечная система AgriLib	Зарегистрирована как средство массовой информации "Образовательный интернет-портал Российского государственного аграрного заочного университета". Свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС 77 - 51402 от 19 октября 2012 г. Свидетельство о регистрации базы данных № 2014620472 от 21 марта 2014 г.	Обучающиеся, сотрудники РГАЗУ и партнеров База учебно – методических ресурсов РГАЗУ и вузов - партнеров
	Система дистанционного обучения Moodle, доступна в сети интернет по адресу www.edu.rgazu.ru .	свободно распространяемая,	Авторизованный доступ обучающихся и сотрудников РГАЗУ. База учебно – методических ресурсов (ЭУМК) по дисциплинам.
	Система электронного документооборота «GS-Ведомости»	Договор №Гс19-623 от 30 июня 2016	Обучающиеся и сотрудники РГАЗУ 122 лицензии Вэб интерфейс без ограничений
	Видеоканал РГАЗУ http://www.youtube.com/rgazu	Открытый ресурс	Без ограничений
Базовое программное обеспечение			
1.	Microsoft DreamSpark Premium (для учащихся, преподавателей и лабораторий) СОСТАВ: Операционные системы: Windows; Средства для разработки и проектирования: Visual Studio Community (для учащихся и преподавателей) Visual Studio Professional (для лабораторий) Visual Studio Enterprise (для учащихся, преподавателей и лабораторий) Windows Embedded Приложения (Visio, Project, OneNote)	1203725791 1203725948 1203725792 1203725947 1203725945 1203725944	Без ограничений
2.	Office 365 для образования	7580631	9145
3.	Dr. WEB Desktop Security Suite	9B69-BRVQ-26GV-4ATS	610
4.	7-Zip	свободно распространяемая	Без ограничений
5.	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	Без ограничений
6.	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	Без ограничений
7.	Opera	свободно распространяемая	Без ограничений
8.	Google Chrome	свободно распространяемая	Без ограничений
9.	Учебная версия Tflex	свободно распространяемая	Без ограничений
10.	Thunderbird	свободно распространяемая	Без ограничений

9. Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

1. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и их переработки: Методические указания по изучению дисциплины / Рос. гос. аграр. заоч. ун-т; Сост. Камалов Р.А. -М., 2016. 20 с.

9.1. Перечень основной учебной литературы

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов /М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко, под ред. М.Ф.Боровкова. -3-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Лань, 2010.- 480 с.

2.Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. пособ. для вузов / В.В.Пронин, С.П.Фисенко. -2-е изд., доп. и перераб. –СПб.: Лань, 2012. -240 с.

3. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть / А.В.Смирнов.-СПб.: ГИОРД, 2011.-111 с.

9.2. Перечень дополнительной учебной литературы

4.Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для вузов /В.В.Пронин, С.П.Фисенко. – 2-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Лань, 2012.-238 с.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учеб. для вузов / под ред. А.А.Кунакова. – М.:ИНФРА-М, 2013.-233 с.

6.Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения : лаб. практикум: учеб. пособие для вузов / И.А.Лыкасова и др. -2-е изд.,перераб. - СПб.: Лань, 2015.-303 с.

7.Серегин, И.Г. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных и птицы: учеб. пособие / И.Г.Серегин, В.Е.Никитченко, Д.В.Никитченко.- М.: РУДН, 2010. -381 с.

8.Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособие / И.Г.Серегин, М.Ф.Боровков, В.Е.Никитченко. – СПб.: ГИОРД, 2005. -465 с.

9.Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ситуационные задачи: учеб. пособие / И.Г.Серегин. – М.: МГУПБ, 2007.- 167 с.

10.Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных/ И.Г.Серегин, Л.П.Михалева, А.Л.Яцюта. - М.: МГУПБ, 2006 .- 200 с.

11.Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г.Серегин, Б.В.Уша. - СПб. : РАПП, 2008. - 406с.

12.Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пособие для вузов / А.В.Смирнов.– 2-е изд., испр. и доп. СПб.: ГИОРД, 2013.-134 с.

13.Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки / под общей ред. В.М. Поздняковского. - Новосибирск: изд-во Новосибирского ун-та, 2005. - 514 с.

14.Шидловская, В.П. Органолептические свойства мясных и молочных продуктов/ В.П. Шидловская. -М.: КолосС, 2007.- 279 с.

15. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учеб. пособие для вузов / сост. В.Г.Урбан; под ред. Е.С.Воронина. - СПб. : Лань, 2010. - 383с.

16.Государственные стандарты. Указатель. Т 2.-М.: ИПК изд-во стандартов, 2000. - 455с.

9.3. Перечень электронных учебных изданий и электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины ЭБС «Лань»: <http://e.lanbook.com/>

9.4 Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№		
---	--	--

п/п	Наименование интернет ресурса, его краткая аннотация, характеристика	Адрес в сети интернет
1.	Научная электронная библиотека	www.eLIBRARY.RU
2.	Ветеринарная онлайн библиотека	http://www.vetlib.ru
3.	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК	http://www.agroportal.ru
4.	Здоровье животных	.http://siftnn.narod.ru
5.	Оценка риска воздействия окружающей среды на здоровье	http://demoscope.ru/erh/index.html
6.	Электронная экологическая библиотека	http://www.ecoline.ru/books/
7.	электронный журнал «МСФО на практике»	http://msfo-practice.ru/
8.	Служба тематических толковых словарей.	http://www.glossary.ru/
9.	Онлайн энциклопедия Кругосвет.	http://www.krugosvet.ru
10	Электронная экологическая библиотека	http://www.ecoline.ru/books
11	Научно-практический портал Экология производства	http://www.ecoindustry.ru

10. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы бакалавриата университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и их объединения.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата планируется осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой уполномоченными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших программу бакалавриата, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

11. Особенности организации образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Реализация дисциплины для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для адаптации программы освоения дисциплины используются следующие методы:

- для лиц с нарушениями слуха используются методы визуализации информации (презентации, использование компьютера для передачи текстовой информации интерактивная доска, участие сурдолога и др);

- для лиц с нарушениями зрения используются такие методы, как увеличение текста, картинок (в программах Windows), программы-синтезаторы речи, в том числе в ЭБС звукозаписывающие устройства (диктофоны), компьютеры с соответствующим программным аппаратным обеспечением и портативные компьютеризированные устройства.

Для маломобильных групп населения имеется необходимое материально-техническое обеспечение (пандусы, оборудованные санитарные комнаты, кнопки вызова персонала, оборудованные аудитории для лекционных и практических занятий) возможно применение ассистивных технологий и средств.

Форма проведения текущего контроля и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере в форме тестирования и т.п.), при необходимости выделяется дополнительное время на подготовку и предоставляются необходимые технические средства.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе дисциплины (модуле) _____
(название дисциплины)

по направлению подготовки _____
направленности/профилю

на 20__/20__ учебный год

1. В _____ вносятся следующие изменения
(элемент рабочей программы)

1.1.;

1.2.;

....

1.9.

2. В _____ вносятся следующие изменения
(элемент рабочей программы)

2.1.;

2.2.;

....

2.9.

3. В _____ вносятся следующие изменения
(элемент рабочей программы)

3.1.;

3.2.;

....

3.9.

Составитель

подпись

расшифровка подписи

дата