


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра - «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»**

УТВЕРЖДАЮ
декан ФВМиБ
проф. Тарчоков Т.Т.



« 27 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД 01 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

Направление **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) **Биологическая безопасность и контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения**

Квалификация выпускника – **магистр**

Курс обучения **1(1)**

Семестр **1(1)**

Форма обучения **очная, заочная**

Нальчик-2025

Рабочая программа дисциплины **ФТД 01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, направленность (профиль) Биологическая безопасность и контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 28 сентября 2017 г. № 982 (далее – ФГОС ВО), и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

д.б.н., профессор

М.Ф. Карашаев

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от « 22 » мая 2025 г. №10

Заведующий кафедрой

к.в.н., доцент

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от « 23 » мая 2025 г. №5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с.-х.н., профессор

Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

Директор научной библиотеки

И.А. Шогенова

« 22 » мая 2025 г

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является приобретение студентами теоретических и практических умений в области стандартизации и экспертизы молока и молочных продуктов, необходимых для производственно-технологической деятельности. Освоение основ стандартизации и методик экспертизы молока и молочных продуктов.

Задачами дисциплины является —

- изучение основных химических процессов, протекающих в молоке-сырье при хранении и переработке, основных факторах, влияющих на протекание этих процессов;
- ознакомление с изменениями в химическом составе, пищевой ценности, технологических и потребительских свойствах молочных продуктов под воздействием технологических приемов и процессов в ходе хранения и переработки;
- изучение требований к качеству сырья и готовой молочной продукции.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способностью к организации, планированию и разработке эксперимента с использованием методов математической обработки результатов, анализ и систематизация научно-технической информации	ИД-2ПК-2 Проводит исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии	Знать: исследованиями животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Уметь: применять исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Владеть: методикой исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии
ПК-7	Способностью к выполнению государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях	ИД-2ПК-7 Осуществляет проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Знать: способы выполнения государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях Уметь: применять способы выполнения государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях Владеть: методикой выполнения государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина **ФТД.01«Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов»** входит в модуль факультативных дисциплин, по выбору, включенных в учебный

план специальности 36.04.01. – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	Семестр	Семестр
	3	3
	З.е. часов	З.е. часов
1.Контактная работа, в том числе:	0,5/18	0,22/8
лекции	6(4)*	2
лабораторные работы		
практические	10	4
групповые консультации	1	1
курсовая работа	-	-
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	1	-
контроль		
Промежуточная аттестация: зачет/экзамен		1
2.Самостоятельная работа в том числе:	0,44/16	0,72/26
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	2	2
подготовка к промежуточной аттестации		
Общая трудоемкость	1/36	1/36

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.Объем дисциплины и виды учебной работы (час)

4.1.Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов				
		Лекции	+	Прак занятия	Самост работы	Всего
1	Идентификация продукции и экспертиза. Общие положения современной технической терминологии молочных и молочносодержащих продуктов. Классификационные признаки молочных и молочносодержащих продуктов. Национальные стандарты – основа идентификации продукции. Требования национальных Стандартов на базовые молочные и кисломолочные продукты. Требования к содержанию и оформлению технологических инструкций на продукты. Маркировка молочных и молочносодержащих продуктов.	-		2	6	8
2	Молочное сырье для молочной промышленности. Характеристика, Требования к молоку-сырью. Пороки молока. приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья.	2(2)*		4	4	10(2)*
3	Экспертиза кисломолочных продуктов. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. Пищевая ценность продукта.	2		2	4	8
4	Экспертиза сливочного масла. Классификация. Термины и определения. Химический состав и пищевая ценность. Идентификация и экспертиза сливочного масла. Оценка качества масла из Коровьего молока. Оценка качества спредов. Методы оценки Консистенции сливочного масла.	2(2)*		2	4	8(2)*

	Всего	6(4)*		10	18	34(4)*
--	-------	-------	--	----	----	--------

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.2. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов				
		Лекции	Лаб. работа	Прак занятия	Самост работы	Всего
1	Идентификация продукции и экспертиза. Общие положения современной технической терминологии молочных и молочносодержащих продуктов. Классификационные признаки молочных и молочносодержащих продуктов. Национальные стандарты – основа идентификации продукции. Требования национальных Стандартов на базовые молочные и кисломолочные продукты. Требования к содержанию и оформлению технологических инструкций на продукты. Маркировка молочных и молочно-содержащих продуктов.				7	7
2	Молочное сырье для молочной промышленности. Характеристика, Требования к молоку-сырью. Пороки молока. приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья.	2		2	7	11
3	Экспертиза кисломолочных продуктов. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. Пищевая ценность продукта.			2	7	9
4	Экспертиза сливочного масла. Классификация. Термины и определения. Химический состав и пищевая ценность. Идентификация и экспертиза сливочного масла. Оценка качества масла из Коровьего молока. Оценка качества спредов. Методы оценки Консистенции сливочного масла.				7	7
	Всего	2 (2)*		4	28	34(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Раздел 1. Общие положения современной технической терминологии молочных и молочносодержащих продуктов	ЛЕКЦИЯ № 1. Тема: Идентификация продукции и экспертиза. Общие положения современной технической терминологии молочных и молочносодержащих продуктов Классификационные признаки молочных и молочносодержащих продуктов. Национальные стандарты – основа идентификации продукции. Требования национальных Стандартов на базовые молочные и кисломолочные продукты. Требования к содержанию и оформлению технологических инструкций на продукты. Маркировка молочных и молочно-содержащих продуктов.	2	
2	Раздел 2. Молочное сырье	ЛЕКЦИЯ № 2. Тема: Молочное сырье для молочной промышленности. Характеристика, Требования к молоку-сырью. Пороки молока. приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья.	2(2)*	2
3	Раздел 3. Экспертиза кисломолочных продуктов	ЛЕКЦИЯ № 3. Тема: Экспертиза кисломолочных продуктов Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. Пищевая ценность продукта.	2	
4	Раздел 4. Экспертиза сливочного масла.	ЛЕКЦИЯ № 4. Тема: Экспертиза сливочного масла. Классификация. Термины и определения. Химический состав и пищевая ценность. Идентификация и экспертиза сливочного масла. Оценка качества масла из коровьего молока. Оценка качества спредов. Методы оценки консистенции сливочного масла.	2(2)*	

		Итого по дисциплине	6(4)*	2 (2)*
--	--	----------------------------	--------------	---------------

4.3.2 Лабораторный практикум. Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены

4.3.3 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час	
			очно	заочно
1.	Раздел 1. Общие положения современной технической терминологии молочных и молоко-содержащих продуктов	Практическое занятие №1. Требования национальных Стандартов на базовые молочные и кисломолочные продукты. Требования к содержанию и оформлению технологических инструкций на продукты. Маркировка молочных и молоко-содержащих продуктов.	2	
2	Раздел 2. Молочное сырье	Практическое занятие № 2 Пороки молока. приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья.	4	2
3	Раздел 3. Экспертиза кисломолочных продуктов	Практическое занятие №3 Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. Пищевая ценность продукта.	2	2
4	Раздел 4. Экспертиза сливочного масла.	Практическое занятие №4 Оценка качества масла из коровьего молока. Оценка качества спредов. Методы оценки консистенции сливочного масла.	2	
	Итого		10	4

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «**ФТД.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов**» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 18 (28) часа, из них 16 (26) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов.

При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

Основными формами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовка к лабораторной работе, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов очная форма обучения (заочная форма обучения)	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма контроля
1.	Раздел 1. Общие положения современной технической терминологии молочных и молоко-содержащих продуктов	6(7)	[1]Стр. 48-77 [4]Стр. 56-88 [5] Стр. 106	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
2.	Раздел 2. Молочное сырье	(7) 4	[1]Стр. 14-173 [4]Стр. 55-94 [5]Стр. 22-40	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
3.	Раздел 3. Экспертиза кисломолочных продуктов	4(7)	[3]Стр. 25-34 [4]Стр. 26-33	Ответ во время экзамена
4.	Раздел 4. Экспертиза сливочного масла.	4(7)	[2]Стр. 35-56 [3]Стр. 12-18 [4]Стр. 56-88	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям
	Подготовка к промежуточной аттестации	2(2)	[1]; [2],[3],[4] [5], [6] Конспект лекций	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
Итого:		18 (28)		

* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ п/п	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Раздел 1. Общие положения современной технической терминологии молочных и молоко-содержащих продуктов	ПК-2 ПК-7	1 семестр 1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия)
2.	Раздел 2. Молочное сырье	ПК-2 ПК-7	2-ой рейтинг контроль. (коллоквиумы, тесты)
3.	Раздел 3. Экспертиза кисломолочных продуктов	ПК-2 ПК-7	3-ий рейтинг контроль. подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
4.	Раздел 4. Экспертиза сливочного масла.		

6.2 Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков а также освоения общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

10-14баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков

* При проведении контрольно-рейтинговых точек два раза в семестр

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

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

Рабочей программой дисциплины **Ф Т Д .0 1 Ветеринарно - санитарная экспертиза молока и молочных продуктов** предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-2 Способностью к организации, планированию и разработке эксперимента с использованием методов математической обработки результатов, анализ и систематизация научно-технической информации

ПК-7 Способностью к выполнению государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях

В процессе освоения образовательной программы компетенций, ПК-2, ПК-7 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы ФТД.01Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

Код компетенции	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-2	ФТД.01Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	1
	ФТД.02Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке	1

	Б2.О.01 Математическое моделирование	1
	Информационные технологии	1
	Б1.В.ДВ.01.01 Ветеринарно-санитарные мероприятия при особо опасных болезнях животных	2
	Б1.В.ДВ.01.02 Иммунобиологические методы	2
	Б1.В.ДВ.02.01 Методология научного исследования	2
	Б1.В.ДВ.02.02 Радиобиологическая и токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	3
	Б2.О.03(Н) Производственная практика, научно-исследовательская работа	3
	Б3.Государственная итоговая аттестация	4
	Б3.01Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК -7	ФТД.01Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	1
	ФТД.02Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке	1
	Б1.В.02Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности	2
	Б1.О.06 Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора	3
	Б1.О.08 Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, педагогическая	3
	Б3.Государственная итоговая аттестация	4
	Б3.01Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация - зачет, экзамен (курсовая работа).

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, **«автоматом»** оценку - **«хорошо»**, **55** и выше **«отлично»**.

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Каждая контрольная точка, (согласно календарного учебного графика в семестре их 3), оценивается в 20 баллов, из которых 10 приходится на текущий контроль, 10 баллов на промежуточный. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку **«отлично»**.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно/ не зачтено	удовлетворительно/ зачтено	хорошо/ зачтено	отлично/ зачтено
ИД-2 _{ПК-2} Проводит исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии	Знать: исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Уметь: применять анализ исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Владеть: методикой применять исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии	Не знает организацию исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Не умеет применять исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Не владеет методикой применять исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии	Частично знает исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Частично умеет применять исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Частично владеет методикой исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии	Хорошо знает исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Хорошо умеет применять исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Хорошо владеет методикой исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии	Отлично знает исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Отлично умеет применять исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Отлично владеет методикой применять исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии

ИД-2 _{ПК-7} Осуществляет проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Знать: как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Уметь: формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть: методикой применять проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Не знает как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Не умеет формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Не владеет методикой как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Частично знает как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Частично умеет формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Частично владеет методикой как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Хорошо знает как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Хорошо умеет формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Хорошо владеет методикой как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Отлично знает как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Отлично умеет формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Отлично владеет методикой как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной со-проводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее **30** баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	0-59	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикатора достижения компетенции ИД-2ПК-2, ИД-2ПК-7 в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

Молоко как сырье для производства молочных продуктов

- 1 В чем разница между усвояемостью и питательной ценностью?
- 2 Перечислите основные компоненты сырого молока и их процентное содержание?
- 3 Какими свойствами обладают белки молока?
- 4 Чем отличается молочный жир от других жиров животного происхождения?
- 5 Какова роль лактозы в производстве молочных продуктов?
- 6 Какие минеральные вещества и витамины содержит молоко? Какие витамины связаны с жиром, какие растворимы в воде? Какие из них более устойчивы при воздействии температур и при окислительных процессах?
- 7 Какими физическими свойствами обладает сырое молоко?
- 8 Какие химические свойства молока являются критерием свежести, а какие критерием натуральности?
- 9 Что значит технологические свойства?
- 10 При производстве каких продуктов учитывается термоустойчивость молока?
- 11 Как можно определить сыропригодность молока и от чего она зависит?
- 12 Какие факторы влияют на качество сырого молока?

Гигиена, первичная обработка молока и требования нормативных документов к качеству сырого молока

- 1 Назовите источники микрофлоры молока и меры борьбы с ними?
- 2 Что значит первичная и вторичная микрофлора?
- 3 Что понимается под бактерицидной активностью молока?
- 4 Смена фаз микрофлоры молока с момента получения и в период хранения. Количественный и качественный состав микроорганизмов в

каждой фазе и их влияние на качество молока.

5 Перечислите примеси, содержащиеся в молоке и представляющие опасность для здоровья человека?

6 Какие приемы и методы санитарного ухода за молочным оборудованием на фермах существуют?

7 Как осуществляется контроль санитарного состояния доильного оборудования и качества молока?

8 Контроль за моющими и дезинфицирующими средствами и их хранение на ферме.

9 К каким показателям качества сырого молока предъявляются требования?

10 Какие органолептические показатели должно иметь сырое молоко согласно действующим нормативным документам?

11 Из каких процедур складывается процесс приема-сдачи сырого молока на молокоперерабатывающее предприятие?

12 Какие документы необходимо подготовить для сдачи сырого молока на перерабатывающее предприятие?

Гигиена, первичная обработка молока

1 Назовите источники микрофлоры молока и меры борьбы с ними?

2 Что значит первичная и вторичная микрофлора?

3 Что понимается под бактерицидной активностью молока?

4 Смена фаз микрофлоры молока с момента получения и в период хранения. Количественный и качественный состав микроорганизмов в каждой фазе и их влияние на качество молока.

5 Перечислите примеси, содержащиеся в молоке и представляющие опасность для здоровья человека?

6 Какие приемы и методы санитарного ухода за молочным оборудованием на фермах существуют?

7 Как осуществляется контроль санитарного состояния доильного оборудования и качества молока?

8 Контроль за моющими и дезинфицирующими средствами и их хранение на ферме.

9 К каким показателям качества сырого молока предъявляются требования?

10 Какие органолептические показатели должно иметь сырое молоко согласно действующим нормативным документам?

11 Из каких процедур складывается процесс приема-сдачи сырого молока на молокоперерабатывающее предприятие?

12 Какие документы необходимо подготовить для сдачи сырого молока на перерабатывающее предприятие?

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Балльно-рейтинговая система требует четких правил ее проведения, причем, эти правила должны быть хорошо известны обучающимся. Это достигается ознакомлением каждого обучающегося с вышеуказанными положениями.

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения про-

межуточной аттестации по курсам и семестрам отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки, которые размещаются на информационных стендах факультета и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная

Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-464-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/253553>

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара: СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158654>

Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и мероприятия при обнаружении сибирской язвы: учебное пособие / И. Г. Серегин, И. А. Логинов, Д. В. Кривенко. — Санкт-Петербург: Квадро, 2024. — 240 с.: ил., табл. — (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=718338>

Дополнительная литература:

Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/>

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие для студ. с.-х вузов, обуч. по спец. «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринария» / А. В. Смирнов. - 2-е изд., - СПб. : ГИОРД, 2015. - 136 с.

Ветеринарная гельминтология: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Зоотехния", "Ветеринария" / М. Х. Лутфуллин, Д. Г. Латыпов, М. Д. Корнишина. - СПб.: Лань, 2016. - 304 с.

Жаров А.В. Судебная ветеринарная медицина: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / А. В. Жаров. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Издательство "Лань", 2014.

Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. «Ветеринария», «ТППСХП», «Продукты питания животного происхождения» / Л. В. Резниченко [и др.]. - СПб: Лань, 2016. - 80 с.

Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / К. С. Маловастый. - СПб.: Лань, 2016. - 512 с.

Никитин, И. Н. Коммуникации в сфере ветеринарии: учебное пособие / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Ключникова. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-3085-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108462>.

Никитин, И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора [Электронный ресурс]: учебник / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 460 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/>

Никитин, И. Н. Организация и экономика ветеринарного дела: учебник / И. Н. Никитин. — 6-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1609-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Никитин И. Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство [Электронный ресурс] / Никитин И.Н., Никитин А.И. — Москва: Лань, 2017 — 376 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/>

Организация ветеринарного дела: учебное пособие // Биология. Ветеринария. Прогресс. № 80 (11/2019). - Изд-во "Энтропос". г. Ставрополь, 2019. - 300 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>

Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон. текстовые данные — СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPR books».

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**
ООО «ЭБС Лань».
Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год (работает до 1 сентября)
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**
ООО «Эй Ви Ди - Систем»
Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год
- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»
Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных и практических работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных и практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической и лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим и лабораторным работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным и практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных и практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Подготовка к лекциям.

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от Вас требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это Вами. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, Вам всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и контрольные работы.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у Вас отношение к конкретной проблеме.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассчитана на изучение в три семестра и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Википедия – поисковая система.	wikipedia.org/wiki
http://wvAV.ya-fermer.ru/ovtsevodstvo	fermer.ru/ovtsevodstvo
http://meatinfo.ru/	mfo/category7id-3
http://forum.fermer.by/index.php?showforum=7	by/index.php?showforum=7
http://www.odinga.ru/ovca/	odinga.ru/ovca/
http://webfermer.ru/publ/zhivotnovodstvo/ovcevodst/ovcevodstvo	metodv.razvedenij
http://wvAV.ya-fermer.ru/ovtsevodstvo	smikro.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 307, 304, 305) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
2.	Лабораторный практикум	Аудитории (№№ 307, 304) для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторная посуда, микроскопы BIOMED-5, BIOMED-3, BIOMED-1, трихинеллоскоп Системат – 80, компрессорий для трихинеллоскопа МИС-7, минианализатор молока «Лактан», pH-метр – 402 – для мяса, люминоскоп «Филин», термометр для мяса, видеоокуляр НВ-200, холодильник Атлант ХМ4021, телевизор LG 42.
3.	Практические занятия	Аудитории (№№ 307, 304) для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Оборудование необходимое для проведения практических занятий, лабораторная посуда, микроскопы BIOMED-5, BIOMED-3, BIOMED-1, трихинеллоскоп Системат – 80, компрессорий для трихинеллоскопа МИС-7, минианализатор молока «Лактан», pH-метр – 402 – для мяса, люминоскоп «Филин», термометр для мяса, видеоокуляр НВ-200, холодильник Атлант ХМ4021, телевизор LG 42.

4.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет
----	------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------

Примечание: таблица заполняется в соответствии с видом учебной работы

ие: таблица заполняется в соответствии с видом учебной работы

**ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дополнения и изменения к основной образовательной \ программе на 2020/2021 учебный год по рабочей программе **ФТД.01«Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов»**

В основную образовательную программу внесены следующие изменения:

1. Лицензионное программное обеспечение:

- Антиплагиат, лицензионный договор №1143 от 13.05.20 г.
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306.

2. Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:

• ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань». Договор № 010/2019-44Ф3 от 13.05.20 г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>

• ЭБС «Университетская библиотека»

ООО «Директ-Медиа» Контракт № 055-04/19 от 13.05.2020 сроком на 1 год - <http://biblioclub.ru>

• Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2020 от 13.05.2020 сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-19/206 от 09.01.20г. (один месяц);
ГАРАНТ. URL:<http://www.garant> Контракт №19-2020 от 01.02.20г.

3. 1. Организация ветеринарного дела: учебное пособие // Биология. Ветеринария. Прогресс. № 80 (11/2019). - Изд-во "Энтропос". г. Ставрополь, 2019. - 300 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>

2. Никитин, И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора [Электронный ресурс]: учебник / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 460 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/>

4. 1.Карашаев М.Ф., Сабанчиева Л.Х. Обеспечение контроля над заболеваемостью сельскохозяйственных животных и птиц бактериями рода Salmonella / Материалы VI Международной научно-практической конференции «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ЗЕМЛЕПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ», посвященной памяти Заслуженного деятеля науки РФ, КБР, Республики Адыгея, профессора Б.Х. Фиапшева г. Нальчик, ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ 20 марта 2020 г.

2.Карашаев М.Ф., Сабанчиева Л.Х. Распространение бактерий рода Salmonella в продукции животноводства и птицеводства / АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ДИАГНОСТИКИ, ЛЕЧЕНИЯ И ПРОФИЛАКТИКИ БОЛЕЗНЕЙ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ - Материалы международной научно-практической конференции посвященной 180-летию ФГБОУ ВО «Донского государственного аграрного университета» «ОТ ИНЕРЦИИ К РАЗВИТИЮ: НАУЧНО-ИННОВАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА» пос. Персиановский 21-22 сентября 2020 года С.244-247

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «10» июня 20 20 г. Протокол № 10

Зав. кафедрой


подпись


звание Ф.И.О.