

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбинов Балктуу Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.03.2025 17:08:32
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

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

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Технология производства,
переработки и
стандартизации с.-х.
продукции

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины (модуля)**

**Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства**

бакалавр

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

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

От «__» _____ 20__ г. протокол № ____

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

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

Председатель методической комиссии факультета ветеринарной медицины

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) _____

подпись

И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой _____ (ФИО)	
		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

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 – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 17.07.2017 № 669;

- Профессиональный стандарт «Агроном», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 9 » июля 2018 г. № 454 н;

Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н;

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602 н.

1.2 Статус дисциплины (модуля) в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений 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). 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 деятельности: производственно-технологической; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО академии, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины (модуля): изучение теоретических и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья.

Задачи: изучение ветеринарно-санитарных методов исследования сельскохозяйственного сырья; освоение методов контроля качества сырья.

2.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения дисциплины (модуля):

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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
Профессиональные самостоятельные компетенции					
ПКС-2	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПКС-2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	знает и понимает технологически и лабораторный контроль качества сырья, полуфабриката в и готовой продукции животного происхождения	умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	владеет разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПКС-4	Способен осуществлять	ПКС-4.1 ИД-4.1 Проводить лабораторные исследования	знает и понимает	умеет проводить лабораторные	владеет технологической

<p>ть контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ПКС-4.3. ИД-4.3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ</p>	<p>исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>
--	---	---	---	---

2.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

Уметь: реализовывать сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сельскохозяйственного сырья животного и растительного происхождения и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

Владеть: методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования 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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-2 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{ПКС-8} ИД-2 _{ПКС-8}	Полнота знаний	Знает и понимает технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	не знает и не понимает технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	плохо знает и понимает технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	знает и понимает технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	хорошо знает и понимает технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	Вопросы для зачета, модуля, эссе, ситуационные задачи
		Наличие умений	Умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	не умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность	умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	в полной мере разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность	

					урожая		урожая	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции	не владеет навыками разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции	плохо разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции	владеет разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции	в полной мере разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции	
ПКС-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продукции в его переработки	ИД-1 _{пск-в} ИД-2 _{пск-в} ИД-3 _{пск-в}	Полнота знаний	Знает и понимает лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ	не знает и не понимает лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ	плохо знает и понимает лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ	знает и понимает лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ	хорошо знает и понимает лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ	
		Наличие умении	Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с	не умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический,	умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический,	Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический,	в полной мере проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический,	

			<p>регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>спектральный, полярнографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>й, спектральный, полярнографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>спектральный, полярнографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>бактериологический, спектральный, полярнографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	Наличие навыков (владение опытом)	<p>Владеет технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>не владеет навыками технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>плохо технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>владеет технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>в полной мере технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	

2.4 Этапы формирования компетенций

№	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1	ПКС-2 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	1 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		4 этап	Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	ПКС-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	1 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		4 этап	Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

2.5 Логические, методические и содержательные взаимосвязи дисциплины (модуля) с другими дисциплинами (модулями) и практиками в составе ОПОП

Дисциплины (модуля), практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины (модуля)		Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, для которых содержание данной дисциплины (модуля) выступает основой	Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, с которыми данная дисциплина (модуль) осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование дисциплины (модуля)	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
1	2	3	4
Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Знать: методы исследований контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, Владеть: разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования.	Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	-

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма	заочная форма
	7 сем.	4 курс
1	2	3
1. Аудиторные занятия, всего	70	10
- занятия лекционного типа	28	4
- занятия семинарского типа (включая лабораторные работы)	42	6
2. Внеаудиторная академическая работа	38	94
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	-	-
2.2 Самостоятельная работа	38	94
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины/ или сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	зачет	4 контроль зачет
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	108
	Зачетные единицы	3
		108
		3

--	--	--	--

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины (модуля) и
общая схема ее реализации в учебном процессе

1	Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						9	10	
		общая	Аудиторная работа				ВАРО			
			всего	занятия лекционного типа	занятия		всего			фиксированные виды (контроль)
2	3	4	5		6	7		8		
Очная/ форма обучения										
1	Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	14	10	2	8	-	4		ПКС-6	
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья животного происхождения	64	40	18	12	10	24		ПКС-6	
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья растительного происхождения	30	20	8	8	4	10			
	Промежуточная аттестация		x	x	x	x	x	x	зачет	
Итого по дисциплине		108	70	28	28	14	38			
Заочная форма обучения										
1	Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	6	2	2			4			
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья животного происхождения	66	6	2	2	2	60		ПКС-6	
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья растительного происхождения	32	2		2		30			
	контроль	4						4		
	Промежуточная аттестация		x	x	x	x	x	x	зачет	
Итого по дисциплине		108	10	4	4	2	94	4		

4.2 Занятия лекционного типа

раздела	№ лекции	Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
			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	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья животного происхождения	18	2	Лекция-визуализация
3	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья растительного происхождения	8		
Общая трудоемкость лекционного курса			14		x
Всего лекций по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:	
- очная форма обучения			28	- очная форма обучения	
- заочная форма обучения			4	- заочная форма обучения	

4.3 Занятия семинарского типа

№	Темы	Трудоемкость по разделу, час.	Используемые интерактивные

раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма	формы*	Форма занятия	Форма контроля знаний	
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	1	Введение в предмет: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	8	-		ПЗ	Модуль	
2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья животного происхождения	22	4	Работа в малых группах	ЛЗ	Модуль, эссе	
3	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья растительного происхождения	12	2		ПЗ	Модуль, ситуационные задачи	
Всего занятий семинарского типа по дисциплине:				час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная форма обучения				42	- очная форма обучения			8
- заочная форма обучения				6	- заочная форма обучения			2
В том числе в форме лабораторных работ								
- очная форма обучения				14				
- заочная форма обучения				2				

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

5.2. Самостоятельная работа

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела	Вид работы	Расчетная трудоемкость, час	Форма контроля знаний
1	2	3	4	5
Очная форма обучения				
1	Введение в предмет, цели и задачи дисциплины. История ветеринарно-санитарной экспертизы.	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Модуль № 1
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	Работа с литературой и интернет ресурсами	24	Модуль № 1, 2 Дискуссионные вопросы
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов и продуктов их переработки	Работа с литературой и интернет ресурсами	10	Модуль № 1, 2 ситуационные задачи
Итого:			38	
Заочная форма обучения				
1	Введение в предмет, цели и задачи дисциплины. История ветеринарно-санитарной экспертизы.	Работа с литературой и интернет ресурсами	4	Модуль № 1
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	Создание презентации	60	Модуль № 1, 2 Дискуссионные вопросы
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов и продуктов их переработки	Работа с литературой и интернет ресурсами	30	Модуль № 1, 2 ситуационные задачи
Итого:			94	

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

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в академии»	
1	2
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
Кунаков А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальнищкая и др.; Под ред. А.А. Кунакова. - М.: ИНФА - М, 2015. - 234 с.	http://znanium.com/go.php?id=504977
Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты / Е. А. Реутова. - 1. - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2013. - 95 с.	http://znanium.com/go.php?id=516524
Дополнительная литература	
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	http://znanium.com/go.php?id=615364
Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. – М.: Агропромиздат, 2000. – 335 с (20 экз).	Библиотека БГСХА
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.)	Библиотека БГСХА
Коряжнов В.П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов / В.П.Коряжнов, В.А.Макаров.- М.: Изд-во «Колос»,1981.(20 экз.)	Библиотека БГСХА

7.2. 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 (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система «Инфра-М»	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Юрай»	https://biblio-online.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Всероссийский ветеринарный портал	https://ветеринария.рф
Российская информационная система	http://www.aris.ru/
Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	http://www.mcx.ru/»
Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс АлиментариусСтатьи и иллюстраций к ним, посвященные способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними.	http://www.codexalime
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
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
Патогенные микроорганизмы как возбудители пищевых и инфекционных заболеваний : учебно-методическое пособие / Бурят. гос. с.-х. акад. им. В.Р. Филиппова ; сост. Г. Ц. Галсанова [и др.].	http://bgsha.ru/art.php?i=1243

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

1. Учебно-методическая литература	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
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
Санитарно-микробиологическая характеристика продуктов животного происхождения и факторов внешней среды: методическое пособие для лабораторно-практических занятий и самостоятельных работ / Г. Д. Галсанова [и др.]; Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2014. - 63 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2468

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

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
1	2	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа	
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного 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	
Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа	
Система дифференцированного интернет-обучения CMS «Moodle»	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
1	2	
Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ	http://www.garant.ru	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
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 проведения занятий лекционного типа № 620.	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенное учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты ученых. 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 № 643.	15 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенное учебной мебелью, экран настенный, микроскопы, стенды.	Занятия семинарского типа
Помещение для самостоятельной работы №	12 посадочных мест,	Самостоятельная работа

349	рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью: доска аудиторная, экран Draper Star AV, мультимедиа-проектор BenQ MX503 с возможностью подключения ноутбука, Оверход проектор Medium 536P, персональных компьютеров 12 шт с доступом в интернет 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	
-----	--	--

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Образовательная среда академии Moodle	http://moodle.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
АС «Контингент»	в локальной сети академии	-
АС «Аспирантура и докторантура»	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://portal.bgsha.ru/cadrese/rve/portfolio/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://irbis.bgsha.ru/	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	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа № 620 (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д.2 В)	120 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенное учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты ученых. 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 № 643 (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д.2 В)	15 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенное учебной мебелью, экран настенный, микроскопы, стенды.
3	Помещение для самостоятельной работы № 349 (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. № 2В)	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью: доска аудиторная, экран Draper Star AV, мультимедиа-проектор BenQ MX503 с возможностью подключения ноутбука, Оверход проектор Medium 536P, персональных компьютеров 12 шт с доступом в интернет 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
4	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 662 (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д.2 В)	3 посадочных мест, оснащённых мебелью, персональный компьютер с доступом в интернет, ноутбук, Ксерокс Phaser 3в 1, Сканер Canon. 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

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	Специальность и квалификация в соответствии с дипломом	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Алексеева Саяна Мункуевна	Высшее. Ветеринария, Ветеринарный врач. Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы»	к.вет.н, 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)
в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			