

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Бэликто Батович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 12.12.2024 14:44:14  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e41957adae7b757ae3

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

**Факультет ветеринарной медицины**

**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий  
выпускающей кафедрой  
Терапия, клиническая  
диагностика, акушерство и  
биотехнология

\_\_\_\_\_  
уч. ст., уч. зв.

\_\_\_\_\_  
ФИО

\_\_\_\_\_  
подпись

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_  
уч. ст., уч. зв.

\_\_\_\_\_  
ФИО

\_\_\_\_\_  
подпись

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
дисциплины (модуля)  
Б1.О.32 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Специальность  
36.05.01 Ветеринария  
Направленность (профиль) Ветеринария  
специалист**

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

Разработчик (и)

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
уч.ст., уч. зв.

\_\_\_\_\_  
И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
уч.ст., уч. зв.

\_\_\_\_\_  
И.О.Фамилия

Заведующий методическим кабинетом УМУ

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
И.О.Фамилия

Директор библиотеки

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
И.О.Фамилия

**Улан – Удэ, 2022**

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

От «11» августа 2021 г. протокол № 9

Зав. кафедрой кафедры Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

[Подпись]  
подпись

к.вет.н. доц.  
уч.ст., уч. зв.

О.И. Александрова  
И.О.Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от «25» 01 2021 г., протокол № 7.

Председатель методической комиссии факультета ветеринарной медицины

[Подпись]  
подпись

к.вет.н. доц.  
уч.ст., уч. зв.

Ю.А. Куркина  
И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) Директор БУ  
Ветеринарии, БРМПВЛ к.в.н.

[Подпись]  
подпись

О.А. Зверева  
И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой <u>[Подпись]</u> (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20 <u>21</u> /20 <u>22</u> г.г.	№ <u>14</u>	« <u>29</u> » <u>08</u> 20 <u>21</u> г	<u>[Подпись]</u>	« <u>29</u> » <u>08</u> 20 <u>21</u> г
2	20 <u>22</u> /20 <u>23</u> г.г.	№ <u>10</u>	« <u>30</u> » <u>05</u> 20 <u>22</u> г	<u>[Подпись]</u>	« <u>30</u> » <u>05</u> 20 <u>22</u> г
3	20 <u>23</u> /20 <u>24</u> г.г.	№ <u>10</u>	« <u>19</u> » <u>05</u> 20 <u>23</u> г	<u>[Подпись]</u>	« <u>19</u> » <u>05</u> 20 <u>23</u> г
4	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__г		«__»__20__г
5	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__г		«__»__20__г

## 1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС

### 1.1 Основания для введения дисциплины (модуля) в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 22.09.2017 № 974;
- Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021, № 712 н

### 1.2 Статус дисциплины (модуля) в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 8 рабочей программы.

## 2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины (модуля) в целом направлен на подготовку обучающегося к следующему виду (типу задач) профессиональной деятельности: экспертно-контрольной; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по специальности, а также ОПОП ВО академии, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

**Цель дисциплины (модуля):** подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве и осуществляющий контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

**Задачи:** приобрести навыки самостоятельного решения основных вопросов, связанных с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов; применять в производственных условиях методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения; освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств; проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

### 2.2 Планируемые результаты освоения ОПОП

Дисциплина Б1.032 Ветеринарно-санитарная экспертиза в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1	2	3	4	5	
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ИД-1 <sub>ОПК-5.1</sub> ИД- 2 <sub>ОПК-5.2</sub> ИД- 3 <sub>ОПК-5.3</sub>	современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ	применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете

### **2.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: специальную документацию по экспертизе и порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов.

уметь: анализировать результаты профессиональной деятельности И производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием микроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения; проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц.

владеть: отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

## 2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля)

Код и название компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять	ИД-1 <sub>ОПК-5.1</sub> ИД- 2 <sub>ОПК-5.2</sub> ИД- 3 <sub>ОПК-5.3</sub>	Полнота знаний	Знает специальную документацию по экспертизе и порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения,	не знает и не понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	плохо знает и понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	знает и понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	хорошо знает и понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Вопросы к экзамену, вопросы к зачету для контрольных работ Вопросы для устного опроса, коллоквиумов, эссе, ситуационные задачи

влять отчетные документы с использованием специализированных баз данных			клеямение и консервирование мяса и мясопродуктов.					
			Наличие умений	Умеет анализировать результаты профессиональной деятельности И производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения; проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц.	не умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности	умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности	умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности	в полной мере умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	плохо владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	



Темы раздела		общая	Аудиторная работа			ВАРО		9	10	
			всего	занятия лекционного типа	занятия		всего сам. работы			фиксированные виды
					практические (всех форм)	лабораторные работы				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>Очная форма обучения</b>										
1	<i>ВСЭ продуктов убоя убойных животных и сельскохозяйственной птицы</i>									
	1.1 Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	4	4	2		2			ОПК-5	
	1.2 Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	18	8	2		6	10			
	1.3 Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	22	12	2		10	10			
2	1.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях	38	16	6		10	22			
	1.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	16	6	2		4	10			
	1.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	14	4	2		2	10			
	1.7 Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	8	4	2		2	4			
	Промежуточная аттестация	×	×	×	×	×	×	×	зачет	
	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения</i>								ОПК-5	
	2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	10	4	2		2	6			
	2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	20	10	2		8	10			
	2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	22	12	4		8	10			
	Промежуточная аттестация	×	×	×	×	×	×	×	зачет	
2.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	22	12	4		8	10				
2.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	23	13	5		8	10				
<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения</i>										
3.1 Санитарная экспертиза овощей, корнеклубнеплодов	12	8	2		6	4				
3.2 Санитарная экспертиза фруктов ягод и грибов	14	8	2		6	6				
3.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	18	8	4		4	10				
контроль	27						27			
Промежуточная аттестация	×	×	×	×	×	×	×	экзамен		
Итого по дисциплине		288	129	43		86	132	27		
<b>Заочная форма обучения</b>										
1	<i>ВСЭ продуктов убоя убойных животных и сельскохозяйственной птицы</i>									
	1.1 Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	2	2	2					ОПК-5	
	1.2 Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	14	4	2		2	10			
	1.3 Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	14	4	2		2	10			
1.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных	26	6	2		4	20				

	и инвазионных болезнях									
	1.5Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	17	2			2	15			
	1.6Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	12	2			2	10			
	1.7Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	10					10			
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	зачет	
	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения</i>									
	2.1Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	12	2			2	10			ОПК-5
	2.2Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	14	4	2		2	10			
	2.3Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	14	4	2		2	10			
	2.4Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	14	4	2		2	10			
	2.5Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	14	4	2		2	10			
	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения</i>									
	3.1Санитарная экспертиза овощей, корнеклубнеплодов	13	2			2	11			
	3.2 Санитарная экспертиза, фруктов ягод и грибов	12	2			2	10			
	3.3Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	22	4	2		2	18			
	Контрольная работа	65					65			
	контроль	13						13		
	Промежуточная аттестация	x	x	x	x	x	x	x	экзамен	
2	Итого по дисциплине	288	46	18		28	229	13		

#### 4.2 Занятия лекционного типа

№		Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	2	2	
	2	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	2	2	
	3	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	2	2	Лекция-визуализация
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях	6	2	
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	2	2	Лекция-визуализация
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	2	2	Лекция-визуализация
	7	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2	2	
2	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	2	2	Лекция-визуализация
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	2		
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	4		Лекция-визуализация
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	4		
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	5		Лекция-визуализация
3	1	Санитарная экспертиза овощей, корнеклубнеплодов	2		
	2	Санитарная экспертиза фруктов ягод и грибов	2		
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	4	2	

Общая трудоемкость лекционного курса				x	
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		43	- очная форма обучения		12
- заочная форма обучения		18	- заочная форма обучения		-12

#### 4.3 Занятия семинарского типа

№	Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы*	Форма занятия (ПЗ, ЛР)	Форма текущего контроля успеваемости	
		очная форма	заочная форма				
1	2	3	4	5	6	7	8
1	1	Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	2		Работа в малых группах	ЛР	Вопросы для устного опроса
	2	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	6	2	Работа в малых группах	ЛР	Коллоквиум
	3	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	10	2		ЛР	эссе
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях	6	4	Работа в малых группах	ЛР	Ситуационные задачи
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	4	2	Работа в малых группах	ЛР	Вопросы для устного опроса
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	2	2		ЛР	Ситуационные задачи
	7	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2	2		ЛР	Ситуационные задачи
2	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	2	2	Работа в малых группах	ЛР	коллоквиум
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	8	2		ЛР	эссе
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	8	2	Работа в малых группах	ЛР	Контрольные вопросы
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	8	4		ЛР	Вопросы для устного опроса
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	8	2	Работа в малых группах	ЛР	Контрольные вопросы
3	1	Санитарная экспертиза овощей, корнеклубнеплодов	6			ЛР	Контрольные вопросы

2	Санитарная экспертиза фруктов ягод и грибов	6	2		ЛР	Контрольные вопросы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	4	2	Работа в малых группах		эссе
Всего занятий семинарского типа по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения			86	- очная форма обучения		26
- заочная форма обучения			28	- заочная форма обучения		12
В том числе в форме лабораторных работ						
- очная форма обучения			86			
- заочная форма обучения			28			

## **5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ**

#### **5.1.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения**

1. Характеристика убойных животных, птицы и требования, предъявляемые к ним.
2. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (ящур, туберкулез, рожа свиней). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
3. Определение и классификация пищевых отравлений через продукты убоя животных. Ветеринарно-санитарная профилактика пищевых заболеваний.
4. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Технология первичной переработки и ветсанэкспертиза субпродуктов.
5. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
6. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
7. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (лейкоз, пастереллез, чума свиней, актиномикоз, болезнь Тешена, инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
8. Пищевые токсикоинфекции и профилактика заражения людей через продукты убоя животных
  - a. Морфология и химия жирового сырья. Консервирование и хранение жира – сырца, ветеринарно-санитарный контроль его доброкачественности.
  - b. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.
9. Правила приемки-сдачи убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке – сдаче. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
10. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (листериоз, некробактериоз, болезнь Ауески, колибактериоз, вирусная диарея крупного рогатого скота, отечная болезнь поросят). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
  - a. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
  - b. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Полная и неполная обработка кишечного сырья. Консервирование и хранение кишечного сырья. Пороки кишок и их ветеринарно-санитарная оценка.
  - c. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.
11. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота. Техника безопасности в цехах первичной переработки животных.
12. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (трихинеллез, цистицеркоз). Диагностические исследования при трихинеллезе и финнозе.
13. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями группы кишечной палочки (БГКП). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обсеменении этими бактериями.

14. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Требования ГОСТ к топленому жиру. Изменения жиров в процессе производства и хранения. Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности топленых жиров.
15. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.
16. Особенности технологии переработки свиней (без съемки шкур, со съемкой и частичной съемкой шкур).
17. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (саркоцистоз, токсоплазмоз, пироплазмидоз, гиподерматоз).
18. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Протеус*. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных бактериями рода *протеус*.
19. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови. Ветсанэкспертиза крови и готовых продуктов из крови.
20. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.
21. Технологическая схема и ветсанэкспертиза тушек и органов при переработке сельскохозяйственной птицы.
22. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (сибирская язва, бруцеллез, лептоспироз). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
23. Пищевые токсикозы стафилококковой этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных стафилококками.
24. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного и ферментного сырья.
25. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.
26. Технологическая схема убоя и переработки и ветсанэкспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.
27. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка туш и органов убойных животных при отравлениях, радиационных поражениях и обработках химическими препаратами. Дезактивация продуктов животноводства.
28. Пищевые токсикозы стрептококковой этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных стрептококками.
29. Основы технологии и гигиена первичной переработки кожевенного сырья (строение шкур, получение, первичная обработка и товарная оценка шкур).
30. Особенности лимфатической системы у птиц.
31. Морфологический и химический состав мяса убойных животных.
32. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при заболеваниях обмена веществ, желтушном окрашивании мяса, механических повреждениях тканей, ожогах.
33. Пищевые токсикозы, вызываемые клостридием ботулиnum. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных клостридием ботулиnum
34. Консервирование и хранение шкур. Пороки кожевенного сырья, его ветсанэкспертиза и клеймение.
35. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.
36. Биохимические и физико-химические изменения при созревании мяса. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
37. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя кроликов при туберкулезе, листериозе и миксоматозе.
38. Какие условно-патогенные бактерии вызывают пищевые токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных условно-патогенными бактериями.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов.
40. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.
41. Изменения мяса при хранении. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение, гниение.
42. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях.
43. Какова схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов на выявлении бактерий рода *Salmonella*.
44. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервированию эндокринному сырию.

45. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
46. Лабораторные методы исследования для определения степени свежести мяса.
47. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при исхудании и истощении, лучевой болезни, при болезнях, связанных с транспортировкой животных, стрессах.
48. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса при обсеменении его сальмонеллами, условно-патогенными бактериями и кокковой микрофлорой.
49. Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.
50. Особенности лимфатической системы у птиц.
51. Способы обеззараживания и пути реализации мяса, полученного при убое больных животных.
52. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при маститах, новообразованиях, гнойных воспалениях, сепсисе, гангрене
53. Пищевые заболевания, вызываемые клостридием перфрингенс. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных клостридием перфрингенс.
54. Дезинфекция мехового сырья.
55. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
56. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
57. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (лейкоз, пастереллез, чума свиней, актиномикоз, болезнь Тешена, инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
58. Схема бактериологического исследования мяса и мясных продуктов на выявлении бактерий рода протей.
59. Ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов и кишечного сырья
60. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.
61. Основы товароведения мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию и технологической обработке. Пищевая и биологическая ценность мяса.
62. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (диктиокаулез, метастронгилез, аскариоз, неоаскариоз).
63. Пищевой токсикоз анаэробной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных, обсемененных *Cl. botulinum* и *Cl. perfringens*.
64. Сбор и обработка щетины, волоса, пера рогов и копыт.
65. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.
66. Организация, цель и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов убойных животных. Ветеринарное клеймение продуктов убоя животных.
67. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при патологии органов пищеварения, дыхания, мочеполовой и сердечно-сосудистой системы.
68. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов на выявлении условно-патогенных бактерий.
69. Методика постановки реакции кольцепреципитации на сибирскую язву при ветсанэкспертизы кожевенного сырья.
70. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.
71. Характеристика убойных животных и птицы и требования, предъявляемые к ним.
72. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях.
73. Определение и классификация пищевых отравлений через продукты убоя животных. Ветеринарно-санитарная профилактика пищевых заболеваний.
74. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервированию эндокринному сырью.
75. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
76. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
77. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при исхудании и истощении, лучевой болезни, при болезнях, связанных с транспортировкой животных, стрессах.
78. Пищевые токсикоинфекции и профилактика заражения людей через продукты убоя животных
79. Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.

80. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.
81. Правила приемки-сдачи убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке – сдаче. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
82. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (трихинеллез, цистицеркоз). Диагностические исследования при трихинеллезе и финнозе.
83. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
84. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Требования ГОСТ к топленому жиру. Изменения жиров в процессе производства и хранения. Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности топленых жиров.
85. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи
86. Особенности технологии переработки свиней (без съёмки шкур, со съёмкой и частичной съёмкой шкур).
87. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (сибирская язва, бруцеллез, лептоспироз). Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое больных животных.
88. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода Протеус. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных бактериями рода протеус.
89. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного и ферментного сырья.
90. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.
91. Технологическая схема убоя и переработки и ветсанэкспертиза тушек и органов кроликов и нутрий
92. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (диктиокаулез, метастронгилез, аскариоз, неоскариоз).
93. Пищевой токсикоз анаэробной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных, обсемененных *Cl. botulinum* и *Cl. perfringens*.
94. Основы технологии и гигиена первичной переработки кожевенного сырья (строение шкур, получение, первичная обработка и товарная оценка шкур).
95. Особенности лимфатической системы у птиц.

## 5.2 Самостоятельная работа

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела	Вид работы	Расчетная трудоемкость, час	Форма контроля знаний
1	2	3	4	5
<b>Очная форма обучения</b>				
1	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Вопросы для устного опроса
	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Коллоквиум
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях	Работа с литературой и интернет ресурсами.	22	эссе
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Ситуационные задачи
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	представление конспекта
	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Работа с литературой и интернет	4	Ситуационные задачи

		ресурсами		
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Ситуационные задачи
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Вопросы для устного опроса
	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	эссе
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Контрольные вопросы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Вопросы для устного опроса
3	Санитарная экспертиза овощей, корнеклубнеплодов	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Контрольные вопросы
	Санитарная экспертиза фруктов ягод и грибов	Работа с литературой и интернет ресурсами	6	Контрольные вопросы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Контрольные вопросы
	Итого:		132	
<b>Заочная форма обучения</b>				
1	Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	Работа с литературой и интернет ресурсами		Устный опрос
	Убойные животные, птицы и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Коллоквиум
	Продукты убоя животных: морфология, химия, товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Коллоквиум
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях	Работа с литературой и интернет ресурсами.	20	Вопросы для устного опроса
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	Работа с литературой и интернет ресурсами	15	Вопросы для устного опроса
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Вопросы для устного опроса
	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Вопросы для устного опроса
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Вопросы для устного опроса
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Контрольные вопросы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Контрольные вопросы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы,	Работа с	10	Вопросы для устного

	раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	литературой и интернет ресурсами		опроса
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Вопросы для устного опроса
3	Санитарная экспертиза овощей, корнеклубнеплодов	Работа с литературой и интернет ресурсами	11	Вопросы для устного опроса
	Санитарная экспертиза фруктов ягод и грибов	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Контрольные вопросы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Работа с литературой и интернет ресурсами	18	Контрольные вопросы
	Контрольная работа		65	
	Итого:		229	

## 6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<b>6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.О.32 Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
<b>6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)</b>	
1	2
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	экзамен
<b>Место экзамена в графике учебного процесса:</b>	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)
<b>Форма экзамена -</b>	<i>устный</i>
<b>Процедура проведения экзамена -</b>	представлена в оценочных материалах по дисциплине
<b>Экзаменационная программа по учебной дисциплине:</b>	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	представлены в оценочных материалах по дисциплине
<b>или 6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
1	2
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачёт
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	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
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
<b>Процедура получения зачёта -</b>	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	

## 7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
<b>Основная литература</b>	
Кунаков А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая и др.; Под ред. А.А. Кунакова.- М.: ИНФА - М, 2015.- 234 с.	<a href="http://znanium.com/go.php?id=504977">http://znanium.com/go.php?id=504977</a>
Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты / Е. А. Реутова. - 1. - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2013. - 95 с.	<a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=516524">http://znanium.com/bookread2.php?book=516524</a>
<b>Дополнительная литература</b>	
Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных : практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 176 с	<a href="http://znanium.com/go.php?id=615364">http://znanium.com/go.php?id=615364</a>
Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. – М.: Агропромиздат, 2000. – 335 с (20 экз).	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М. Ф. Боровков. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Изд-во «Лань», 2010. - 480 с.: ил. (15 экз.)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Коряжнов В.П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов / В.П.Коряжнов, В.А.Макаров.- М.: Изд-во «Колос»,1981.(19 экз.)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>

### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения дисциплины (модуля)

<b>1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)</b>	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	<a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a>
<b>2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):</b>	
1	2
Научная электронная библиотека eLibrary.Ru	<a href="https://www.elibrary.ru/">https://www.elibrary.ru/</a>
Национальная электронная библиотека Российской Федерации	<a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a>
Научная электронная библиотека КиберЛенинка	<a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a>
Платформа открытых онлайн-курсов «Открытое образование»	<a href="https://openedu.ru/">https://openedu.ru/</a>
Платформа онлайн-курсов от лучших вузов России «Универсариум»	<a href="https://universarium.org/">https://universarium.org/</a>
Платформа открытых онлайн-курсов и медиатека «Лекториум»	<a href="https://www.lektorium.tv/">https://www.lektorium.tv/</a>
Всероссийский ветеринарный портал	<a href="https://ветеринария.рф">https://ветеринария.рф</a>
Российская информационная система	<a href="http://www.aris.ru/">http://www.aris.ru/</a>
Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>
Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс АлиментариусСтатьи и иллюстрации к ним, посвященные способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними.	<a href="http://www.codexalime">http://www.codexalime</a>
<b>3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:</b>	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
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.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=649">http://bgsha.ru/art.php?i=649</a>
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.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2184">http://bgsha.ru/art.php?i=2184</a>
Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации для обучающихся по специальности – 36.05.01 «Ветеринария» / 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. - 74 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=1234">http://bgsha.ru/art.php?i=1234</a>
Санитарная микробиология: методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и по специальности 36.05.01 Ветеринария / 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. - 71 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4540">http://bgsha.ru/art.php?i=4540</a>
Международные стандарты в области ветеринарно-санитарной экспертизы: методические	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4528">http://bgsha.ru/art.php?i=4528</a>

рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и по специальности 36.05.01 Ветеринария / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева, В.Ч. Содномов. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 54 с.	
Микробиология продукции сырья животного происхождения: методические рекомендации для обучающихся по направлениям подготовки и специальностям высшего образования / 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. - 56 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4491">http://bgsha.ru/art.php?i=4491</a>
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб: методические рекомендации для обучающихся по направлениям подготовки и специальностям факультета ветеринарной медицины и технологического факультета / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: О. С. Дансарунова, С. М. Алексеева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 49 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4443">http://bgsha.ru/art.php?i=4443</a>
Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и специальности 36.05.01 Ветеринария / 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. - 110 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=5457">http://bgsha.ru/art.php?i=5457</a>
Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевой продукции: методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и специальности 36.05.01 Ветеринария / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. О.С. Дансарунова, С.М. Алексеева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 50 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4458">http://bgsha.ru/art.php?i=4458</a>
Санитария и гигиена пищевых предприятий: учебное пособие для обучающихся по специальности и по направлениям подготовки факультета ветеринарной медицины и технологического факультета / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: О. С. Дансарунова [и др.]. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 81 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4505">http://bgsha.ru/art.php?i=4505</a>

### 7.3. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Учебно-методическая литература	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
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.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=649">http://bgsha.ru/art.php?i=649</a>
Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации для обучающихся по специальности – 36.05.01 «Ветеринария» / 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. - 74 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=1234">http://bgsha.ru/art.php?i=1234</a>
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.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2184">http://bgsha.ru/art.php?i=2184</a>
Санитарная микробиология: методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и по специальности 36.05.01 Ветеринария / 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. - 71 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4540">http://bgsha.ru/art.php?i=4540</a>
Международные стандарты в области ветеринарно-санитарной экспертизы: методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и по специальности 36.05.01 Ветеринария / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева, В.Ч. Содномов. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 54 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4528">http://bgsha.ru/art.php?i=4528</a>
Микробиология продукции сырья животного происхождения: методические рекомендации для обучающихся по направлениям подготовки и специальностям высшего образования / 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. - 56 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4491">http://bgsha.ru/art.php?i=4491</a>
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб: методические рекомендации для обучающихся по направлениям подготовки и специальностям факультета ветеринарной медицины и технологического факультета / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: О. С. Дансарунова, С. М. Алексеева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 49 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4443">http://bgsha.ru/art.php?i=4443</a>
Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и специальности 36.05.01 Ветеринария / 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. - 110 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=5457">http://bgsha.ru/art.php?i=5457</a>
Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевой продукции: методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и специальности 36.05.01 Ветеринария / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. О.С. Дансарунова, С.М. Алексеева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 50 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4458">http://bgsha.ru/art.php?i=4458</a>

Санитария и гигиена пищевых предприятий: учебное пособие для обучающихся по специальности и по направлениям подготовки факультета ветеринарной медицины и технологического факультета / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: О. С. Дансарунова [и др.]. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 81 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4505">http://bgsha.ru/art.php?i=4505</a>
---	---

#### 7.4 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

<b>1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины</b>	
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
1	2
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmс. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmс. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition вариант лицензирования «Орел». Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition Уровень защищенности «Усиленный» («Воронеж»). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
1С:Предприятие 8. РМ Управление проектами ПРОФ. Электронная поставка. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
1С:РМ Управление проектами. Клиентская лицензия на 10 рабочих мест. Электронная поставка. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
1С:Предприятие 8. Управление Проектным Офисом. Основная поставка. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Геоинформационная система Панорама х64 (ГИС Панорама х64, версия 14, подписка на 3 года). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
"Комплект программ АРМ кадастрового инженера Про версия 14 в составе: Комплекс геодезических расчетов (Геодезия, Обработка геодезических измерений и Кадастровые задачи), подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022"	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Специализированное программное обеспечение Автоматизированная генерализация цифровых топографических карт (СПО Генерализация), подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Программа для моделирования гидрологических условий местности Комплекс гидрологических задач, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Программа для обработки результатов инженерно-геологических изысканий Комплекс геологических задач, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Комплекс 3D анализа к ГИС Панорама х64, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
"Комплекс агрономических задач к ГИС Панорама х64, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022"	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
"Комплект программ АРМ градостроителя в составе: Комплекс градостроительных задач. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022"	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
"Комплекс подготовки документов аэронавигационной информации к ГИС Панорама х64, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022"	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
"Панорама АГРО (версия 5, плавающая лицензия от 10 рабочих мест), подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022"	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
1С:Предприятие 8. Бухгалтерия крестьянско-фермерского хозяйства.	Занятия лекционного и семинарского типа,

Базовая версия. Электронная поставка. Лицензионный договор № КЦ\ПП\23-01393 от 05.09.2023	самостоятельная работа
Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС»-Молочный скот (Для установки в одном учебном классе до 20 рабочих мест).Предоставление лицензии на 1-й год. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС»-Овцы (Для установки в одном учебном классе до 20 рабочих мест). Предоставление лицензии на 1-й год. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Учебная версия ИАС «Оценка типа телосложения» (Для установки в одном учебном классе до 20 рабочих мест).Предоставление лицензии на 1-й год. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Учебная версия ИАС «Рационы». Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС»-Мясной скот. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа

## 2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса

Наименование справочной системы	Доступ
1	2
Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ	<a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

## 3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса

Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
1	2	3
Учебная аудитория для занятий лекционного типа № 620 670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический корпус	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	Занятия лекционного типа
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы) (643) 670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический корпус	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, учебная мебель, экран настенный, стенды, интерактивные стенды	Занятия семинарского типа
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (19 а) 670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. № 2Б, Ветеринарная клиника	4 посадочных места, оснащенные мебелью, рабочее место преподавателя, компьютер AMS x24400 – 4 шт	Самостоятельная работа

## 4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Личный кабинет студента и преподавателя.	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Официальный сайт академии	<a href="http://moodle.bgsha.ru/">http://moodle.bgsha.ru/</a>	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Деканат	в локальной сети академии	-
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
АС Нагрузка	в локальной сети академии	-
Электронные ведомости	в локальной сети академии	-
Сайт научной библиотеки	<a href="http://lib.bgsha.ru/">http://lib.bgsha.ru/</a>	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа

## 7.5 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине (модулю)

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
---	---	---

(согласно лицензии)		
1	2	3
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа № 620 670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический корпус	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
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы) (643) 670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический корпус	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, учебная мебель, экран настенный, стенды, интерактивные стенды
3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся (19 а) 670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. № 2В, Ветеринарная клиника	4 посадочных места, оснащенные мебелью, рабочее место преподавателя, компьютер AMS x24400 – 4 шт
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (646) 670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический корпус	5 посадочных мест, шкафы, холодильник, учебно-методический материал

### 7.6 Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

### 7.7 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Алексеева Саяна Мункуевна	Высшее. Ветеринария, Ветеринарный врач. Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы»	Кандидат ветеринарных наук, доцент

### 7.8 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.

## 8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

**к рабочей программе дисциплины (модуля) Б1.О.32 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария**

### Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

11			
----	--	--	--

## Оглавление

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС .....	3
2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП .....	3
3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	7
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	7
5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	11
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	16
7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	17
8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ.....	22