

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»
Факультет Ветеринарной медицины**

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Ветеринарно-санитарная экспертиза,
микробиология и патоморфология

уч. ст., уч. зв.

Алексеева С.М.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Ветеринарной медицины факультет

уч. ст., уч. зв.

Жапов Ж.Н.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

**Рабочая программа
Дисциплины (модуля)
Б1.О.27 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль) Ветеринарная биотехнология**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология**

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Форма промежуточной аттестации **Экзамен, Зачет с оценкой, Экзамен, Курсовая работа**

Объём дисциплины в З.Е. **11**

Продолжительность в часах/неделях **396/ 0**

Статус дисциплины **относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП**
в учебном плане **является дисциплиной обязательной для изучения**

Распределение часов дисциплины

Курс 3, 4 Семестр 6, 7, 8	Количество часов	Количество часов	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП	УП	УП
Лекционные занятия	34	20	24	78
Лабораторные занятия	51	40	48	139
Контактная работа	85	60	72	217
Сам. работа	32	48	45	125
Итого	144	108	144	396

Улан-Удэ, 20__г.

Программу составил(и):
квн, Алексеева Саяна Мункуевна

Программа дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939);

составлена на основании учебного плана:

b360301_o_1_ВБ.plx

утвержденного Ученым советом вуза от _____ протокол № _____

Программа одобрена на заседании кафедры

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

Протокол № _____ от _____

Зав. кафедрой Алексеева С.М.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Факультет Ветеринарной медицины » от «__» _____ 20__ г., протокол № _____

Председатель методической комиссии «Факультет Ветеринарной медицины » _____

Внешний эксперт _____ зам.директора РНПВЛ
(представитель работодателя)

Петруев Доржа Нимаевич

подпись

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Алексеева С.М.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№ _____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
2	20__/20__ г.г.	№ _____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
3	20__/20__ г.г.	№ _____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
4	20__/20__ г.г.	№ _____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
5	20__/20__ г.г.	№ _____	«__»__20__г.		«__»__20__г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
1	Цели: изучение теоретических и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля продуктов и сырья животного, растительного происхождения на перерабатывающих предприятиях, ЛВСЭ рынков, на транспорте, таможне	
	Задачи: приобретение навыков для самостоятельного решения основных вопросов, связанных с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов; применение в производственных условиях методов контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения; проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения; освоение навыков по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	
ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ		
Блок.Часть		Б1.О
ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения		
Требования к предварительной подготовке обучающегося:		
1	4 семестр	Физиология животных
2	3 семестр	Анатомия животных
3	4 семестр	Учебная практика
4	2 семестр	Общепрофессиональная практика
5	3 семестр	Цитология, гистология и эмбриология
Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:		
1	8 семестр	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2	8 семестр	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3	6 семестр	Производственная практика
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ОПК-1: Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

ИД-1ОПК 1.1 технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы Клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания Патологического процесса.

ИД-2ОПК 1.2 собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных

ИД-3ОПК 1.3 практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований

ИД-1ОПК-6 программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб

ИД-2ОПК-6 программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб

ИД-3ОПК-6 Проводит процедуры идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

Знать и понимать лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности; правовые знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы; НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в ветеринарно-санитарной экспертизе; ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов; растительных продуктов:

Уровень 1	Не знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
-----------	--

Уровень 2	Плохо знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
-----------	---

Уровень 3	Не в полной мере знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
-----------	--

Уровень 4	в полной мере знает как определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
-----------	---

Уметь делать (действовать) определять качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы:

Уровень 1	Не умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
-----------	--

Уровень 2	Плохо умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
-----------	---

Уровень 3	Не в полной мере умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
-----------	--

Уровень 4	в полной мере умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
-----------	---

Владеть навыками (иметь навыки) навыками контроля производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения; методикой экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения:

Уровень 1	Не владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов
-----------	---

Уровень 2	Плохо владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
-----------	--

Уровень 3	Не в полной мере владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
-----------	---

Уровень 4	в полной мере владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
Характеристика сформированности компетенции			
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	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 (профессиональных) задач

Уровень 3	знает и понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний		
Уровень 4	хорошо знает и понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний		
Уметь делать (действовать) определять качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы:			
Уровень 1	не умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.		
Уровень 2	умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний		
Уровень 3	умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.		
Уровень 4	в полной мере умеет идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний.		
Владеть навыками (иметь навыки) навыками контроля производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения; методикой экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения:			
Уровень 1	не владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии		
Уровень 2	плохо владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии.		
Уровень 3	владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии.		
Уровень 4	в полной мере владеет навыками профилактики и защиты от заболеваний различной этиологии.		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компентенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
Характеристика сформированности компетенции			
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	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 (профессиональных) задач

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	Раздел 1. ВСЭ продуктов убоя убойных животных и сельскохозяйственной птицы						
1.1	Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	Лек	6	2	ОПК-1,ОПК-6		
1.2	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	Лек	6	6	ОПК-1,ОПК-6	4	Лекция-визуализация
1.3	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	Лек	6	6	ОПК-1,ОПК-6	4	Лекция-визуализация
1.4	Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	Лек	6	6	ОПК-1,ОПК-6		
1.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, паразитарных, незаразных болезнях, отравлениях	Лек	6	14	ОПК-1,ОПК-6		
1.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса различных видов животных	Лаб	6	30	ОПК-1,ОПК-6	6	Работа в малых группах
1.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, паразитарных, незаразных болезнях	Лаб	6	21	ОПК-1,ОПК-6	4	Работа в малых группах
1.8	ВСЭ продуктов убоя убойных животных и сельскохозяйственной птицы	Ср	6	32	ОПК-1,ОПК-6		
	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения						
2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Лек	7	10	ОПК-1,ОПК-6	4	Лекция-визуализация

2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Лек	7	6	ОПК-1,ОПК-6	4	Лекция-визуализация
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и паразитарных болезнях	Лек	7	4	ОПК-1,ОПК-6		
2.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Лаб	7	40	ОПК-1,ОПК-6	8	Работа в малых группах
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	Ср	7	48	ОПК-1,ОПК-6		
2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочно-кислых продуктов	Лек	8	12	ОПК-1,ОПК-6	4	Лекция-визуализация
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения							
3.1	Санитарная экспертиза овощей и фруктов	Лек	8	4	ОПК-1,ОПК-6		
3.2	Санитарная экспертиза сухих растительных продуктов	Лек	8	4	ОПК-1,ОПК-6		
3.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Лек	8	4	ОПК-1,ОПК-6	4	Лекция-визуализация
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения	Лаб	8	48	ОПК-1,ОПК-6	8	Работа в малых группах
3.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения	Ср	8	45	ОПК-1,ОПК-6		

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Кунаков А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., Авылов Ч.К., Гламаздин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 234 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=337767
Л1.2	Уша Б.В., Авылов Ч.К., Гламаздин И.Г., Кунаков А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 252 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=363644
Л1.3	Уша Б.В., Авылов Ч.К., Гламаздин И.Г., Кунаков А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 252 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=428310
Л1.4	Алексеева С. М., Дансарунова О. С., Гармаев М. Ц. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Методические указания для выполнения курсовых работ по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза". - , 2018. - 20 – Режим доступа: https://elibr.bgsha.ru/sotru/01374
Л1.5	Алексеева С. М., Дансарунова О. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охотничьих хозяйств [Электронный ресурс]: методические рекомендации для обучающихся по направлениям подготовки факультета ветеринарной медицины и технологического факультета. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 54 – Режим доступа: https://elibr.bgsha.ru/sotru/00584
Л1.6	Алексеева С. М., Дансарунова О. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебно-

методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и специальности 36.05.01 Ветеринария. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 110 – Режим доступа: <https://elib.bgsha.ru/sotru/00286>

Л1.7 Алексеева С. М., Дансарунова О. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. - , 2022. - 81 – Режим доступа: <https://elib.bgsha.ru/sotru/00068>

Дополнительная литература

Л2.1 Кунаков А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., Авылов Ч.К., Гламаздин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 234 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=352226>

Л2.2 Кунаков А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., Авылов Ч.К., Гламаздин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 234 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358555>

Л2.3 Боровков М. Ф., Волков А. Х., Папуниди Э. К., Якупова Л. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Казань: КГАВМ им. Баумана, 2020. - 184 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156774>

Л2.4 Дансарунова О. С., Алексеева С. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб [Электронный ресурс]: Методические рекомендации для обучающихся по направлениям подготовки и специальностям факультета ветеринарной медицины и технологического факультета. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 49 – Режим доступа: <https://elib.bgsha.ru/sotru/00170>

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
620	Учебная аудитория для занятий лекционного типа (620)	120 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
644	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций (Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы) (644)	Учебная мебель, доска учебная, лабораторная посуда, вытяжной шкаф, холодильник, термостат, микроскопы, овоскоп, электроплита, трихинеллоскоп, водяная баня, pH-метр, нитрат-тестер Соэкс, эксперт- анализатор молока, весы электронные, стенды	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
647	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (647)	28 посадочных мест, рабочее место преподавателя, учебная мебель, интерактивная панель, интерактивные стенды	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус

600	Помещение для самостоятельной работы обучающихся (600)	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, аудиторная доска, 10 персональных компьютеров, Терминалы (тонкий клиент) + монитор Beng 17 + клав. + мышь + сетевой фильтр (10 шт.), Терминал N-Computing L300, доступ в интернет Список ПО: Антивирус Kaspersky; Microsoft Office ProPlus 2016; Microsoft OfficeStd 2016; Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic; Microsoft Office Professional Plus 2007; LibreOffice; Adobe Reader DC; VLC Media Player.	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический корпус
662	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (662)	4 посадочных места, столы, стулья, шкафы, персональный компьютер с доступом в интернет, ноутбук, Ксерокс Brother 3в1.	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический корпус

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)

Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	http://znanium.ru/
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/
--	---

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):

1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/
Профессиональные базы данных	http://e.lanbook.com/

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

1.Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц: учебно- методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Факультет ветеринарной медицины, Кафедра "Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология" ; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ : [б. и.], 2018. - 97 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=649>

2.Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 « Ветеринарно-санитарная экспертиза» и по специальности 35.03.01 «Ветеринария» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева [и др.]. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 108 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=2184>

3.Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова.- Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 52 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=1241>

4.Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания для выполнения курсовых работ по направлению подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова, М. Ц. Гармаев ; М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Ветеринарно-санитарной ,экспертизы, микробиологии и патоморфологии". -Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 20 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=2196>

5.Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охотничьих хозяйств: методические рекомендации для обучающихся по направлениям подготовки факультета ветеринарной медицины и технологического факультета / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 54 с. <http://bgsha.ru/art.php?i=2196>

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины

Наименование программного продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Алексеева Саяна Мункуевна	заведующий кафедрой	квндоцент
ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ		

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);
- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Ветеринарно-санитарная экспертиза

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)
Форма экзамена -	(Письменный, устный)
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает все разделы дисциплины

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснoвание изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			