

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:55:17
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

«24» июля 2020 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>ОПК-3</p>	<p>Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ИОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>	<p>Знать: 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 Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки безопасной продукции и сырья животноводства Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения</p>
		<p>ИОПК-3.2. Уметь 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>Знать: современную достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране Владеть: навыками поиска современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную дея-</p>
		<p>ИОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности Уметь: пользоваться нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности. Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-4</p>	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные,</p>	<p>ИОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: методы реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства Владеть: способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p>

	биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	<p>ИОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p>	<p>знать: методы реализации технологии хранения и переработки продукции и животноводства</p> <p>-</p> <p>уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>-</p> <p>владеть: способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p>
		<p>ИОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p>знать: современное оборудование, необходимое для производства, переработки и хранения мяса; методы проведения исследования продуктов первичной переработки скотосырья</p> <p>уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>владеть: 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
Общая трудоемкость дисциплины	180/5	180/5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	56	56
в том числе:		
Лекции (Л)	28	28
Практические занятия (ПЗ)	28	28
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	88	88
Курсовой проект (КП) ¹	-	-
Курсовая работа (КР) ²	-	-
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 ²	36	36
Подготовка и сдача зачета	-	

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

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

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / за- четных единиц
	всего	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	180/5	180/5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	20	20
в том числе:		
Лекции (Л)	10	10
Практические занятия (ПЗ)	10	10
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	124	124
Курсовой проект (КП) ³	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-
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 ²	36	36
Подготовка и сдача зачета	-	

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

⁴ 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.	Введение. 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	Требования к убойным животным. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение.	2	2		6	

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

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

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	Введение. 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	Требования к убойным животным. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя.		2		2	
3	Подготовка животных к убоям. Ветеринарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение		2		4	
4	Убой скота и птицы. Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы и кроликов	2			6	
5	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные поражения, выявляемые при осмотре. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2			11	
6	Особенности проведения ВСЭ продуктов убоя разных видов живот-	2			11	Контрольная работа

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

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

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.
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.
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
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/>

⁵В 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
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
Лицензионное программное обеспечение		
	Microsoft Windows 7 Microsoft Office 2010 Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
	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	Специализированная мебель: столы ученические - 20 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 43 шт.; Технические средства обучения: доска меловая - 1 шт., мультимедийный проектор Sony VPL-SX 125 – 1 шт., экран навесной - 1 шт. Скетлет лошади и учебно-методические наглядные пособия.	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	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., Доска маркерная, магнитная. Трибуна. Жалюзи. Шкаф стеклянный. Технические средства обучения: Схемы, плакаты, учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.	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.	Специализированная мебель: парты учебные - 66 шт., лавки учебные - 66 шт. жалюзи вертикальные, трибуна – 1шт.; Технические средства обучения: Проекционный экран – 1 шт., мультимедийное оборудование – 1 шт., ноутбук Asus P55VA – 1 шт., крепление для проектора Classik Solution – 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа
4.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 45 – Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт. Доска учебная зелёная, трибуна (600*500*1200). Оконные жалюзи. Технические средства обучения: Экран на треноге 200x200см. Телевизор(плазма), схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.	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, ауд.28 – читальный зал	Специализированная мебель: столы, стулья; Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в 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.	для проведения консультационных и самостоятельных 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 убоя. Особенности проведения ВСЭ продуктов убоя разных видов животных	20	7 неделя
Модуль 3. ВСЭ туш и продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях	20	13 неделя
ИТОГО	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 название кафедры
Протокол № 6 от «24» июля 2020 г.

Заведующий кафедрой _____



Козуб Юлия Анатольевна