


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:52:54
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
О.П. Ильина 
«31» мая 2019 г.

Рабочая программа дисциплины
«ВСЭ мяса и мясопродуктов»

Направление подготовки (специальность) 06.03.01 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 убоя 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 36.06.01 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
ПК-1	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и	ИПК-3.1. Знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу;	Знать: требования нормативно-технической документации на мясо и мясопродукты Уметь: определять видовую принадлежность мяса и

	<p>продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>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>ИПК-3.2. Уметь: 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>ИПК-3.3. Владеть: Способностью готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>мясопродуктов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции</p> <p>Владеть: методикой ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра на бойнях и навыками проведения полной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, других мясопродуктов</p> <p>Знать: 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>Уметь: определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей</p> <p>Владеть: методикой определения пригодности (непригодности) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей</p> <p>Знать: требования нормативно-технической документации на мясо и мясопродукты</p> <p>Уметь: готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции других мясопродуктов</p>
ПК-2	Готовность осуществлять	ИПК-4.1. Знать:	знать: методы проведения

	<p>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>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>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>уметь: 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>владеть: 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>ИПК-4.2. Уметь: Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p>	<p>знать: содержание документов, устанавливающих требования к упаковке мясной продукции</p> <p>-</p> <p>уметь: грамотно осматривать упаковку, в которой доставлена мясная продукция</p> <p>-</p> <p>владеть: навыками определения соответствия мясной продукции требованиям безопасности при осмотре упаковки (тары)</p>
		<p>ИПК-4.3. Владеть: 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>знать: нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и правила при ВСЭ мяса и мясопродуктов</p> <p>-</p> <p>уметь: грамотно осуществлять осмотр и проводить лабораторные исследования мяса и мясопродуктов</p> <p>-</p> <p>владеть: 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).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	7 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	72/2	72/2

Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	40	40
в том числе:		
Лекции (Л)	20	20
Практические занятия (ПЗ)	20	20
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	32	32
Курсовой проект (КП) ¹	-	-
Курсовая работа (КР) ²	-	-
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 ²		
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
Общая трудоемкость дисциплины	72/2	72/2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12
в том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	60	60
Курсовой проект (КП) ³	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	10	10
Самостоятельное изучение разделов	20	20

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)

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)

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 ²	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	-

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	
	лабораторное занятие	2
	самостоятельная работа	
ИТОГО		2

5.2.2. Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
4	лекция	
	лабораторное занятие	2
	самостоятельная работа	
ИТОГО		2

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
Раздел 1. Общая ветеринарно-санитарная экспертиза						
1.	Мясоперерабатывающие	2				

	предприятия. Типы МПП. Задачи. Требования к МПП.					
2	Убойные животные. Требования к ним. Сельскохозяйственные животные для убоя согласно действующих ГОСТов Категории упитанности по ГОСТ. Методы определения упитанности убойных животных	2	2		2	
3	Порядок проведения ВСЭ мяса. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	2			3	
4	Клеймение туш и внутренних органов. Инструкция по клеймению. Клейма и штампы.		2		3	Индивидуальное домашнее задание
5	Морфология и химия мяса животных. Морфологический состав. Химический состав. Виды мяса. Классификация мяса	2			3	
6	Определение видовой принадлежности мяса. Органолептические методы. Инструментальные методы	2	2		3	тест
7	Послеубойные изменения мяса. Пороки при неправильном хранении	2			3	
2. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса						
8	ВСЭ туш и органов животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней. Исследование мяса на бруцеллез и туберкулез. Исследование мяса на трихинеллез и саркоцистоз	2	6		3	
9	Экспертиза мяса при вынужденном убое. Случаи вынужденного убоя. Отбор проб. Методы исследования	2	2		3	
10	ВСЭ туш и органов животных после ветобработкок. ВСЭ мяса вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными препаратами.	2	2		3	
11	ВСЭ туш и органов животных после воздействия радиации. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией		2		3	
12	Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. Способы консервирования. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Основы технологии, гигиена производства и	2	2		3	

	ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.					
	Итого	20	20		32	

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
Раздел 1. Общая ветеринарно-санитарная экспертиза						
1	Мясоперерабатывающие предприятия. Типы МПП. Задачи. Требования к МПП.				5	тест
2	Убойные животные. Требования к ним. Сельскохозяйственные животные для уоя согласно действующих ГОСТов Категории упитанности по ГОСТ. Методы определения упитанности убойных животных				5	
3	Порядок проведения ВСЭ мяса. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	2	2		5	
4	Клеймение туш и внутренних органов. Инструкция по клеймению. Клейма и штампы.	2			5	
5	Морфология и химия мяса животных. Морфологический состав. Химический состав. Виды мяса. Классификация мяса				5	
6	Определение видовой принадлежности мяса. Органолептические методы.				5	

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

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

7.1.1. Основная литература:

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

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. 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/>

2. 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>.

3. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.

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. 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. 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
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 и другие

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.	ауд. 44 – Актальный 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
2.	ауд. 45	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт. Доска учебная зелёная, трибуна (600*500*1200). Оконные жалюзи.	Учебная аудитория для проведения практических,

		Технические средства обучения: Экран на треноге 200х200см. Телевизор (плазма), схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.	семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
3.	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)
4.	Аудитория 46 <i>Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы"</i>	Специализированная мебель: Столы преподавательские - 9 шт, стулья - 9 шт. Стеллаж металлический. Шкаф гардеробный. Технические средства обучения: ПК рабочее место - 3 шт. (Ноутбук Asus P55VA. Монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black, Монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N. Системный блок DNS Home Pentium E2160, Системный блок Rames. Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Принтер HP Laser Jet 1020.Мультимедиа проектор Optoma X302. Мышь компьютерная. Кабель USB F-B. Сетевой фильтр. Колонки Genius. Клавиатура. Крепление универсальное Peerless для проектора. Крепление для проектора Classik Solution.)	Для проведения индивидуальных консультаций

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. Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	30	7 неделя
Раздел 2. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	30	15 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 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 –12
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 № 8 от «31» _мая_ 2019 г.

Заведующий кафедрой _____



_____ Козуб Юлия Анатольевна