

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:55:52  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbf

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю  
Декан факультета  
Ильина О.П.   
«26» марта 2021 г.

Рабочая программа дисциплины  
«**ВСЭ при убое животных**»

Направление подготовки (специальность) 06.03.01 Ветеринарно-санитарная  
экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная / заочная  
4 курс, 8 семестр / 4 курс

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов теоретических и практических навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства при первичной переработке скотосырья и птицы.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение технологии первичной переработки убойных животных;
- освоение методов определения упитанности убойных животных;
- изучение физических, химических и других способов воздействия на сырье животного происхождения;
- освоение методов определения качества мяса и других продуктов убоя;
- изучение условий хранения и реализации продуктов убоя скота и птицы.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «**ВСЭ при убое животных**» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 36.06.01 ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестре.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

**(ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

<p><b>ОПК-3</b></p>	<p>Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p><b>ИОПК-3.1. Знать</b> основы национального международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>	<p><b>Знать:</b> нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе <b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки безопасной продукции и сырья животноводства <b>Владеть:</b> навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения</p>
		<p><b>ИОПК-3.2. Уметь</b> находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p>	<p><b>Знать:</b> современную достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. <b>Уметь:</b> находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране <b>Владеть:</b> навыками поиска современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную дея-</p>
		<p><b>ИОПК-3.3. Владеть</b> нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности <b>Уметь:</b> пользоваться нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности. <b>Владеть:</b> нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОПК-4</b></p>	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные,</p>	<p><b>ИОПК-4.1. Знать</b> технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> методы реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства <b>Уметь:</b> реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства <b>Владеть:</b> способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p>

	биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	<p><b>ИОПК-4.2.</b> Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p>	<p><b>знать:</b> методы реализации технологии хранения и переработки продукции и животноводства</p> <p>-</p> <p><b>уметь:</b> реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>-</p> <p><b>владеть:</b> способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p>
		<p><b>ИОПК-4.3.</b> Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p><b>знать:</b> современное оборудование, необходимое для производства, переработки и хранения мяса; методы проведения исследования продуктов первичной переработки скотосырья</p> <p><b>уметь:</b> реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p><b>владеть:</b> способностью использовать современное оборудование для производства, переработки и хранения мяса, и методы проведения исследования</p>

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## **5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е. - 180 часов

### **5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 8, вид отчетности – экзамен (8 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / за- четных единиц	Объем часов / за- четных единиц
	всего	8 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>180/5</b>	<b>180/5</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>56</b>	<b>56</b>
в том числе:		
Лекции (Л)	28	28
Практические занятия (ПЗ)	28	28
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>88</b>	<b>88</b>
Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов	40	40
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	48	48
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	<b>36</b>	<b>36</b>
Подготовка и сдача зачета	-	

**5.1.2. Заочная форма обучения:** Курс – 4, вид отчетности 4 курс – зачет

<sup>1</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>2</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов / зачетных единиц</b>	<b>Объем часов / за- четных единиц</b>
	всего	4 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>180/5</b>	<b>180/5</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
в том числе:		
Лекции (Л)	10	10
Практические занятия (ПЗ)	10	10
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>124</b>	<b>124</b>
Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	24	24
Самостоятельное изучение разделов	50	50
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	50	50
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	<b>36</b>	<b>36</b>
Подготовка и сдача зачета	-	

<sup>3</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>4</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

## 5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Для успешного освоения дисциплины «ВСЭ при убойе животных» применяются различные образовательные технологии, которые обеспечивают достижение планируемых результатов обучения согласно образовательной программе, с учетом требований к объему занятий в интерактивной форме.

### 5.2.1. Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
8	лекция	
	практическое занятие	6
	самостоятельная работа	
ИТОГО		6

### 5.2.2. Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
4	лекция	
	практическое занятие	8
	самостоятельная работа	
ИТОГО		8

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
1.	<b>Введение.</b> История боенского дела. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства	2	2		5	
2	<b>Требования к убойным животным.</b> Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение.	2	2		6	

	Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя.					
3	<b>Подготовка животных к убою.</b> Ветеринарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение	2	2		6	тест
4	<b>Убой скота и птицы.</b> Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы и кроликов	2	2		6	
5	<b>Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных.</b> Точки ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные поражения, выявляемые при осмотре. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2	2		6	
6	<b>Особенности проведения ВСЭ продуктов убоя разных видов животных.</b> Особенности ВСЭ продуктов убоя крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы.	2	2		6	
7	<b>Клеймение мяса и продуктов убоя.</b> Инструкция по клеймению. Товароведческая маркировка мяса	2	2		6	Индивидуальное домашнее задание
8	<b>Технология консервирования мяса и субпродуктов.</b> Способы консервирования, их обоснование и значение. Лабораторные исследования мяса. Послеубойные изменения мяса. Хранение мяса	2	2		6	
9	<b>Технология обработки субпродуктов.</b> Переработка субпродуктов различных видов животных, пищевых жиров, крови, эндокринного сырья, кожевенно-мехового сырья	2	2		6	
10	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя.</b> Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишок, крови, эндокринного и технического сырья	2	2		7	
11	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях.</b> ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.	2	2		7	тест
12	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях.</b> ВСЭ при трихинеллезе, цистицеркозе, токсоплазмозе, саркоцистозе.	2	2		7	
13	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях.</b> ВСЭ при болезнях обмена веществ, при отравлениях, радиационных поражениях.	2	2		7	
14	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при вынужденном убое.</b>	2	2		7	

Случаи вынужденного убоя. Необходимые органолептические и лабораторные показатели для ВСО мяса при вынужденном убое.					
<b>Итого</b>	<b>28</b>	<b>28</b>		<b>88</b>	

### 6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Введение.</b> История боенского дела. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства	2			2	
2	<b>Требования к убойным животным.</b> Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя.		2		2	
3	<b>Подготовка животных к убоям.</b> Ветеринарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение		2		4	
4	<b>Убой скота и птицы.</b> Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы и кроликов	2			6	
5	<b>Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных.</b> Точки ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные поражения, выявляемые при осмотре. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2			11	
6	<b>Особенности проведения ВСЭ продуктов убоя разных видов живот-</b>	2			11	Контрольная работа

	<b>ных.</b> Особенности ВСЭ продуктов убоя крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы.					
7	<b>Клеймение мяса и продуктов убоя.</b> Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса		2		11	
	<b>Технология консервирования мяса и субпродуктов.</b> Способы консервирования, их обоснование и значение. Лабораторные исследования мяса. Послеубойные изменения мяса. Хранение мяса		2		11	
	<b>Технология обработки субпродуктов.</b> Переработка субпродуктов различных видов животных, пищевых жиров, крови, эндокринного сырья, кожевенно-мехового сырья				11	
	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя.</b> Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишок, крови, эндокринного и технического сырья				11	
	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях.</b> ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.				11	тест
	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях.</b> ВСЭ при трихинеллезе, цистицеркозе, токсоплазмозе, саркоцистозе.		2		11	
	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях.</b> ВСЭ при болезнях обмена веществ, при отравлениях, радиационных поражениях.				11	
	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при вынужденном убое.</b> Случаи вынужденного убоя. Необходимые органолептические и лабораторные показатели для ВСО мяса при вынужденном убое.	2			11	
	<b>итого</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		<b>124</b>	

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:

#### 7.1.1. Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 4-е, Стереотипное. - : Лань, 2013. - 480 с. - Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=5703](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703).
2. Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И. А. Лыкасова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Лань", 2015. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365).
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для во / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>.

#### 7.1.2. Дополнительная литература:

1. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>.
2. **Демина, Т.В.** Задание и методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза при убойе животных" для студентов направления подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост. Т. В. Демина. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2020. - 20 с.. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: [http://195.206.39.221/fulltext/i\\_032751.pdf](http://195.206.39.221/fulltext/i_032751.pdf)
3. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.
4. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 143 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/>

---

<sup>5</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

## 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ «Ирбис»
2. ЭБС «Лань» <http://www.e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система "AgriLib" <http://ebs.rgazu.ru/>
4. ЭБС «Рукопт» <http://www.rucont.ru/>
5. Научная электронная библиотека [elibrary.ru](http://elibrary.ru/)
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>
7. Росметод, всероссийская информационно-образовательная система <http://www.rosmetod.ru/>
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
9. Справочная правовая система ГАРАНТ

## 7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
<b>Лицензионное программное обеспечение</b>		
	Microsoft Windows 7 Microsoft Office 2010 Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
<b>Свободно распространяемое программное обеспечение</b>		
	Libre Office 6.3.3 Adobe Acrobat Reader	просмотр электронных публикаций в формате PDF
	Mozilla Firefox 83.x	веб-браузер
	Google Chrome 86.x.	веб-браузер
	Opera 72.x	веб-браузер

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
-------	---	-----------------------	---------------------

1.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 2 – Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 14 шт., доска меловая - 1 шт., парты - 3 шт., скамейки - 3 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.. Лабораторное оборудование: электронные весы - 1 шт., плита электрическая Irit IR-8004 - 1 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., лабораторный шкаф -3 шт, фендю 10 пр 19X9,5 см чугуна - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскоп 1 шт..</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
2.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 6 – Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</p>	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
3.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 44 – Актовый зал.	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p>	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.
4.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 45 – Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран, телевизор(плазма) LG - 1 шт., монитор ViewSonic VA1932WA - 1 шт, системный блок - ПЭВМ "Снежный барс" - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
5.	664026 Иркутск улица Тимирязева , 59 Иркутский ГАУ,	<b>Специализированная мебель:</b> столы, стулья; <b>Технические средства обучения:</b> компьютеры на базе процессора Intel объединенных в	для проведения консультационных и самостоятель-

ауд.28 – читальный зал	локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon – 1 шт., принтер – 1 шт.	ных занятий; занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
------------------------	--	---

### Рейтинг-план дисциплины

4 курс, 8 семестр

Лекции – 28 часов. Практические занятия – 28 часов. Экзамен.

Текущие аттестации: домашняя контрольная работа, 1 аудиторная контрольная работа, 1 индивидуальное домашнее задание.

### Распределение баллов по разделам (модулям) в 8 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Модуль 1 История боенского дела. Требования к убойным животным. Убой.	20	4 неделя
Модуль 2. ВСЭ мяса и побочных продуктов убоа. Особенности проведения ВСЭ продуктов убоа разных видов животных	20	7 неделя
Модуль 3. ВСЭ туш и продуктов убоа при инфекционных и инвазионных болезнях	20	13 неделя
<b>ИТОГО</b>	60	
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

### Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0 - 10
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 –25
Итого		до 40
зачет		20-40

### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно

51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 36.06.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза

Программу составил: Демина Татьяна Васильевна



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 7 от «26» марта 2021г.

Заведующий кафедрой



Алексеева Юлия Анатольевна