МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

УТВЕРЖДАЮ

И.о.проректора по научной работе и инновациям
_____ К.Р. Нифонтов
«21» 06 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.2.4. – Ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность

Специальность 4.2.2. – санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность

г. Якутск * 2022

Рабочая программа дисциплины по специальности 4.2.2. – санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопаснсть составлена в соответствии Федеральными государственными требованиями к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров к аспирантуре, условиям их реализации, срокам освоения этиж программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2021 г. N 951

Программа составлена Саввинова М.С., д.в.н., профессор

Программа рецензирована

ФГБУН ФИЦ ЯНЦ СО РАН, Якутский НИИСХ им. М.Г.Сафронова

гл.н.с, зав.лабораторией гельминтологии д.в.н., Коколовой Л.М.,

ФГБУН ФИЦ ЯНЦ СО РАН Якутский НИИСХ им. М.Г.Сафронова

Гл.н.с., д.в.н., профессор Тарабукина Н.П.

Рецензия прикладывается к РПД

Программа обсуждена и одобрена на заседании кафедрыц ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

09 июня 2022г.(Протокол № 20)

Программа обсуждена и одобрена методической комиссией специальностей аспирантуры

21.06.2022г дата (Протокол №3)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)……..4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной Программы……. 5
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы…6
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся ……. 6
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) ……. 6
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) …….. 10
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины…13
7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) …… 13
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля) …… 14

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень

программного обеспечения и информационных справочных систем …….. 14

7.3.1. Перечень программного обеспечения……. 14

7.3.2. Перечень информационных справочных систем…… 15

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)……. 15
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины . 16
10. Условия реализации учебной дисциплины для аспирантов инвалидов и и лиц ограниченными возможностями здоровья……. 17
11. Приложение…….. 19.

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина 2.1.2.4 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность предназначена для аспирантов обучающихся по специальности 4.2.2. - санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная экспертиза

В соответствии с назначением основной **целью** освоения дисциплины *Ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность* является овладение суммой теоретических и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного 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.

Исходя из цели, в процессе изучения учебной дисциплины (модуля) решаются следующие **задачи**:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

- Современные научные достижения в области санитарии, гигиены, экологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и биобезопасности;
- Основные методы проведения исследований в области санитарии, гигиены, экологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и биобезопасности;
- Типовые программные продукты, ориентированные на решение задач научно-исследовательской и образовательной деятельности;
- Современные достижения в области санитарии, гигиены, экологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и биобезопасности;
- Нормативно-техническую документацию производства и переработки продуктов убоя; режимы технологических процессов переработки сырья животного и растительного происхождения; болезни, передающиеся человеку, через продукты убоя;

- Зоогигиеническую и ветеринарно-санитарную оценку и способы контроля производства безопасной продукции животноводства и растениеводства, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;

- Современные методы исследования, применяемые при определении качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

уметь:

- Планировать проведение научно-исследовательских и практических работ, анализировать полученный результат;

- Применять профессиональные знания при разработке и решении научно - исследовательской работы и использовать в педагогической деятельности.

- Вести продуктивное общение в профессиональной сфере в устной и письменной форме с учётом принципов коммуникативной эффективности и этических норм, создавать речевые произведения наиболее актуальных для профессиональной сферы жанров;

- Теоретически обосновать и разработать методы исследования в области зоогигиены и ветеринарно-санитарной экспертизы;

- Проводить зоогигиенические мероприятия и ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла;

- осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения;

- провести оценку качества продуктов убоя;

- Проводить лабораторные исследования продукции и кормов животного и растительного происхождения, рыбы и других гидробионтов, мёда и продуктов пчеловодства;

- Проводить зоогигиеническую и ветеринарно-санитарную оценку и способы контроля производства безопасной продукции животноводства и растениеводства.

владеть:

- Творческим мышлением, способностью и умением перерабатывать, обобщать и преобразовывать информацию для принятия оригинальных решений;

- Необходимой системой знаний в области ветеринарной санитарии, экологии, зоогигиены и ветеринарно-санитарной экспертизы для организации и ведения научно - исследовательской и педагогической работы;

- Навыками предъявления учебного материала в устной и письменной форме для аудитории различного типа; - Способностью самостоятельно планировать и проводить экспериментальную работу, навыками презентации материала и оформления научной работы;

- Методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов убоя; методами осуществления консультативной деятельности в области ветеринарии; методиками проведение просветительской работы среди населения по специальным вопросам, методами популяризации профессиональных знаний, воспитательной работы с учащимися, анализом состояния объектов деятельности;

- Методикой органолептического, физико-химического, бактериологического и других видов исследований;

- Методами проведения зоогигиенической и ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и растениеводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:	*Методы и способы НИР в области ветеринарно-санитарной экспертизы животных*
Уметь:	*Пользовать базой информативных данных для проведения НИР в области ветеринарно-санитарной экспертизы животных*
Владеть:	способностью и готовностью участвовать в разработке проектов по строительству ветеринарных учреждений и клиник, животноводческих комплексов, технологических линий по переработке продукции животноводства согласно НТП и ветеринарно-санитарных требований

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Цикл (раздел) ООП	2.1.2.4. – ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность	…
3.1.	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**	
	Для успешного освоения дисциплины студент должен *(н-р: иметь базовую подготовку по физике, органической, неорганической, аналитическая химия, элементарной математике в объёме программы средней школы* ***или*** *освоить предшествующие учебные дисциплины (модули):*	
3.1.1.	*Биологическая химия* *название дисциплины*	
3.1.2.	*Ветеринарная санитария* *название дисциплины*	

3.2.	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
	Изучение дисциплины необходимо для успешного освоения дисциплин профессионального цикла и практик, формирующих компетенции *А) экзамен-минимум по специальности* *Б) защита выпускной квалификационной работы (ВКР, диссертация)*

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу, обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

№ пп	курс	1/1 очная		ИТОГО	
	Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
1.	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
1.1	Занятия лекционного типа				
1.2.	Занятия семинарского типа				
1.2.1	Практические занятия				
1.2.2	Семинарские занятия				
1.2.3.	Лабораторные работы				
1.2.4.	Контроль СРС				
2	**Самостоятельная работа**	108	108	108	108
2.1	Контроль				
2.2	Курсовая работа				
2.3	Контрольная работа	-	-	-	-
3	**Итоговый контроль**				
3.1	Экзамен	+	+	+	+
3.2	Зачет				

	Общая трудоемкость дисциплины	108	108	108	108
	ЗЕТ	3	3	3	3

5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Семестр / курс	Часов	Компетенции	Литература	СР	Примечание
1.	Основы технологии и гигиены переработки животных.				Л11 Л1.2 Л 2.2. Л 2.3 Л 2.10 Л 3.5.	2	
2.	Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика				Л.1.1 Л 2.2. Л 2.4 Л. 3.3. Л 3.4.	8	
3.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо				Л.1.1 Л.1.2	10	
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при эндемических болезнях из				Л.1.1 Л.1.2	10	

	биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов. Вынужденный убой животных и порядок его проведения.						
5.	Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а так же погибших от случайных причин.				Л.1.1 Л 2.2. Л 2.7 Л 3.1. Л 3.6	10	
6.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.					10	
7.	. Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиены вытопки пищевых жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров.					8	
8.	. Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.					6	
9.	Задачи ветеринарно-санитарной службы в цехах переработки и консервирования шкур. Классификация и пороки шкур. Ветеринарно-санитарный контроль при дезинфекции, консервировании и маркировке шкур.					6	
10.	. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями. Молоко коров больных маститом.					4	
11.	Кисломолочные продукты. Требования действующих					4	

	ГОСТов к кисломолочным продуктам. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.						
12.	Методы лабораторных исследований меда					10	
	ИТОГО:					108	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Факультет ветеринарной медицины
Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиены

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) 2.1.2.4. Ветеринарно- санитарная экспертиза и биобезопасность

Направление подготовки 4.2.2. Санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность

Напрвленность профиль_____

Цвалификация выпускника_____

Форма обучения очное_____

Общая трудоемкость//ZET 108/3

г. Якутск * 2024

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

знать:

- Современные научные достижения в области Ветеринарной санитарии

- Основные методы проведения исследований в области санитарии;

- Типовые программные продукты, ориентированные на решение задач научно-исследовательской и образовательной деятельности;

- Нормативно-техническую документацию производства и переработки продуктов убоя; режимы технологических процессов переработки сырья животного и растительного происхождения; болезни, передающиеся человеку через продукты убоя;

- Современные методы исследования, применяемые при определении качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

уметь:

- Планировать проведение научно-исследовательских и практических работ, анализировать полученный результат;

- Применять профессиональные знания при разработке и решении научно - исследовательской работы и использовать в педагогической деятельности.

- Вести продуктивное общение в профессиональной сфере в устной и письменной форме с учётом принципов коммуникативной эффективности и этических норм, создавать речевые произведения наиболее актуальных для профессиональной сферы;

владеть:

- Творческим мышлением, способностью и умением перерабатывать, обобщать и преобразовывать информацию для принятия оригинальных решений;

- Необходимой системой знаний в области ветеринарной санитарии для организации и ведения научно - исследовательской и педагогической работы;

- Навыками предъявления учебного материала в устной и письменной форме для аудитории различного типа;

- Способностью самостоятельно планировать и проводить экспериментальную работу, навыками презентации материала и оформления научной работы в области ветеринарной санитарии;

- Методикой органолептического, физико-химического, бактериологического и других видов исследований.

6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

6.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Для оценки результата сдачи аспирантом экзамена для сдачи на кандидатский минимум по специальности используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале с целью повышения мотивации обучающихся к освоению образовательных программ высшего образования путем более высокой дифференциации оценки их учебной деятельности.

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- «отлично» - от 91 до 100 баллов общего рейтинга - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» - 76 до 90 балла - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- «удовлетворительно» - 61 до 76 балла - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические

компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- «неудовлетворительно» - менее 61 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Промежуточная аттестация проводится в конце семестра и завершает изучение дисциплины или какой-то ее части в таких формах, как *защита курсового проекта (работы), зачета по дисциплинам (модулям), экзамена, дифференцированного зачета* по дисциплине (модулю), которые могут проводиться *в устной или письменной* формах, *в форме контрольного тестирования.*

Предназначение промежуточной аттестации - оценить более крупные совокупности знаний и умений, определенных профессиональных компетенций и сделать административные выводы из этого в виде приказов о назначении стипендии, перевода на следующий курс и пр. Возможен вариант, когда промежуточная аттестация проводится по результатам текущего контроля.

Перечень экзаменационных вопросов:

1. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в технологии пищевых продуктов.

2. Сырье мясной промышленности и современные требования, предъявляемые к ним.

3. Определение упитанности крупного рогатого скота и лошадей.

4. Определение упитанности лошадей и северного оленя.
5. Санитарно-гигиенические и технологические требования к производственным цехам и оборудованию
6. Общие требования к выбору места и строительству мясокомбинатов и скотобойных пунктов .
7. Способы первичной переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на скотоубойных пунктах, в убойных цехах.
8. Понятие об убойном выходе продукции. Нормативы выхода мяса, жира-сырца, субпродуктов. и.т.д.
9. Современные методы консервирования, их санитарное и экологическое значение.

10. . Консервирование мяса низкой температурой. Методы замораживания мяса. Потеря веса мяса при обработке холодом и хранении.
11. Дефростации мяса. Пороки охлажденного и мороженного мяса.
12. Консервирование мяса высокой температурой. Значение консервного производства. Технология баночных консервов.
13. Гигиена консервного производства. Пороки баночных консервов.
14. Консервирование мяса поваренной солью. Хранение солонины, ее пороки.
15. Морфология и химия мяса животных.
16. Изменение в мясе при хранении. Виды порчи мяса.
17. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сибирской язве, туберкулезе животных.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при бруцеллезе, ящуре животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов.
22. Состав, физико-химические и технологические свойства молока.
23. Санитарно-гигиенический режим получения молока. Первичная обработка. Молока в хозяйстве.
24. Пастеризация молока. Оборудование необходимое для обезвреживания молока.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
26. Нежелательные изменения мяса при хранении. Причины и условия их возникновения.
27. Методы определения свежести и доброкачественности мяса.
28. Санитарная оценка продуктов при ботулизме.
29. Основы технологии производства рыбы и рыбных продуктов.
30. Методы определения мяса диких животных
31. Методы определения мяса диких зверей
32. Методы определения мяса диких перелетных птиц
33. Методы определения мяса диких оседлых птиц
34. Методы определения солей тяжелых металлов
35. Методы определения радионуклидов
36. Методы определения химического состава мяса
37. Методы определения химического состава рыб
38. Методы определения физико-химического свойства молока
39. Методы определения физико-химического свойства молочных продуктов

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Для оценки результата сдачи аспирантом экзамена для сдачи на кандидатский минимум по специальности используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале с целью повышения мотивации обучающихся к освоению образовательных программ высшего образования путем более высокой дифференциации оценки их учебной деятельности.

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- «отлично» - от 91 до 100 баллов общего рейтинга - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» - 76 до 90 балла - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- «удовлетворительно» - 61 до 76 балла - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- «неудовлетворительно» - менее 61 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература				
№	**Авторы, составители**	**Заглавие**	**Издательство, год**	**Кол-во**
Л.1.1.	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	СПб.; Издательство «Лань», 2008, 2013 г.	

Л.1.2.	Пронин В.В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.	СПб.; Издательство «Лань», 2012	
Л.1.3.	Сон К.Н.	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения	СПб.; Издательство «Лань», 2013	
7.1.2.Дополнительная литература				
Л.2.1	Госманов Р.Г.	Санитарная микробиология	СПб.; Издательство «Лань», 2012	
7.1.3.Методические разработки				
Л.3.1.	Малтугуева М.Х., Сидоров М.Н.	Микробиологический контроль мяса животных и птицы и продуктов их переработки	Типография УАК ТРИЯ, Якутск, 2009 г.	100

СОГЛАСОВАНО

Заведующая научной библиотекой _____ /Ефимова Валерия Николаевна_

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

	Перечень электронных ресурсов:
Э 1.	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»: http//e.lanbook.com;
Э 2.	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
Э 3.	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
Э 4.	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
Э 5.	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»;
Э 6.	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
Э 7.	Сайт библиотеки: http://nlib.ysaa.ru/;
Э 8.	Электронная библиотека и база для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».
Э 9.	Moodle.ysaa/ru

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

7.3.1. Перечень программного обеспечения

П 1.	*MathCAD,*
П 2.	*Автокод,*
П 3.	*Adobe Photoshop,*
П 4.	*Corel draw*
П 5.	*Компас*
П 6.	*VBasic 6*
П 7.	*Visual FoxPro 7.0*
П 8.	*Delphi 6*

7.3.2. Перечень информационных справочных систем

	Перечень информационных справочных систем
С 1.	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
С 2.	ru.wikipedia;
С 3.	slovari.yandex.ru;
С 4.	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУhttp://www.gramota.ru/;
С 5.	федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/;
С 6.	федеральный образовательный порталhttp://ecsocman.hse.ru/;

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

2. 1. 2. 4. – Ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность (специальность по аспирантуре)

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.ysaa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в форме аудиофайла *(указать учебники, учебные пособия, методические указании на аудиносителе).*
- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 11. настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 12. настоящей рабочей программы);
- печатные издания (раздел 11 настоящей рабочей программы).
- аудитория для занятий семинарского типа, для текущего контроля и промежуточной аттестации с компьютерной техникой в оборудованных классах 4.309;

- учебные аудитории для занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций с мультимедийной системой с проектором 4.415;

- для самостоятельной работы аудиторий с интерактивными досками в аудиториях (указать номера аудиторий);

- аудитория для курсового проектирования или (аудитория для выполнения курсовых работ) в 4.403;

- лаборатория ВСЭ, лаборатория микробиологии;

- помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования в 4.403;

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

«Методические указания по Ветсанэкспертизе для самостоятельных работ»

указать название методических указаний

определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторно-практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении

в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами. См... *(указать ссылку на* Moodle *или (и) на* приложение 9 пункт … настоящей РПД).

«Методические указания для реферативных работ по Ветсанэкспертизе для аспирантов___»

указать название методических указаний

предназначены для выполнения *самостоятельной работы* в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. См... *(указать ссылку на* Moodle *или (и) на* приложение 9 пункт… настоящей РПД).

«Методические указания __самостоятельной работе для аспирантов_____»

указать название методических указаний

определяют порядок выбора студентом темы работ, общие требования, предъявляемые к курсовой работе, освещают последовательность ее подготовки, требования к структуре, содержанию и оформлению как самой работы, так и научно-справочного аппарата и приложений. См... *(указать ссылку на* Moodle *или (и) на* приложение 9 пункт…настоящей РПД).

10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

10.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – *проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;*

- практические и лабораторные занятия - *рефераты, доклады, дискуссии, тренировочные упражнения, решение задач, наблюдения, эксперименты и т.д.*

- семинарские занятия – *социально-активные методы (тренинг, дискуссия, мозговой штурм, деловая, ролевая игра, мультимедийная презентация, дистанционные технологии и привлечение возможностей Интернета);*

- групповые консультации – *опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;*

- индивидуальная работа с преподавателем - *индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.*

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- *работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;*

- *реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;*

- *проектные работы;*

- *дистанционные технологии.*

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

10.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.ysaa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра LevenhukWise 8x25;

- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;

- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- версия сайта академии http://www.ysaa.ru/ для слабовидящих.

- учебные пособия, методические указания в форме аудиофайла *(указать учебники, учебные пособия, методические указании на аудиносителе).*

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон): *2.310, 2.311…;*
- компьютерная техника в оборудованных классах *2.405, 2.406, 2.416…;*
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором *2.310, 2.311…;*
- аудиторий с интерактивными досками в аудиториях (*указать номера аудиторий);*
- печатные издания (раздел 11 настоящей рабочей программы).

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle;

- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 11. настоящей рабочей программы);

- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 12. настоящей рабочей программы);

10.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения *самостоятельных занятий, лабораторных работ,* выполнения индивидуальных работ и домашних заданий (пункт 4. настоящей рабочей программы).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (*устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.*), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов *на зачете или экзамене,* аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

11.Приложение

11.1. Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций*(по усмотрению преподавателя).*

11.2. Другие методические материалы (*по усмотрению кафедры)*

11.3. Входной контроль знаний

11.4. Текущий контроль знаний

11.5. Учебная программа дисциплины *(по усмотрению преподавателя).*

11.6. Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий.

11.7. Методические рекомендации (указания) по выполнению практических работ

11.8. Методические рекомендации (указания) по выполнению реферативных работ

11.9. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы аспирантов