

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Бэлкото Батоевич **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 01.06.2026 10:12:51
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Факультет ветеринарной медицины**

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Ветеринарно-санитарная экспертиза,
микробиология и патоморфология

к.вет.н., доцент

Алексеева С.М.

подпись
28.04.2026

«УТВЕРЖДЕНО»

И.о.декана
Факультета ветеринарной медицины

к.биол.н., доцент

Амагырова Т.О.

подпись
28.04.2026

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

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

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

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

Объем дисциплины в З.Е. 11

Продолжительность в часах/неделях 396/0

Статус дисциплины в учебном плане относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
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	68	40	48	156
Контактная работа	102	60	72	234
Сам. работа	15	48	45	108
Итого	144	108	144	396

Улан-Удэ, 2026 г.

Программу составил(и): к.в.н, Алексеева Саяна Мункуевна к.в.н. Петруев Доржа Нимаевич

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);
- 13.012. Профессиональный стандарт «РАБОТНИК В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 г. N 712н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 ноября 2021 г., регистрационный N 65842);

составлена на основании учебного плана:

b360301_o_4.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 28.04.2026 протокол № 8

Программа одобрена на заседании кафедры

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

Протокол № 5 от 12.01.2026 г

Зав. кафедрой Алексеева С.М.

 подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета Ветеринарной медицины от «10» 02.2026 г., протокол № 5

Председатель методической комиссии факультета Ветеринарной медицины

Внешний эксперт
(представитель работодателя)

заместитель директора БУ Ветеринарии «Бурятская республиканская научно-производственная ветеринарная лаборатория», к.вет.н.

 Доржа Нимаевич Петруев

 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	Учебная практика
2	4 семестр	Физиология животных
3	3 семестр	Анатомия животных
4	2 семестр	Общепрофессиональная практика
5	3 семестр	Цитология, гистология и эмбриология
6	5 семестр	Ветеринарная пропедевтика

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;

Знать и понимать лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности; правовые знания в области ветеринарно-санитарной экспертизе; 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
-----------	--

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
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) 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 и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
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 компетентций

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
--	--	--	--

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ОПК-6: Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

Знать и понимать лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности; правовые знания в области ветеринарно-санитарной экспертизе; HACCP, 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 и не понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний
Уровень 2	плохо знает и понимает опасность риска при возникновении и распространении заболеваний
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	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 идентифицировать опасность риска при возникновении и распространении заболеваний						
Владеть навыками (иметь навыки) 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 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		
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	История развития, становления развития ветеринарно-санитарной экспертизы	Лек	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Устный опрос
1.2	Убойные животные, предубойный режим содержания животных, основы технологии переработки	Лек	6	4	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум

1.3	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных	Лек	6	4	ОПК-1 ОПК-6	4	Лекция-визуализация
1.4	Учение о мясе (морфологический и химический состав, созревание, изменение мяса при хранении)	Лек	6	4	ОПК-1 ОПК-6	4	Лекция-визуализация
1.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	Лек	6	2	ОПК-1 ОПК-6	2	Лекция-визуализация, Курсовая работа
1.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	Лек	6	2	ОПК-1 ОПК-6	2	Лекция-визуализация, Курсовая работа
1.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях	Лек	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум, Курсовая работа
1.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и радиационных поражениях	Лек	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
1.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы	Лек	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач, Курсовая работа
1.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	Лек	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
1.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое	Лек	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач
1.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, ферментного и кишечного сырья	Лек	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
1.13	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Лек	6	4	ОПК-1 ОПК-6		Курсовая работа
1.14	Правила работы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Техника безопасности	Лаб	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Устный опрос

1.15	Организация послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных	Лаб	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач
1.16	Топография и краткая характеристика основных лимфоузлов убойных животных	Лаб	6	4	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
1.17	Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных	Лаб	6	4	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач
1.18	Ветеринарное клеймение мяса	Лаб	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач
1.19	Товароведение мяса	Лаб	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
1.20	Определение химического состава мяса и мясопродуктов	Лаб	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Эссе
1.21	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.	Лаб	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
1.22	Определение видовой принадлежности мяса	Лаб	6	4	ОПК-1 ОПК-6	4	
1.23	Определение степени свежести мяса убойных животных.	Лаб	6	4	ОПК-1 ОПК-6	2	Работа в малых группах
1.24	Определение степени свежести мяса птицы	Лаб	6	4	ОПК-1 ОПК-6		Работа в малых группах
1.25	Определение степени свежести мяса кроликов	Лаб	6	4	ОПК-1 ОПК-6		Работа в малых группах
1.26	Определение мяса больных и вынужденно убитых животных	Лаб	6	6	ОПК-1 ОПК-6		Работа в малых группах
1.27	Трихинеллоскопия мяса	Лаб	6	4	ОПК-1 ОПК-6		Работа в малых группах
1.28	Исследование мяса на финноз	Лаб	6	2	ОПК-1 ОПК-6		
1.29	Определение в мясе ядовитых веществ и антибиотиков	Лаб	6	2	ОПК-1 ОПК-6		Работа в малых группах
1.30	Определение доброкачественности жира	Лаб	6	4	ОПК-1 ОПК-6		Работа в малых группах
1.31	Определение видовой принадлежности жира	Лаб	6	4	ОПК-1 ОПК-6		
1.32	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного и кожевенного сырья	Лаб	6	4	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум, Курсовая работа
1.33	Организация и особенности экспертизы продуктов на продовольственных рынках	Лаб	6	6	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
1.34	Транспортировка животных на боенские предприятия	Ср	6	5	ОПК-1 ОПК-6		Конспект
1.35	Предприятия по переработке животных на мясо	Ср	6	10	ОПК-1 ОПК-6		Конспект

Раздел 2. ВСЭ сырья и продуктов животного и растительного происхождения							
2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, ферментного и кишечного сырья	Лек	7	2	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач
2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и готовой продукции	Лек	7	2	ОПК-1 ОПК-6	2	Лекция-визуализация, Курсовая работа
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии производства колбасных изделий	Лек	7	2	ОПК-1 ОПК-6	2	Лекция-визуализация
2.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий	Лек	7	2	ОПК-1 ОПК-6		Курсовая работа
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов	Лек	7	2	ОПК-1 ОПК-6	2	Лекция-визуализация
2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы	Лек	7	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
2.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях	Лек	7	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
2.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях	Лек	7	2	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач
2.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза морской рыбы, млекопитающих и водных беспозвоночных животных	Лек	7	2	ОПК-1 ОПК-6		Курсовая работа
2.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных продуктов	Лек	7	2	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач
2.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, ферментного и кишечного сырья	Лаб	7	6	ОПК-1 ОПК-6		Курсовая работа
2.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	Лаб	7	6	ОПК-1 ОПК-6	4	Работа в малых группах
2.13	Ветеринарно-санитарное исследование мясных баночных консервов и готовой продукции	Лаб	7	6	ОПК-1 ОПК-6		
2.14	Ветеринарно-санитарное исследование и теххимический анализ колбасных изделий	Лаб	7	6	ОПК-1 ОПК-6	4	Работа в малых группах
2.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	Лаб	7	6	ОПК-1 ОПК-6	2	Работа в малых группах

2.16	Ветеринарно-санитарное исследование рыбы и рыбных продуктов	Лаб	7	10	ОПК-1 ОПК-6		
2.17	Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках	Ср	7	28	ОПК-1 ОПК-6		Курсовая работа
2.18	Транспортировка скоропортящихся продуктов	Ср	7	20	ОПК-1 ОПК-6		
2.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов	Лек	8	2	ОПК-1 ОПК-6	2	Лекция-визуализация
2.20	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока	Лек	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Курсовая работа
2.21	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных	Лек	8	2	ОПК-1 ОПК-6	2	Лекция-визуализация
2.22	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов и их пороки	Лек	8	2	ОПК-1 ОПК-6	2	Лекция-визуализация
2.23	Ветеринарно-санитарная экспертиза и ВСО молочных, молочных составных и молкосодержащих продуктов	Лек	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Курсовая работа
2.24	Отбор проб. Консервирование молока, ГОСТы молока. Схема экспертизы молока	Лаб	8	4	ОПК-1 ОПК-6	4	Работа в малых группах
2.25	Установление органолептических показателей молока. Определение плотности молока	Лаб	8	4	ОПК-1 ОПК-6	4	Работа в малых группах
2.26	Определение свежести молока по кислотности, жира, СОМО, сухого остатка, сухих веществ	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Работа в малых группах
2.27	Определение общего белка, лактозы, бак. и механической загрязненности и др.	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач
2.28	Определение фальсификации молока	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		
2.29	Исследование молока, больных коров	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
2.30	Способы контроля пастеризации и определения ядохимикатов (пестицидов) молока	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум

2.31	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов кисломолочного и смешанного типов брожения	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
2.32	Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сливок	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
2.33	Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров	Лаб	8	4	ОПК-1 ОПК-6		Курсовая работа
2.34	Санитарное исследование растительных пищевых продуктов	Лек	8	2	ОПК-1 ОПК-6	2	Лекция-визуализация
2.35	Санитарная экспертиза грибов	Лек	8	2	ОПК-1 ОПК-6		
2.36	Санитарная экспертиза переработанных растительных продуктов	Лек	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Лекция-визуализация
2.37	Санитарная экспертиза сухих растительных продуктов	Лек	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Лекция-визуализация
2.38	Санитарная экспертиза зерновых и бобовых культур	Лек	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Устный опрос
2.39	Организация и особенности экспертизы продуктов на продовольственных рынках	Лек	8	4	ОПК-1 ОПК-6		Курсовая работа
2.40	Санитарное исследование свежих и сушеных корнеклубнеплодов и овощей	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач
2.41	Санитарное исследование квашеных, соленых и маринованных овощей	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач
2.42	Санитарное исследование свежих и консервированных фруктов и ягод	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
2.43	Санитарное исследование свежих и сушеных грибов	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Комплект разноуровневых задач
2.44	Санитарная экспертиза переработанных растительных продуктов	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
2.45	Санитарное исследование сухих продуктов	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум, Курсовая работа
2.46	Экспертиза растительных масел	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
2.47	Органолептические и лабораторные исследования меда	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
2.48	Исследование падевого меда	Лаб	8	2	ОПК-1 ОПК-6		
2.49	Определение фальсификации меда	Лаб	8	4	ОПК-1 ОПК-6		Коллоквиум
2.50	Требования и нормы к заготавливаемому молоку	Ср	8	20	ОПК-1 ОПК-6		Конспект

2.51	Химический состав меда	Ср	8	25	ОПК-1 ОПК-6	Конспект
------	------------------------	----	---	----	----------------	----------

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	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://elib.bgsha.ru/sotru/00584
Л1.11	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства:рек. УМО РФ в качестве учебника для студ. вузов по спец.»Ветеринария». – СПб.: Лань, 2010. – 480
Л1.10	Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства:Практикум: Допущено УМО вузов в качестве учебного пособия для студентов вузов по спец. 111801 «Ветеринария». – СПб.: Изд-во «Лань», 2012. – 237, [3]
Л1.9	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
Л1.7	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
Л1.6	Сост.: Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов» [Электронный ресурс]:учебное пособие. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 60 – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=76667
Л1.8	Житенко П. В., Боровков М. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства:Справочник. – М.:Колос, 2000. – 335
Л1.5	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
Л1.4	Смирнов А.В., Куляков Г.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс]:Учебное пособие. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. – 232 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=168804
Л1.3	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
Л1.2	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
Л1.12	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

Л2.5	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
Л2.2	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства:Рек. УМО РФ в кач-ве учебника для вузов по спец. “Ветеринария”. –Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 475
Л2.3	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
Л2.4	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://elib.bgsha.ru/sotru/01374
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», 2019. – 234 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=337767

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,	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В, Морфологический корпус

		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	
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, рН-метр, нитрат-тестер Соэкс, эксперт-анализатор молока, весы электронные, 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 + клавиатура + 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:

3. 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>
- 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>
4. 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=4513>

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБСПЕЧЕНИЯ 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. 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	Высшее. Ветеринария, Ветеринарный врач, Преподаватель Высшей школы	К.вет.н, доцент
Петруев Доржа Нимаевич	Высшее. Ветеринария, Ветеринарный врач	к.вет.н.

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.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

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