


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:55:14  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

**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.   
«24» июля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины  
«ВСЭ мяса и мясопродуктов»

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная  
экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная  
4 курс, 7 семестр / 4 курс

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- формирование теоретических знаний и практических навыков и умений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях мясной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты уоя сельскохозяйственных и диких промысловых животных;
  - охрана окружающей среды;
  - предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;
  - проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных животных и мясопродуктов;
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «**ВСЭ мяса и мясопродуктов**» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 учебного плана, дисциплина по выбору по направлению подготовки 36.03.01 ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 7 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
-----------------	------------------------	------------------------	---

<b>ПК-1</b>	<p>способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p><b>ИПК-1.1. Знать:</b> Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p><b>Знать:</b> требования нормативно-технической документации на мясо и мясопродукты</p> <p><b>Уметь:</b> определять видовую принадлежность мяса и мясопродуктов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции</p> <p><b>Владеть:</b> методикой ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра на бойнях и навыками проведения полной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, других мясопродуктов</p>
		<p><b>ИПК-1.2. Уметь:</b> Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>	<p><b>Знать:</b> требования нормативно-технической документации по определению пригодности (непригодности) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p><b>Уметь:</b> определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей</p> <p><b>Владеть:</b> методикой определения пригодности (непригодности) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей</p>
		<p><b>ИПК-1.3. Владеть:</b> Способностью готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p><b>Знать:</b> требования нормативно-технической документации на мясо и мясопродукты</p> <p><b>Уметь:</b> готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>

<b>ПК-2</b>	<p>Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p><b>ИПК-2.1. Знать:</b> Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p>	<p><b>знать:</b> методы проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>-</p> <p><b>уметь:</b> применять методы проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>-</p> <p><b>владеть:</b> навыками проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p>
		<p><b>ИПК-2.2. Уметь:</b> Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p>	<p><b>знать:</b> содержание документов, устанавливающие требования к упаковке мясной продукции</p> <p>-</p> <p><b>уметь:</b> грамотно осматривать упаковку, в которой доставлена мясная продукция</p> <p>-</p> <p><b>владеть:</b> навыками определения соответствия мясной продукции требованиям безопасности при осмотре упаковки (тары)</p>
		<p><b>ИПК-2.3. Владеть:</b> Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p><b>знать:</b> нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и правила при ВСЭ мяса и мясопродуктов</p> <p>-</p> <p><b>уметь:</b> грамотно осуществлять осмотр и проводить лабораторные исследования мяса и мясопродуктов</p> <p>-</p> <p><b>владеть:</b> навыками правильного проведения осмотра и лабораторных исследований мяса и мясопродуктов для определения возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</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 2 з.е. - 72 часа

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

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 7, вид отчетности – зачет (7 семестр).

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов / зачетных единиц</b>	<b>Объем часов / зачетных единиц</b>
	всего	7 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>72/2</b>	<b>72/2</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
в том числе:		
Лекции (Л)	20	20

Практические занятия (ПЗ)	20	20
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>32</b>	<b>32</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	15	15
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	17	17
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>		
Подготовка и сдача зачета	-	

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

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>72/2</b>	<b>72/2</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
в том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	10	10
Самостоятельное изучение разделов	20	20
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	30	30
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	

<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)

<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 мяса и мясопродуктов» 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
7	лекция	
	практическое занятие	2
	самостоятельная работа	
ИТОГО		2

### 5.2.2. Заочная форма обучения

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

## 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
<b>Раздел 1. Общая ветеринарно-санитарная экспертиза</b>						
1.	<b>Мясоперерабатывающие предприятия.</b> Типы МПП. Задачи. Требования к МПП.	2				
2	<b>Убойные животные.</b> Требования к ним. Сельскохозяйственные животные для убоя соглас-	2	2		2	

	но действующих ГОСТов Категории упитанности по ГОСТ. Методы определения упитанности убойных животных					
3	<b>Порядок проведения ВСЭ мяса.</b> Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	2			3	
4	<b>Клеймение туш и внутренних органов.</b> Инструкция по клеймению. Клейма и штампы.		2		3	Индивидуальное домашнее задание
5	<b>Морфология и химия мяса животных.</b> Морфологический состав. Химический состав. Виды мяса. Классификация мяса	2			3	
6	<b>Определение видовой принадлежности мяса.</b> Органолептические методы. Инструментальные методы	2	2		3	тест
7	<b>Послеубойные изменения мяса.</b> Пороки при неправильном хранении	2			3	
<b>2. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса</b>						
8	<b>ВСЭ туш и органов животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.</b> Исследование мяса на бруцеллез и туберкулез. Исследование мяса на трихинеллез и саркоцистоз	2	6		3	
9	<b>Экспертиза мяса при вынужденном убое.</b> Случаи вынужденного убоя. Отбор проб. Методы исследования	2	2		3	
10	<b>ВСЭ туш и органов животных после ветобработкок.</b> ВСЭ мяса вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными препаратами.	2	2		3	
11	<b>ВСЭ туш и органов животных после воздействия радиации.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией		2		3	
12	<b>Основы технологии и гигиены при консервировании</b>	2	2		3	



	<b>мяса и мясных продуктов.</b> Способы консервирования. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.					
	<b>Итого</b>	<b>20</b>	<b>20</b>		<b>32</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
<b>Раздел 1. Общая ветеринарно-санитарная экспертиза</b>						
1	<b>Мясоперерабатывающие предприятия.</b> Типы МПП. Задачи. Требования к МПП.				5	тест
2	<b>Убойные животные.</b> Требования к ним. Сельскохозяйственные животные для уоя согласно действующих ГОСТов Категории упитанности по ГОСТ. Методы определения упитанности убойных животных				5	
3	<b>Порядок проведения ВСЭ мяса.</b> Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	2	2		5	
4	<b>Клеймение туш и внутренних органов.</b> Инструкция по клеймению. Клейма и штампы.	2			5	
5	<b>Морфология и химия мяса животных.</b> Морфологический состав. Химический состав. Виды мяса. Классификация мяса				5	
6	<b>Определение видовой принадлежности мяса.</b> Органолептические методы. Инструментальные методы				5	Контрольная работа
7	<b>Послеубойные изменения мяса.</b> Пороки при неправильном хранении				5	

<b>2. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса</b>						
8	<b>ВСЭ туш и органов животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.</b> Исследование мяса на бруцеллез и туберкулез. Исследование мяса на трихинеллез и саркоцистоз	2	4		5	
9	<b>Экспертиза мяса при вынужденном убое.</b> Случаи вынужденного убоя. Отбор проб. Методы исследования				5	
10	<b>ВСЭ туш и органов животных после ветобработок.</b> ВСЭ мяса вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными препаратами.				5	
11	<b>ВСЭ туш и органов животных после воздействия радиации.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией				5	
12	<b>Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.</b> Способы консервирования. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	2			5	
<b>итого</b>		<b>6</b>	<b>6</b>		<b>60</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).

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

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.** Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов» для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / Т. В. Демина ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2019. - 19 с.. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа:

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/>

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

1. <http://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов. Бесплатная база ГОСТов, СанПиНов и других нормативных документов.
2. <http://www.fsvps.ru>. Россельхознадзор. Официальный сайт. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Нормативные правовые документы по контролю и надзору в сфере ветеринарии. Реестр подконтрольных грузов в области ветеринарии.
3. [http://www.stroyoffis.ru/doc\\_gost/\\_contents/sanpin\\_content.php](http://www.stroyoffis.ru/doc_gost/_contents/sanpin_content.php). перечень СанПиНов (санитарные правила и нормы).
4. <http://www.consultant.ru>. КонсультантПлюс. Официальный сайт. Правовые ресурсы.

5. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Официальный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болезням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Архив ветеринарной отчетности по Российской Федерации. Законодательство в области контроля болезней животных.
6. [http://rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT\\_ID=243](http://rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=243). Официальный сайт. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Действующие СанПиНы.
7. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

### 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	<i>Специализированная мебель:</i> столы ученические – 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 19 шт. <i>Технические средства обучения:</i> Экран проекционный Classic Solution Lyra E(220*220). Электронные весы. Плитка электрическая Irit	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, те-

		IR-8004. Вытяжной и лабораторный(железный) шкаф. Фондю 10 пр 19X9,5 см чугуна. Доска меловая - 1 шт., Колонки Genius- 1 шт, ПК рабочее место - 1 шт., Набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскопы. Схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия	кущего 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	<b>Специализированная мебель:</b> столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., Доска маркерная, магнитная. Трибуна. Жалюзи. Шкаф стеклянный. <b>Технические средства обучения:</b> 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.	<b>Специализированная мебель:</b> парты учебные - 66 шт., лавки учебные - 66 шт. жалюзи вертикальные, трибуна – 1шт.; <b>Технические средства обучения:</b> 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	<b>Специализированная мебель:</b> столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт. Доска учебная зелёная, трибуна (600*500*1200). Оконные жалюзи. <b>Технические средства обучения:</b> 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	<b>Специализированная мебель:</b> столы, стулья; <b>Технические средства обучения:</b> 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	для проведения консультационных и самостоятельных занятий; занятий семинарского типа, инди-

		– 1 шт.	видуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
--	--	---------	---

### Рейтинг-план дисциплины

4 курс, 7 семестр

Лекции – 14 часов. Практические занятия – 28 часов. Зачет.

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
Раздел 1. <b>Общая ветеринарно-санитарная экспертиза</b>	30	7 неделя
Раздел 2. <b>Частная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса</b>	30	15 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 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 –12
<b>Итого</b>		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 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза

Программу составил: Демина Татьяна Васильевна



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки с-х продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Протокол № 6 от «24» июля 2020 г.

Заведующий кафедрой



Козуб Юлия Анатольевна