

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.08.2025 11:32:02
Уникальный программный код:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и агроинженерии
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
/О.С. Луцкинин /
«30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
/Моргулова Н.Л./
«30» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
Специальность	36.05.01 Ветеринария
Квалификация выпускника	Ветеринарный врач
Нормативный срок обучения	5 лет
Форма обучения	очная

Разработчики: доцент Ступина Л.В.

доцент Савиушина С.Е.

Саратов 2023

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является формирование у обучающихся базовых знаний по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способных дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к базовой части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Паразитология и инвазионные болезни животных». Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Патология птиц», «Врачебно-производственная практика», подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1.	ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.3 Осуществляет контроль содержания запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	основные нормативно-правовые документы в области контроля содержания запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	определять уровень содержания запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	методиками определения уровня содержания запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
1.	ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной	ПК-5.1 Применяет государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного	основные нормативно-правовые документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	использовать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-	методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-

		безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.	происхождения		санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
			ПК-5.2 Проводит ветеринарно-санитарный и предубойный осмотр животных и птицы	правила проведения ветеринарно-санитарного и предубойного осмотра животных и птицы	применить ветеринарно-санитарный и предубойный осмотр животных и птицы	методами ветеринарно-санитарного и предубойного осмотра животных и птицы
			ПК-5.3 Применяет технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.	правила отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования	проводить отбор проб, консервирование материала и осуществлять транспортировку в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования	техникой отбора проб, методами консервирования материала и способами транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования
			ПК-5.4 Определяет способы транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения.	правила и требования к транспортировке убойных животных, сырья и продукции животного происхождения.	организовать и провести транспортировку убойных животных, сырья и продукции животного происхождения.	способами транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения.

			ПК-5.5 Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	провести ветеринарно-санитарной экспертизу продуктов животноводства и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	методиками ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и правила выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
--	--	--	---	---	--	--

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Таблица 2

	Объем дисциплины										
	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Общее количество часов	216								108	108	
контактная работа:	126,3								70,1	56,2	
лекции	30								18	12	
лабораторные	96								52	44	
практические	-								-	-	
промежуточная аттестация	0,3								0,1	0,2	
контроль	17,8								-	17,8	
Самостоятельная работа	71,9								37,9	34	
Форма итогового контроля	Зач, Экз								Зач	Экз	

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины								
№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самост т работ а	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Семестр 8								
1	Цели, задачи и структура курса. Историческая справка. Сырье для мясоперерабатывающей промышленности.	1	Л	В	2	-	-	КЛ
2	ТБ при выполнении лабораторных и практических занятий. Действующие нормативно-технические документы по ВСЭ. Термины и определения. Лабораторная работа №1	1	ЛЗ	Т	2	2	-	ПО
3	Транспортировка с/х животных и птицы. Ветеринарно-санитарные требования. Профилактика заболеваний.	2	Л	В	2	-	-	КЛ
4	Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Строение лимфузла. Лимфа. Входной контроль. Лабораторная работа №2	2	ЛЗ	Т	2	2	ВК	УО
5	Лимфузлы головы, шеи, легких. Топография, видовые особенности у животных. Лабораторная работа №3	3	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО

6	Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации. Прием-сдача и предубойное содержание животных.	3	Л	В	2	-	-	КЛ
7	Лимфузлы туши, конечностей и внутренних органов. Топография, видовые особенности у животных. Лабораторная работа №4	4	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
8	Технологии переработки животных и птицы на МПП и СУП.	4	Л	В	2	-	-	КЛ
9	Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в ЛВСЭ рынка. Лабораторная работа №5	5	ЛЗ	Т	2	2	РК	ПО
10	Определение свежести мяса Лабораторная работа №6,7	5	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
11	Определение качества мяса от больных животных. Определение степени обескровливания. Лабораторная работа №8, 9	6	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
12	Морфология и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении. Вынужденный убой. Внутриветеринарный убой животных.	6	Л	В	2	-	-	КЛ
13	Трихинеллез. Лабораторные исследования и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой. Лабораторная работа №10	7	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
14	Цистицеркоз. Лабораторные исследования и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой. Лабораторная работа №11	7	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
15	Методы консервирования мяса и мясопродуктов. Дефростация.	8	Л	В	2	-	-	КЛ
16	Органолептическое и лабораторное исследование солонины. Лабораторная работа №12, 13	8	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
17	Органолептическое и лабораторное исследование мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Лабораторная работа №14	9	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
18	Определение упитанности сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов. Лабораторная работа №15	9	ЛЗ	Т	4	2	РК	ПО
19	Определение видовой принадлежности мяса животных. Лабораторная работа №16, 17	10	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
20	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной этиологии	10	Л	В	2	-	-	КЛ
21	Товароведение и клеймение мяса и шкур убойных животных. Лабораторная работа №18	11	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО
22	Органолептическое и лабораторное исследование мяса кролика и нутрии. Лабораторная работа №19, 20	11	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО

23	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии.	12	Л	В	2	-	-	КЛ
24	Органолептическое и лабораторное исследование мяса птицы Лабораторная работа №21	12	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
25	Органолептический и лабораторный методы исследования животных жиров. Лабораторная работа №22	13	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО
26	Ветеринарные штампы и клейма. Лабораторная работа №23	13	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
27	ВСЭ мяса и мясопродуктов при отравлениях, поражении ОВ и после лечения антибиотиками. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.	14	Л	В	2	-	-	КЛ
28	ВСЭ консервных изделий. Лабораторная работа №24	14	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
29	ВСЭ колбасных изделий. Лабораторная работа №25	15	ЛЗ	Т	2	2	РК	ПО
30	Выходной контроль (зачет)	-	-	-	0,1	1,9	Вых К	3
	Итого за семестр				70,1	37,9		
Семестр 9								
31	Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока. Технологии производства молочнокислых продуктов, сметаны и творога.	19	Л	В	2	-	-	КЛ
27	Отбор проб молока и молочных продуктов и подготовка их к анализу. Органолептическая оценка, определение температуры и плотности молока. Лабораторная работа №26	19	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
28	Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока. Технологии производства сыра и сливочного масла.	20	Л	В	2	-	-	КЛ
29	Определение механической загрязненности и кислотности молока. Входной контроль. Лабораторная работа №27	20	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
30	ВСЭ молока при заболеваниях различной этиологии.	21	Л	В	2	-	-	КЛ
31	Определение содержания жира в молоке. Лабораторная работа №28	21	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
32	Определение бактериальной загрязненности молока. Лабораторная работа №29	22	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
33	Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас и копченостей. Технологии производства.	22	Л	В	2	-	-	КЛ
34	Определение белка и молочного сахара молока. Лабораторная работа №30	23	ЛЗ	Т	4	2	ТК	ПО
35	Определение сухих веществ и сухого обезжиренного остатка молока. Лабораторная работа №31	23	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО

36	Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов. Технологии производства.	24	Л	В	2	-	-	КЛ
37	Методы контроля пастеризации молока и обнаружения молока больных коров. Лабораторная работа №32	24	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
38	Определение натуральности молока. Лабораторная работа №33	25	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
39	Органолептическое и лабораторное исследование сливочного масла. Лабораторная работа №34	25	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
40	Органолептическое и лабораторное исследование сыров Лабораторная работа №35	26	ЛЗ	Т	2	2	РК	ПО
41	ВСЭ яиц и яйцепродуктов. Видовые особенности.	26	Л	В	2	-	-	КЛ
42	Органолептическое и лабораторное исследование яиц Лабораторная работа №36	27	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
43	Органолептическое и лабораторное исследование свежей рыбы. Лабораторная работа №37	27	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
44	Органолептическое и лабораторное исследование мёда. Лабораторная работа №38	28	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
45	Органолептическое и лабораторное исследование овощей. Лабораторная работа №39	28	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
46	Органолептическое и лабораторное исследование ягод и фруктов. Лабораторная работа №40	29	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
47	Органолептическое и лабораторное исследование грибов. Лабораторная работа №41	29	ЛЗ	Т	2	2	РК	ПО
48	Выходной контроль (экзамен)	-	-	-	0,2	17,8	Вых К	Э
Итого за семестр:					56,2	51,8		
Итого:					126,3	89,7		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, МК – метод кейсов.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, Вых К – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, КЛ – конспект лекции, Э – экзамен, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках специальности 36.05.01. Ветеринария предусматривает использование в учебном процессе активных и

интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются.

Целью лабораторных работ является выработка практических навыков работы при проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных, птицы и дичи; распознавания видовой принадлежности мяса; проведения трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса, сала и свинокопченостей; при исследовании мяса животных, птиц и рыб на свежесть; при органолептическом и физико-химическом исследовании мяса от больных и здоровых животных; при исследовании пищевых жиров животного и растительного происхождения, яиц и мёда; при исследовании молока и молочных продуктов. Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы — лабораторные исследования и ветеринарно-санитарная оценка полученных результатов, так и интерактивные методы — групповая работа, анализ конкретных ситуаций, ситуационные задачи.

Решение задач по ветеринарно-санитарной экспертизе исследованного сырья и продукции животного и растительного происхождения позволяет обучающимся проводить анализ полученных результатов и давать обоснованное заключение об их качестве и биологической безопасности. Данный методический прием способствует в определенной мере стимулированию логического мышления с целью предложения новых вариантов решения проблемы.

Групповая работа при рассмотрении конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью анализа ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою точку зрения, участвовать в дискуссии, оценивать полученную информацию.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашней работы, сбор информации по теме, подготовку презентаций и информационных сообщений.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства Учебник для вузов.	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	Санкт-Петербург: Лань, 2025	1 - 6

	https://e.lanbook.com/book/451058			
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум https://e.lanbook.com/book/471608	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Санкт-Петербург: Лань, 2025	1 - 6
3.	Ветеринарная санитария. Ветеринарно-санитарные мероприятия на МПП. Учебное пособие. : https://e.lanbook.com/book/451322	Сергин И.П., Альбикова Г.М.	Санкт-Петербург: Лань, 2025	1 - 6

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/415067	А.С.Можевикина, Савостина Т.В., Лыкасов И.А.	Санкт-Петербург-Москва-Краснодар, 2024.	1 – 6

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. – официальный сайт университета: vavilovsar.ru

<http://profbeckman.narod.ru/InformLec.files/Inf01.pdf>

http://files.lib.sfu-kras.ru/ebibl/umkd/150/u_lectures.pdf

<http://5fan.ru/wievjob.php?id=13771>

<http://umtk202.narod.ru/>

2. Агропоиск, справочно-правовая система Консультант Плюс.

3. Открытые учебно-методические материалы по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

г) периодические издания

журнал «Мясные технологии». - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/>;

журнал «Ветеринария» - Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?issueid=436240>; журнал «Практик» - Режим доступа: <http://www.petrolaser.spb.ru/xr990000.htm>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ - с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» » <http://e.lanbook.com>

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Цифровые технологии в растениеводстве и земледелии», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ – после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт». Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Р7-Офис Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «Р7-Офис». Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для образовательных учреждений.	Обучающая, контролирующая, вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1047/2022 от 20.12.2022 г. Срок действия договора: 01.01.2023– 31.12.2023 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности — частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза», оснащенная комплектом обучающих плакатов, лабораторными стендами. Помещение для самостоятельной работы обучающихся учебно-методический кабинет для самостоятельной, научно-исследовательской работы и курсового проектирования оснащен компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Болезни животных и ВСЭ» имеются аудитории №№246, 248.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №248, 249, оснащенная комплектом обучающих плакатов, лабораторными стендами.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №245, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Цифровые технологии и искусственный интеллект в ветеринарии» разработаны на основании следующих документов: - Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями); - приказа Минобрнауки РФ от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

-

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Методические указания по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включают в себя:

1. Краткий курс лекций. [Электронный ресурс] / Сост. Д.В. Кривенко // Саратов ФБГОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2019. – 98 с.
2. Кривенко Д.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Ветеринария» [Электронный ресурс] / Д.В. Кривенко. – Саратов, 2019. – 116 с.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Болезни животных и ВСЭ»
«30» августа 2023 года (протокол № 1).*