

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

**Факультет - «Ветеринарная медицина и биотехнология»  
Кафедра - «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**УТВЕРЖДАЮ  
декан ФВМиБ  
проф. Т.Т. Гарчоков**



«27» мая 2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.1 ДВ.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности»**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Квалификация выпускника - **бакалавр**

Курс обучения 4 (5)

Семестр 8 (10)

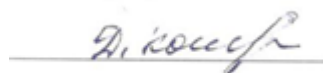
Форма обучения очная (заочная)

**Нальчик 2025**

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.1ДВ.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза** утвержденного приказом Минобрнауки России от 19 сентября 2017 г. № 939 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению

Составитель рабочей программы

д.б.н., профессор



Кожаева Д.К..

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

Протокол от «22» мая 2025г. №10

Зав. кафедрой, к.в.н., доцент



К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «23» мая 2025г. №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 2025г

## 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности»** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по молочной продукции и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельскохозяйственного производства.

**Задачи дисциплины** - формирование у студентов теоретических и практических основ, обеспечивающих сохранение качества и количества товаров, их потребительская ценность, классификация и ассортимент, способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, ветеринарные нормы и правила.

2. Перечень планируемых результатов 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-1 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	ПК-1 Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	ПК-1 ИД-1 Применяет знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	<b>Знать:</b> способы применения и участия в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения, <b>Уметь:</b> принимать участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения, <b>Владеть:</b> способами применения и участия в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения

<p><b>ПК-8</b> 1.Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятия по переработке сырья и продуктов животноводства</p>	<p><b>ПК-8</b> Способность обеспечить ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства</p>	<p>ИД-1ПК-8 Применяет знания форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p>	<p><b>Знать:</b> применение знаний форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении <b>Уметь:</b> применять знания форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении <b>Владеть:</b> применением знаний форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p>
<p><b>ПК-9</b> 2. Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях</p>	<p><b>ПК-9</b> Способность к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях</p>	<p>ИД-1ПК-9 Применяет знания законодательства Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p><b>Знать:</b> применение знаний законодательства Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции <b>Уметь:</b> применять знания законодательства Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции <b>Владеть:</b> применением знаний законодательства Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>

<b>ПК-10</b> Организа- ция мероприяти- й по обеспечени- ю ветеринарно- санитарной безопасности и биологическ- ой защиты перерабатыва- ющих предприятий в чрезвычайн- ых ситуациях	ПК-10. Способность ую к организации мероприятий по обеспечению ветеринарно- санитарной безопасности и биологическо- й защиты перерабатыва- ющих предприятий в чрезвычайны- х ситуациях		<b>Знать:</b> применение знаний стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных <b>Уметь</b> применять знания стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных <b>Владеть:</b> применением знаний стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
--	--	--	--

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности» является дисциплиной по выбору, входящей в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	8	10
	З.е.часов	З.е.часов
<b>1.Контактная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>1,4/ 50</b>	<b>0,6/20</b>
лекции	18(6)*	5(2)*
лабораторные работы	9	6(2)*
практические занятия	18(4)*	6(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: <b>зачёт</b>	1	1

<b>2. Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	1,6/58	2,4/88
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям	53	83
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
<b>Общая трудоемкость з.е./час</b>	<b>3/108</b>	<b>3/108</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

**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	Разделы дисциплины (название модуля)	Лекции	Лабор.	Практик.	Самост. работы	Всего
1	Раздел 1.Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясо-, птице- и рыбоперерабатывающих предприятиях	6 (1)*	3 (2)*	6 (2)*	14	24(6)*
2	Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенномехового сырья.	6 (1)*	3 (2)*	6 (4)*	14	29(8)*
3	Раздел 3 Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. Учет, отчетность и документация при ветеринарносанитарной экспертизе продуктов животноводства.	6 (2)*	3	6 (2)*	30	51(3)*
	<b>ИТОГО</b>	<b>18</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>58</b>	<b>103</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

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

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Лекции	Лабор.	Практик.	Самост. работы	Всего
1	<b>Раздел 1. «Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности».</b> Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясо-, птице- и рыбоперерабатывающих предприятиях	2 (1)*	2(1)*	2	20	24(2)*
2	<b>Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых</b>	2 (1)*	2	2	20	26(1)*

	<b>животных и пернатой дичи, кожевенно-мехового сырья.</b> Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенно-мехового сырья.					
3	<b>Раздел 3 Ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. зе продуктов животноводства.</b> Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. Учет, отчетность и документация при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства	2(1)*	2(1)*	2	43	51(2)*
	<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>83</b>	<b>101</b>

( ) \* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 4.3. Содержание разделов дисциплины

**Раздел 1. «Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности».** Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод и их очистка. Обеззараживание сточных вод с соблюдением требований закона об охране окружающей среды. Порядок приема и сдачи животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении трупа. Особенности приема лошадей. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и её ветеринарно-санитарное состояние. Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют на санитарную бойню. Регистрация результатов предубойного осмотра животных. Технологические линии по убою и переработке животных и первичной обработке туш и внутренних органов. Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках. Нормы выхода мяса, жира-сырца, субпродуктов и других продуктов убоя. Основы технологии и гигиены переработки с.-х. птицы и ветсанэкспертная оценка мяса птицы и птицепродуктов. Действующие ГОСТы. Транспортировка и приемка. Оформление документации. Подготовка к убою. Морфологический и химический состав мяса птицы. Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТам. Пищевое значение яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, перепелиных, индюшиных и цесариных яиц. Правила ветсанэкспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы. Ветсанэкспертиза рыбы, раков, мяса и морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Ядовитые рыбы. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветсанэкспертиза.

**Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенно-мехового сырья.** Субпродукты. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветсаноценка по ГОСТам. Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Технохимический контроль. Ветсаноценка жира-сырца, топленого и технического жиров по ГОСТам. Кишечное сырье. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветсаноценка кишечного сырья по ГОСТам. Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови.

Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветсаноценка крови и готовых продуктов. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья. Кожевенно-меховое и техническое сырье. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур. Сбор, обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям. Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветсанконтроль.

### **Раздел 3 Ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности.**

**зе продуктов животноводства.** Основы технологии, гигиена получения и ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов. Химический состав, физикохимические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества, молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Стандартизация молока. Основы технологии молока и молочных продуктов. ВСЭ кисломолочных продуктов, традиционной молочной продукции

#### **4.4. Лабораторные занятия**

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Тематика лабораторных работ	Трудоем кость час	
			очно	заочно
1	<b>Раздел 1.</b> Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясо-, птице- и рыбоперерабатывающих предприятиях	<b>Лабораторная работа № 1</b> Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию	1(1)*	2(2)*
		<b>Лабораторная работа № 2</b> Порядок приема и сдачи животных.	1	
		Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении трупа.	2	
2	2.Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенно-мехового сырья.	Субпродукты. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветсаноценка по ГОСТам.	2 (1)*	2 (1)*
		Ветсаноценка жира-сырца, топленого и технического жиров по ГОСТам.	1	
		Кишечное сырье. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях	1	



3	<b>Раздел</b> 3.Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности.	Основы технологии, гигиена получения и ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов	2 (1)*	2
		Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве	1	
		Приемка молока-сырья на молокоперерабатывающее предприятие	2	
	Итого		18 (3)*	6 (2)*

#### 4.5.Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Тематика практических занятий	Трудоемкость час	
			очно	заочно
1	<b>Раздел</b> 1Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясо-, птице- и рыбоперерабатывающих предприятиях	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по переработке животных.	1	1
		Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок Подготовка скота к убою, предубойный осмотр	1(1)*	
		Особенности технологии убои и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках.	1	1
		Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, перепелиных, индюшиных и цесариных яиц.	1	
		Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.	1	
2	<b>Раздел</b> 2.Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенномехового сырья.	Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.	1	1
		Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.	1 (1)*	
		Кожевенно-меховое и техническое сырье. Дезинфекция и дезинсекция.	2	
		Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения.	1	1
		Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.	1	
		Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветсанконтроль.	1(1)*	
3	<b>Раздел</b> 3.Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. Учет, отчетность и	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме.	2 (1)*	2
		Пороки молока и их предупреждение.	1	
		Изменение качества, молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарногигиеническое состояние молока.	1	

	документация при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства.	Стандартизация молока. Основы технологии молока и молочных продуктов.	1	
		ВСЭ кисломолочных продуктов, традиционной молочной продукции	1	
	Итого		18	6

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования следующие учебные пособия и методические указания:

1. Технология производства и переработки продукции животноводства и ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства / С.Ч. Казанчев, Д.К. Кожаева, Нальчик. 2015. 214 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 27(88) часа, из них 22(83) 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.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ п/п	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов очная форма обучения (заочная форма обучения)	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма Самостоятельной работы и контроля
1.	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности</b> на мясо-, птице- и	7 (27)	[1] Стр. 3-31	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к

	рыбоперерабатывающих предприятиях			сдаче промежуточной аттестации
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенномехового сырья.	7(27)	[1] Стр. 34-52 [2] Стр. 35-54 [3] Стр. 31-44	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности. Учет, отчетность и документация при ветеринарносанитарной экспертизе продуктов животноводства.	8 (29)	[1] Стр. 54-72 [2] Стр. 35-54 [3] Стр. 31-44	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)	Конспект лекций и выполненные лабораторные работы	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
Итого:		27(88)		

- формой отчетности студентов очной формы обучения является ответы на рейтинг-контрольных мероприятиях.

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

##### **6. 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.**

<b>№ п/п</b>	<b>Структурированные модули</b>	<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины</b>
1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясо-, птице- и рыб перерабатывающих предприятиях	ПК-1 ПК – 8 ПК –9 ПК-10	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)

2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, кожевенномехового сырья.	ПК-1 ПК – 8 ПК –9 ПК-10	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности.	ПК-1 ПК – 8 ПК –9 ПК-10	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
4	Учет, отчетность и документация при ветеринарносанитарной экспертизе продуктов животноводства.	ПК-1 ПК – 8 ПК –9 ПК-10	подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)

## 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 (два

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(30) \* баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10(15) \* баллов, а остальные 10(15) 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 этим критериям при разработке шкал оценивания руководствуемся следующим:

**15-20 баллов** – 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».

**10-14 баллов** – 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.

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 49-54 баллов) или на промежуточной аттестации оценку «хорошо».

**До 10 баллов** – 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.

## **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 «Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1- . Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения

ПК – 8 Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства

ПК –9. Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях

ПК-10 Организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях

- Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

Готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-

санитарной экспертизы

В процессе освоения образовательной программы компетенций ПК-1,- ПК – 8, ПК –9, ПК-10

формируются при изучении дисциплин и прохождении практик, в том числе НИР.

.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируется компетенция (компоненты)		Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-1 (этап 7)	Б1.В.1.09	Ветеринарно-санитарная экспертиза	6-8
	Б1.В.1.13	Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	4
	Б1.В.1.14	Радиобиология и радиобиологическая экспертиза	4
	Б1.В.1.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках	2
	Б1.В.1.ДВ.03.02	Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	2
	<b>Б1.В.1.ДВ.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности</b>	<b>8</b>
	Б1.В.1.ДВ.04.02	Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах	8
	Б1.В.1.ДВ.05.01	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	8
	Б1.В.1.ДВ.05.02	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок	8
ПК-8 (этап 7)	Б1.В.1.03	Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов	5
	Б1.В.1.05	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
	Б1.В.1.12	Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б1.В.1.13	Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	4
	<b>Б1.В.1.ДВ.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности</b>	<b>8</b>
	Б1.В.1.ДВ.04.02	Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах	8
ПК-9 (этап 7)	Б1.В.1.02	Мировая ВСЭ	1
	Б1.О.17	Принятие решений в профессиональной деятельности	5
	Б1.О.33	Организация ветеринарного дела	8
	Б1.В.1.06	Основы государственного ветеринарного надзора	5
	Б1.В.1.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках	7
	Б1.В.1.ДВ.03.02	Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	7
	<b>Б1.В.1.ДВ.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности</b>	<b>8</b>
	Б1.В.1.ДВ.04.02	Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах	8
ПК-10 (этап 7)	Б1.В.1.11	Биотехнология в пищевой промышленности	6
	Б1.В.1.14	Радиобиология и радиобиологическая экспертиза	4
	Б1.В.1.15	Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства	8
	Б1.В.1.ДВ.04.02	Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах	8

	Б1.В.1.ДВ.05.01	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	8
	Б1.В.1.ДВ.05.02	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок	8

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

## 7.2 Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	<b>ПК-1</b> Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Раздел 1-4	Тесты, защита лабораторных работ, контрольно-рейтинговые мероприятия, промежуточная аттестация
2.	<b>ПК-8.</b> Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	Раздел 1-4	Тесты, защита лабораторных работ, контрольно-рейтинговые мероприятия, промежуточная аттестация
3.	<b>ПК-9</b> . Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	Раздел 1-4	Тесты, защита лабораторных работ, контрольно-рейтинговые мероприятия, промежуточная аттестация
4	<b>ПК-10.</b> Организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1-4	Тесты, защита лабораторных работ, контрольно-рейтинговые мероприятия, промежуточная аттестация

## 7.3. Описание показателей и критериев оценивания 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.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов



является возможность быть освобожденным от зачета (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом»;

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.

## Индикаторы достижения компетенций

### Показатели и критерии определения уровня форсированности компетенций\*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ПК-1 Способностью проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождени я	<b>Знать:</b> способно проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождени я	Не знает значение и задачи, и проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхожден ия	Частично знает значение и задачи проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождени я	Знает на достаточно высоком уровне значение и задачи проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождени я	На высоком уровне знает значение, и проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождени я
	<b>Уметь:</b> способно проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не умеет способно проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхожден ия	Не в полной мере умеет способно проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения .	На достаточно хорошем уровне умеет способно проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождени я.	На высоком уровне умеет способно проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождени я.
	<b>Владеть</b> способностью проводить ветеринарно-	Не владеет современным и научными методами	Знаком с некоторыми современными научными методами	Владеет современными научными методами способно	В полной мере владеет современными научными методами

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения.	познания способно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	способно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения
<b>ПК-8</b> Способностью обеспечить ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	<b>Знать:</b> способности обеспечения ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	Не знает методы способности обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	Частично знает методы способности обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	Знает на достаточно высоком уровне методы способности обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства.	На высоком уровне знает методы способности обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства.
	<b>Уметь:</b> использовать методы способности обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства.	Не умеет использовать методы способности обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	Не в полной мере умеет использовать методы способности обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства.	На достаточно хорошем уровне умеет использовать методы способности обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства.	На высоком уровне умеет использовать методы способности обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства.
	<b>Владеть:</b> знаниями по проведению ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного	Не владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов	Знаком с некоторыми знаниями по проведению ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов	Владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного	В полной мере владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленн ого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышлен ного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленно го изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленно го изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленно го изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
<b>ПК-9</b> Способностью к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	<b>Знать:</b> методику способно организовывать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	Не знает методику способно организовывать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	Частично знает методику способно организовывать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	Знает на достаточно высоком уровне методику способности к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	На высоком уровне знает методику способно организовывать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях
	<b>Уметь:</b> организовать, методику способности к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	Не умеет организовать, методику способности к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях.	Не в полной мере умеет организовать, методику способности к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	На достаточно хорошем уровне умеет организовать методику способности к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	На высоком уровне умеет организовать, методику организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях
	<b>Владеть:</b>	Не владеет принципами	Знаком с принципами	Владеет принципами	В полной мере владеет

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	способностью к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	способности к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях;	способности к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	способности к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях	принципами способности к организации выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях
ПК-10 Способностью к организации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	<b>Знать:</b> способности к организации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Не знает методику способно организовывать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Частично знает методику способности к организации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Владеет на хорошем уровне методику способности к организации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	На высоком уровне знает методику способности к организации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях
	<b>Уметь:</b> способно организовывать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Не умеет организовать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	Не в полной мере умеет организовать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	На достаточно хорошем уровне организовать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	На высоком уровне умеет организовать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях
	<b>Владеть:</b>	Не владеет принципами	Не в полной мере умеет	На достаточно	На высоком

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	способностью к организации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	способностью к организации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	организовать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	хорошем уровне организовать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	уровне владеет способностью к организации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях

\*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к зачету, которым только заканчивается изучение дисциплины, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к зачету студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На зачете 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.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

#### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	85-100	« <b>зачтено</b> » 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 (зачтено)	70-84	« <b>зачтено</b> » 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 (зачтено)	60-69	« <b>зачтено</b> » 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 (не зачтено)	0-59	«не зачтено» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.
-------------------------------------	------	--

#### **7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП**

##### **7.4.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях»**

**Вопрос 1.** Документ, удостоверяющий качество и безопасность партии, выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа

- А) ветеринарное свидетельство
- Б) удостоверение качества и безопасности
- В) товарно-сопроводительные документы
- Г) ветеринарное регистрационное удостоверение

**Вопрос 2.** Комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других городу кто в убой, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных это-

- А) ветеринарная санитария
- Б) ветеринарно-санитарная экспертиза
- В) ветеринарно-санитарные меры
- Г) ветеринарно-санитарные требования

**Вопрос 3.** Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат

- А) несоблюдение технологий
- Б) нарушение условий хранения
- В) азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки

**Вопрос 4.** Для исследования отбирают от мясной туши или ее части пробы целым куском массой не менее

- А) 200 г
- Б) 300 г
- В) 400 г
- Г) 500 г

**Вопрос 5.** Оценку мяса по свежести производят по - балльной системе.

- А) 10
- Б) 15
- В) 20
- Г) 25

**Вопрос 6.** Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На органолептические показатели отводится \_\_\_\_\_ баллов.

- А) 11
- Б) 12

- В) 13
- Г) 14

**Вопрос 7.** Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На лабораторные показатели отводится \_\_\_\_\_ баллов.

- А) 10
- Б) 12
- В) 14
- Г) 16

**Вопрос 8.** В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории годное \_\_\_\_\_ баллов.

- А) 21-25
- Б) 20-25
- В) 19-25
- Г) 18-25

**Вопрос 9.** В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории подозрительной свежести \_\_\_\_\_ баллов.

- А) 11-22
- Б) 20-25
- В) 15-20
- Г) 10-20

**Вопрос 10.** В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории несвежее \_\_\_\_\_ баллов.

- А) 0-9
- Б) 15
- В) 15-18
- Г) 10-20

**Вопрос 11.** В препарате из свежего мяса в поле зрения препарата из поверхностного слоя мяса встречается небольшое число кокков или палочек

- А) до 10
- Б) до 20
- В) до 30
- Г) до 40

**Вопрос 12.** В препарате из мяса подозрительной свежести в поле зрения мазка из поверхностного слоя мяса обнаруживают -

- А) небольшое число кокков или палочек (до 40)
- Б) небольшое число кокков или палочек (до 20)
- В) несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек
- Г) небольшое число кокков или палочек (до 60)

**Вопрос 13.** В препарате из испорченного мяса при рассматривании мазков как поверхностных, так и глубоких слоев мяса в поле зрения встречается:

- А) более 20 микробов, преимущественно палочек.
- Б) более 30 микробов, преимущественно палочек, кокки почти отсутствуют и в одном поле зрения можно насчитать несколько сотен палочек.
- В) несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек



#### **7.4.2. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.**

##### **1- ый рейтинг контроль**

1. Роль мясопродуктов в питании.
2. Пищевая ценность мяса.
3. Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса.
4. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
5. Биологическая ценность жиров животных и птицы.
6. Ассортимент колбасных изделий на основе одного -двух -, трехсортной жиловки.
7. Ассортимент цельно мышечных продуктов. Особенности тепловой обработки.
8. Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
9. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
10. Способы размораживания мяса.
11. Режимы и техника сублимации мясного сырья.
12. Разделка туш для производства колбас.
13. Комбинированные схемы разделки.

##### **2-ой рейтинг контроль**

1. Технологическая схема производства вареных колбас в барьерных оболочках.
2. Технологическая схема производства сосисок.
3. Технологическая схема производства полукопченых колбас по традиционной технологии.
4. Технологическая схема производства полукопченых колбас из подмороженного сырья.
5. Технологическая схема производства варено- полукопченых колбас по традиционной технологии.
6. Технологическая схема производства варено- полукопченых колбас из подмороженного сырья.
7. Технологическая схема производства сырокопченых колбас по традиционной технологии
8. Технологическая схема производства сырокопченых колбас из подмороженного сырья.
9. Технологическая схема производства полусухих сырокопченых колбас.
10. Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам.
11. Способы посола сырья в колбасном производстве. Режимы.

##### **3- ий рейтинг контроль**

1. Фильтрационно-диффузионно-осмотическое перераспределение посолочных веществ при созревании посоленного мяса.
2. Направленное изменение ФТС при созревании посоленного мяса.
3. Роль компонентов рецептуры в формировании качества колбас.
4. Подбор и обоснование выбора сырья и добавок для производства вареных колбас.
5. Подбор и обоснование выбора сырья для производства сырокопченых колбас.

6. Роль заквасок в формировании качества полусухих сырокопченых колбас. Состав и свойства заквасок.
7. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
8. Искусственные оболочки для копченых колбас.
9. Виды искусственных оболочек для вареных колбас. Свойства барьерных оболочек.
10. Составление фарша для копченых колбас.
11. Куттерование сырья для вареных колбас. Физико-химические и биохимические процессы.

#### **7.4.3. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию**

1. Роль мясопродуктов в питании.
2. Пищевая ценность мяса.
3. Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса.
4. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
5. Биологическая ценность жиров животных и птицы.
6. Ассортимент колбасных изделий на основе одного -двух - трехсортной жиловки.
7. Ассортимент цельно мышечных продуктов. Особенности тепловой обработки.
8. Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
9. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
10. Способы размораживания мяса.
11. Режимы и техника сублимации мясного сырья.
12. Разделка туш для производства колбас.
13. Комбинированные схемы разделки.
14. Технологическая схема производства вареных колбас в барьерных оболочках.
15. Технологическая схема производства сосисок.
16. Технологическая схема производства полукопченых колбас по традиционной технологии.
17. Технологическая схема производства полукопченых колбас из подмороженного сырья.
18. Технологическая схема производства варено- полукопченых колбас по традиционной технологии.
19. Технологическая схема производства варено- полукопченых колбас из подмороженного сырья.
20. Технологическая схема производства сырокопченых колбас по традиционной технологии
21. Технологическая схема производства сырокопченых колбас из подмороженного сырья.
22. Технологическая схема производства полусухих сырокопченых колбас.
23. Организация процесса обвалки и жиловки мяса. Характеристика мяса по сортам.
24. Способы посола сырья в колбасном производстве. Режимы.
25. Фильтрационно-диффузионно-осмотическое перераспределение посолочных веществ при созревании посоленного мяса.
26. Направленное изменение ФТС при созревании посоленного мяса.
27. Роль компонентов рецептуры в формировании качества колбас.
28. Подбор и обоснование выбора сырья и добавок для производства вареных колбас.

29. Подбор и обоснование выбора сырья для производства сырокопченых колбас.
30. Роль заквасок в формировании качества полусухих сырокопченых колбас. Состав и свойства заквасок.
31. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
32. Искусственные оболочки для копченых колбас.
33. Виды искусственных оболочек для вареных колбас. Свойства барьерных оболочек.
34. Составление фарша для копченых колбас.
35. Куттерование сырья для вареных колбас. Физико-химические и биохимические процессы.

#### **7.5. 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 внутри вузовские 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 промежуточной 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 литература**

1. Кожаева, Д.К. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства/Д.К. Кожаева, / Учебное пособие для студентов и магистрантов аграрных ВУЗов). г.Нальчик 2020. 167с.
2. Боровков М.Ф., Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф.Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко // СПб.: Издательство «Лань».-2013 г.- с.
3. Берновский Ю.Н., Стандарты и качество продукции: Учебнопрактическое пособие / Ю.Н. Берновский // М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с
4. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.
5. 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/>
6. 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/>

7. 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/>

#### **Дополнительная литература:**

8. Технология и оборудование, колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта. В. А. Алексахина, Е.И. Титов. - М.: Агропромиздат, 2009. - 352с.
9. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.; Под ред. И.А. Рогова. - М.: Колос, 2010. - 431 с,
10. Сборник рецептур мясных изделий и колбас. - СПб. Гидрометеиздат. 2009. - 322 с.
11. Салаватулина Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве. - М.: Агропромиздат, 2010. - 256 с.
12. 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/>

#### **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 № 003/2025-44Ф3 от 22.05.25 г сроком на 1 год  
<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>
- **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>
- **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

#### **10. 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.

### **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;
- внимательно прочитать рекомендованную литературу;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является **выполнение курсовой работы (курсового проекта)**. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень узловых вопросов, список необходимой литературы. Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

**Самостоятельная работа** студента является основным средством овладения учебным материалом вовремя, 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. Вы можете дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Ваша 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 к семинарам устных докладов (сообщений);
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- выполнения выпускных квалификационных работ и др.
- выделение наиболее сложных и проблемных вопросов по изучаемой теме, получение разъяснений и рекомендаций по данным вопросам с преподавателями кафедры на их еженедельных консультациях.
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов, написания рефератов и эссе по отдельным вопросам изучаемой темы.

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.).

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

Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсового проекта. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Для студентов заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, практикуется установочные занятия, где они ознакомились с целями и задачами изучения последующих дисциплин, с перечнем вопросов, которые они должны изучать для обладания запланированными в рабочей программе компетенциями. Они получают задания на курсовое проектирование и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсового проекта, 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 рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

### **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 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

**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 (№№ 307,309,310,) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук , скайп
2.	Практические занятия	Аудитория для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Мобильные (переносные) наборы демонстрационного оборудования. Оборудование необходимое для проведения практических занятий (амперметр, вольтметр и др.)
3.	Лабораторный практикум	Аудитория для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование( амперметр, вольтметр и др.)
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, ноутбук , скайп

*Примечание: таблица заполняется в соответствии с видом учебной работы*