

**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. Т.Т. Тарчоков**

«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.1.ДВ.01.02 Управление качеством в ВСЭ

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

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

Квалификация (степень) выпускника – **бакалавр**

Курс: **1 (1)**

Семестр: **2 (2)**

Форма обучения: **очная (заочная)**

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.1.ДВ.01.02 Управление качеством в ВСЭ** 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

к.б.н., доцент



А.А. Жуков

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

Протокол от «22» мая 2025г. No10

Зав. кафедрой, к.в.н., доцент



К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «23» мая 2025г. No5

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. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у обучающегося основ знаний по вопросам, связанным с выпуском экологически чистых для человека мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, мяса птицы и продуктов их переработки на соответствие требованиям безопасности. Освоение теоретических и практических основ настоящей дисциплины международного опыта гигиены производства, технологических и санитарных режимов обработки продуктов и требования к их качеству ориентируют специалиста на более оптимальное использование мяса различного санитарно-гигиенического качества и питательной ценности.

Задачами дисциплины являются:

- освоение основ знаний о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса, колбасных изделий и полуфабрикатов, консервов, мяса птицы и птицепродуктов;
- изучение условий и мероприятий, которые необходимы в процессе производства, переработки, хранения, транспортировки и приготовления пищевых продуктов, дающих гарантию, что они будут безопасными, полезными и доброкачественными и пригодными для употребления человеком.

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-5	Способностью проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	ИД-3ПК-5 Проводит контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Знать: контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий Уметь: проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий Владеть: информацией о контроле выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий
ПК-11	Способностью к обработке результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора	ИД-1ПК-11 Применяет знания методов обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	Знать: методы обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Уметь: пользоваться методами обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы Владеть: методами обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-12	Способностью принимать участие в организации	ИД-3ПК-12 Принимает участие в организации методического	Знать: в организации методического руководства в производственной

	методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	руководства в производственной деятельности специалистов предприятия	деятельности специалистов предприятия Уметь: в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия Владеть: в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия
ПК-14	Способностью осуществлять контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	ИД-3пк-14 Осуществляет контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Знать: контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки Уметь: контролировать биологическую безопасность животного сырья и продуктов его переработки Владеть: контролем биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.1.ДВ.01.02 Управление качеством в ВСЭ является дисциплиной по выбору, входящей в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока I «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план на направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических 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
	2	2
	З.е., часов	З.е., часов

1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,13/41	0,27/10
лекции	18(4)*	4(2)*
практические работы	18(4)*	4(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет с оценкой	1	1
2. Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,86/67	2,72/98
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	62	93
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	3/108	3/108

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

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

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. Раб.
	Лекции	Прак.	Сам. изуч. отд. тем
1. Законодательство о работе ветсан экспертизы сырья и животных. Понятие качества и безопасности.	2	2	7
2. Общая характеристика и требования к предприятиям мясной промышленности и технологическим процессам	2(2)*	2(2)*	7
3. Идентификация мяса различных видов животных.	2	2	7
4. Физико-химические и микробиологические методы исследования мяса на доброкачественность.	2(2)*	2(2)*	7
5. Определение свежести мяса птицы и кролика.	2	2	7
6. Методы исследования на доброкачественность колбасных изделий.	2	2	8
7. Методы исследования на доброкачественность жиров.	2	2	8
8. Методы лабораторного исследования на доброкачественность молока.	2	2	8
9. Органолептические методы исследования растительных продуктов.	2	2	3
Итого по дисциплине	18(4)*	18(4)*	62

(*)*-занятия, проводимые в интерактивных формах

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

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб
	Лекции	Прак.	Сам. изуч. отд. тем
1. Законодательство о работе ветсан экспертизы сырья и животных. Понятие качества и безопасности.	-	-	10

2.Общая характеристика и требования к предприятиям мясной промышленности и технологическим процессам	-	-	10
3.Идентификациямясаразличныхвидовживотных.	2(2)*	2(2)*	10
4.Физико-химическиеимикробиологическыеметоды исследованиямясанадоброкачественность.	2	2	10
5.Определениесвежести мясаптицы кролика.	-	-	10
6.Методы исследования на доброкачественностьколбасных изделий.	-	-	10
7.Методы исследования на доброкачественность жиров.	-	-	10
8.Методы лабораторного исследования надоброкачественность молока.	-	-	11
9.Органолептические методы исследованиярастительных продуктов.	-	-	12
Итого подисциплине	4(2)*	4(2)*	93

(*)-занятия,проводимыевинтерактивныхформах

Содержаниеразделовдисциплины(модуля)

Лекции

№ п/п	Наименование разделадисциплины	Номер,темаисодержаниелекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Законодательство о работе ветсан экспертизы сырья и животных.	Лекция №1. Понятие качества и безопасности. Применяются все виды животных, которые используются в стране для производства мяса с учетом национальных и международных требований.	2	-
2.	Общая характеристика и требования к предприятияммясной промышленности и технологическим процессам	Лекция №2. Общая характеристика и требования к предприятиям мясной промышленности и технологическим процессам. Категории мясокомбинатов, холодильников, предприятий мясной промышленности, основные требования к ним. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса со свойствами PSE и DFD и рациональное использование его.	2(2)*	-
3.	Идентификация мяса различных видов животных.	Лекция №3. Идентификация мяса различных видов животных Ветеринарные требования к сырьевой базе. Порядок осмотра убойных животных. Подготовка партии. Ветдокументация.	2	2(2)*
4.	Физико-химическиеимикробиологические методыисследования мяса на доброкачественность.	Лекция №4. Физико-химические и микробиологические методы исследования мяса на доброкачественность. Методы лабораторных исследований на доброкачественность. Порядок погрузкипартии, размещение при погрузке, сопроводительные документы. Правила сдачи-приемки скота и расчетов за него по весу и качествумяса.	2(2)*	2

5.	Определение свежестимясаптицы и кролика.	Лекция №5. Определение свежести мяса птицы и кролика. Органолептические методы исследования мяса птицы и кроликов. Лабораторные методы исследования: физико-химическиеимикробиологическиепоказатели качества.	2	-
6.	Методы исследования на доброкачественность колбасных изделий.	Лекция №6. Методы исследования на доброкачественность колбасных изделий. Контроль за технологическими операциями. Требования к оборудованию и помещениям по переработке. Точки контроля, ихорганизацияифункции.Значение лимфатической системы. Способы обезвреживания мяса и мяопродуктов.	2	-
7.	Методы исследования на доброкачественность жиров.	Лекция №7. Методы исследования на доброкачественностьжиров. Ветеринарно-санитарный контроль животных жиров. Причины и виды его порчи. Правила сертификациинасоответствиетребованиям безопасности.	2	-
8.	Методы лабораторного исследования на доброкачественность молока.	Лекция №8. Органолептические методы исследования растительных продуктов. Методы ораганолептического анализа растительныхпродуктов накачествои безопасность.	2	-
9.	Органолептические методы исследования растительных продуктов.	Лекция №9. Ветсаноценка мяса и мясопродуктов при инвазионных болезнях. Ветсаноценка мяса и мясопродуктов при инфекционных болезнях. Понятие о болезнях и особенности инфекционных заболеваний: туберкулез, актиномикоз, сибирская язва, лептоспироз, листериоз, бешенство крупного рогатого скота, чума, сап, рожа свиней, бешенство. Обезвреживание продукции и санитарная обработка цехов. Характеристика основных заболеваний, их подразделение по степени опасности для человека: трихинеллез, цистицеркоз, эхинококкоз, фасциолез, саркоцистоз, гемоспородиозы. Способы обезвреживанияинаправлениеиспользования обезвреженнойпродукции.	2	-
Итого подисциплине			18(4)*	4(2)*

(*)-занятия,проводимыевинтерактивныхформах

Практическиезанятия

№ п/п	Наименованиераздела дисциплин	Номеритемапрактическогозанятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Законодательство о работе ветсан экспертизы сырья и животных.	Практич.занятие№1. Применяютсявсе видыживотных,которыеиспользуютсяв стране для производства мяса с учетом национальныхимеждународныхтребований.	2	-
2	Общая	Практич. занятие №2. Категории	2(2)*	-

	характеристика и требования к предприятиям мясной промышленности и технологическим процессам	мясокомбинатов, холодильников, предприятий мясной промышленности, основные требования к ним. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса со свойствами PSE и DFD и рациональное использование его.		
3	Идентификация мяса различных видов животных.	Практич. занятие №3. Определение видовой принадлежности мяса	2	2(2)*
4	Физико-химические и микробиологические методы исследования мяса на доброкачественность.	Практич. занятие №4. Основные методы идентификации мяса.	2(2)*	2
5	Определение свежести мяса птицы и кролика.	Практич. занятие №5. Методы лабораторных исследований.	2	-
6	Методы исследования на доброкачественность колбасных изделий.	Практич. занятие №6. Методы лабораторных исследований мяса на доброкачественность.	2	-
7	Методы исследования на доброкачественность жиров.	Практич. занятие №7. Методы органолептического и физико-химического анализа.	2	-
8	Методы лабораторного исследования на доброкачественность молока.	Практич. занятие №8. Лабораторные методы исследования колбасных изделий.	2	-
9	Органолептические методы исследования растительных продуктов.	Практич. занятие №9. Бактериоскопия колбасных изделий.	2	-
Итого:			18(4)*	4(2)*

(*)*-занятия, проводимые в интерактивных формах

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине Б1.В.1.ДВ.01.02 Управление качеством в ВСЭ в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится очной форме обучения

(заочной форме обучения) соответственно

67 (98) часа, из них 62(93) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем(модулей). 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 практических занятий, к опросу, тестированию, к

контрольнымбалльно-рейтинговыммероприятиям,

подготовкак

промежуточной аттестации.

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

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

Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и ее защиты автором.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 часов по очной 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.

№№ разделов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма контроля
1	Требования ГТ СанПиН 2.3.2.1078-01 для цехов и предприятий ММП. Характеристика убойных животных.	7(10)	[1];[2];[3];[4];	Подготовка как балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	Производственно-ветеринарный контроль при сдаче-приемке, выгрузке и размещении убойных животных на мясокомбинатах.	7(10)	[1];[2];[3];[4];	Подготовка как балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	Правила сдачи-приемки и транспортировки скота и расчета занесенного по весу и качеству мяса. Порядок осмотра убойных животных	7(10)	[1];[2];[3];[4];	Подготовка как балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к

				сдаче зачета
4	Ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов при инфекционных болезнях. Обезвреживание продукции и санитарная обработка цехов	7(10)	[1];[2];[3];[4];	Подготовка как балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
5	Пищевые отравления, возникающие при употреблении мяса и мясных продуктов. Токсикоинфекции и токсикозы.	7(10)	[1];[2];[3];[4];	Подготовка как балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
6	Ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов при вынужденном убое и радиационном поражении. Ксенобиотики.	8(10)	[1];[2];[3];[4];	Подготовка как балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
7	Порядок переработки животных при инфекционных болезнях. Обеззараживание мяса. Вынужденная дезинфекция. Дезинфицирующий эффект	8(10)	[1];[2];[3];[4];	Подготовка как балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

8	Порядок переработки животных при инфекционных болезнях. Обеззараживание мяса. Вынужденная дезинфекция. Дезинфицирующий эффект	8(11)	[1];[2];[3];[4];	Подготовка к балльно-рейтинговому контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
9	Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при отравлениях их нитритами и нитратами	3(12)	[1];[2];[3];[4];	Подготовка к балльно-рейтинговому контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)	[1];[2];[3];[4];	Сдача зачета
	Итого:	67(98)		

6. Фондооценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

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

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
1	Законодательство о работе ветсанэкспертизы сырья и животных. Понятие качества и безопасности.	ПК- 5, ПК-11, ПК-12, ПК- 14	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и их защита
	Общая характеристика и требования к предприятиям мясной промышленности и технологическим процессам		
	Идентификация мяса различных видов животных. Физико-химические и микробиологические методы исследования мяса на доброкачественность.		
2	Методы исследования на доброкачественность колбасных изделий. Определение свежести мяса птицы и кролика. Ветсан оценка мяса и мясных продуктов	ПК- 5, ПК-11, ПК-12, ПК- 14	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия

	приинвазионных болезнях.		(коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и их защита
	Методы исследования на доброкачественность колбасных изделий.		
	Методы исследования на доброкачественность жиров. Органолептические методы исследования растительных продуктов.		
3	Венсан экспертиза мяса и мясопродуктов при незаразных болезнях	ПК- 5, ПК-11, ПК-12, ПК- 14	3-ий рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и их защита
	Пищевые отравления, возникающие при потреблении мяса и мясных продуктов. Токсикоинфекции и токсикозы.		
	Венсан экспертиза мяса и мясопродуктов при вынужденном убое. Венсан экспертиза мяса и мясопродуктов при радиационном поражении. Ветеринарно-санитарный контроль мяса больных и павших животных		

Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания притекущими промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных 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.

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 в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

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.

Критериями оценки индикатора достижения 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:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций 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 индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций 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. Фондооценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Рабочей программой дисциплины Б1.В.1.ДВ.01.02 Управление качеством в ВСЭ предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-5 - Способностью проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;

ПК- 11 - Способностью к обработке результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора;

ПК-12 - Способностью принимать участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно- санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии;

ПК – 14 - Способностью осуществлять контроль биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.

В процессе освоения образовательной программы по 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза компетенции **ПК-5, ПК-11, ПК**

-12,ПК-14формируютсяприизучении дисциплинипрохождениипрактик иГИА.

Этапыформированиякомпетенцийвпроцессеосвоенияобразовательной программы

Код компетенции	Дисциплины,практикииГИА,,черезкоторыеформируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-5	Б1.В.1.ДВ.01.01Ветеринарнаястандартизацияи сертификация	2
	Б1.В.1.ДВ.01.02УправлениекачествомвВСЭ	2
	Б1.В.1.06Основыгосударственноговетеринарного надзора	5
	Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктовживотногоирастительногопроисхождения	6
	Б2.О.04(П)Производственнаяпрактика,ветеринарно-санитарная	8
ПК-11	Б1.В.1.ДВ.01.01Ветеринарнаястандартизацияи сертификация	2
	Б1.В.1.ДВ.01.02УправлениекачествомвВСЭ	2
	Б1.В.1.06Основыгосударственноговетеринарного надзора	5
	Б1.В.1.07Прикладнаяиммунология	5
	Б2.О.05(Пд)Производственнаяпрактика,преддипломная	8
ПК-12	Б1.В.1.ДВ.01.01Ветеринарнаястандартизацияи сертификация	2
	Б1.В.1.ДВ.01.02УправлениекачествомвВСЭ	2
	Б1.В.1.ДВ.06.01ДНК-технологииивветеринарно-санитарной экспертизе	4
	Б1.В.1.ДВ.06.02Основымолекулярнойбиологиииинженерии	4
	Б1.В.1.11Биотехнологиявпищевойпромышленности	6
	Б1.О.29Методологиянаучногоисследования	7
	Б2.О.05(Пд)Производственнаяпрактика,преддипломная	8
ПК-14	Б1.В.1.ДВ.01.01Ветеринарнаястандартизацияи сертификация	2
	Б1.В.1.ДВ.01.02УправлениекачествомвВСЭ	2
	Б1.В.1.ДВ.02.01Химияпищи	3
	Б1.В.1.ДВ.02.02Гигиенупитания	3
	Б1.В.1.08Санитарнаямикробиология	5
	Б2.О.03(П)Производственнаяпрактика,технологическая	6
	Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктовживотногоирастительногопроисхождения	6

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

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы(БРС)положеныпринципы,всоответствииискоторыми

формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета семестрового экзамена (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. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации зачет с оценкой.

Индикаторы достижения компетенций*

Коды наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-ЗПК-5 Проводит контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий (2-этап)	Знать: контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Не знает контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Частично знаком с контролем выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Достаточно владеет знаниям контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	В полной мере владеет контролем выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий
	Уметь: выполнять контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Не обладает умениями контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Частично обладает умениями контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Умеет хорошо обосновать контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	В полной мере может контролировать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий

	Владеть: контролем ветеринарно- санитарных мероприятий	Невладеет методикой контроля выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий	Не в полной меревладеет контролем выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий	Способен обеспечитьна достаточном уровне контроль выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий	Владеет на высоком уровне контролем выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий
--	--	---	--	--	---

ИД-1ПК-11 Применяет знания методов обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы (2-этап)	Знать: методы обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	Не знает методы обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	Частично знаком с методами обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	Достаточно владеет знаниями обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	В полной мере владеет методами обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы
	Уметь: применять методы обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	Не обладает умениями обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	Частично обладает умениями обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	Умеет хорошо обосновать методы обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	В полной мере может обработать результаты ветеринарно-санитарной экспертизы
	Владеть: методами обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	Не владеет методикой обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	Не в полной мере владеет методикой обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	Способен обеспечить на достаточном уровне методику обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы	Владеет на высоком уровне методикой обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы
ИД-3ПК-12 Принимает участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия (2-этап)	Знать:	Не знает	Частично знаком с	Достаточно владеет знаниям	В полной мере владеет
	Уметь: принимает участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия	Не обладает умениями участия в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия	Частично обладает умениями принимать участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия	Умеет хорошо обосновать участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия	В полной мере может участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия
	Владеть: участие в организации методического руководства в производстве	Не владеет методикой участия в организации методического руководства в производстве	Невполной мере владеет в организации методического руководства в производственной	Способен обеспечить на достаточном уровне в организации методического руководства в производственной	Владеет на высоком уровне методами в организации методического руководства в производственной

	ной деятельности специалистов предприятия	производстве нной деятельности специалистов предприятия	ной деятельности специалистов предприятия	руководства в производстве нной деятельности специалистов предприятия	в производстве нной деятельности специалистов предприятия
ИД-3пк-14 Осуществляет контроль биологической безопасности животного сырья и продуктового переработки (2-этап)	Знать: контроль биологическо й безопасности животного сырья и продуктового переработки	Не знает контроль биологическо й безопасности животного сырья и продуктового переработки	Частично знаком с контролем биологической безопасности животного сырья и продуктового переработки	Достаточно владеет знаниям контроля биологическо й безопасности животного сырья и продуктов его переработки	В полной мере владеет контролем биологическо й безопасности животного сырья и продуктового переработки
	Уметь: контроль биологическо й безопасности животного сырья и продуктового переработки	Не обладает умениями контроля биологическо й безопасности животного сырья и продуктового переработки	Частично обладает умениями контроля биологической безопасности животного сырья и продуктового переработки	Умеет хорошо обосновать контроль биологическо й безопасности животного сырья и продуктов его переработки	В полной мере может контроль биологическо й безопасности животного сырья и продуктового переработки
	Владеть: контроль биологическо й безопасности животного сырья и продуктового переработки	Не владеет методикой контроля биологическо й безопасности животного сырья и продуктового переработки	Не в полной мере владеет контролем биологической безопасности животного сырья и продуктового переработки	Способен обеспечить на достаточном уровне контроль биологическо й безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Владеет на высоком уровне методами контроля биологическо й безопасности животного сырья и продуктового переработки

Для допуска к зачету с оценкой, 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 с оценкой. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачет с оценкой 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 соценкой и остальные **20-40** баллов он получает на зачете с оценкой.

Критерии оценивания результатов обучения

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

Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикатора достижения компетенции ИД-3ПК, ИД-1ПК-11, ИД-3ПК-12, ИД-3ПК-14 в процессе освоения образовательной программы

Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?

по живой массе и качеству мяса

по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственной массы без взвешивания

*за питанность массой или массой и качеством мяса

по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %.

2. Запрещается убой животных на мясо до:

10-дневного возраста

*14-дневного возраста

30-дневного возраста

3 месяцев.

- 3. Ветеринарное свидетельство (форма №1) выдается при перевозке:**
*живых животных, птицы, рыбы, пчел
мяса, молока
шерсти
шкур
- 4. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?**
ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма №1 А -вет)
ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с
последствиями бактериологического исследования
*ветеринарное свидетельство (форма №1), товарно - транспортная
накладная, оптовая ведомость
- 5. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?**
ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма №1) ветеринарное
свидетельство (форма № 1)
*ветеринарное свидетельство (форма №2)
ветеринарное свидетельство (форма №1), товарно - транспортная
накладная, оптовая ведомость
- 6. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:**
*цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная изолятор
санитарная бойня
цех предубойного содержания скота
- 7. Направляющие на санитарную бойню животных:**
без документов
*которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление
пупка и суставов (у телят)
которые содержались в карантинном помещении худых
животных
- 8. Установите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота :**
туши, головы, внутренние органы, финальная точка
головы, туши, внутренние органы, финальная точка
туши, внутренние органы, головы, финальная точка
*головы, внутренние органы, туши, финальная точка
- 9. На бойнях предприятия споточным процессом переработки животных оборудуют такие точки ветеринарно - санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз :**
*внутренних органов, туш, финальная
голов, продуктов убоя, лимфатических узлов

голов,продуктовубоя,финальная голов,
тушь, финальная

10. Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?

абсцесс

*цистицеркоз

эхинококкоз

лимфаденит

11. Определить порядок проведения ветсанэкспертизы продуктовубоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии :

легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша

голова-селезенка-печень-почки-вымя-матка- туша

*председатель-селезенка-сердце-легкие-печень-почки-пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка - туша

туша-легкие-селезенка-печень-почки-вымя— матка

12. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют:

*пробы мышц-часть сгибателя или разгибателя передней и задней

конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку, почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем

кусочки мяса, массой 300-400 г внутренних органов

отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г

каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра

пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы

13. Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мяса делится на:

остывшее, охлажденное, замороженное

*остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное

остывшее, охлажденное, подмороженное

парное, остывшее, замороженное

14. Исследование мяса на свежесть начинают:

Учитывая поверхностных лимфатических узлов

*органолептических исследований

председателя

внутренностей

15. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:

*определения внешнего вида и цвета

определения запаха

определения прозрачности и аромата бульона

определения состояния жира и консистенции.

Задания для подготовки к балльно-рейтинговому контрольному

мероприятиям.

1- ыйрейтингконтроль

1. Производственно-ветеринарный контроль при сдаче-приемке, выгрузке и размещении убойных животных на мясокомбинатах.
2. Оценка мяса в зависимости от его санитарного состояния (степени порчи).
3. Пищевые отравления, возникающие при потреблении мяса и мясных продуктов.
4. Токсикоинфекции и токсикозы.
5. Мясо перерабатывающие предприятия.
6. Основные типы.
7. Убойные пункты и их назначение.
8. Определение упитанности животных.

2-ойрейтингконтроль

1. Производственно-ветеринарный контроль и экспертиза качества при производстве охлажденного мяса.
2. Оценка мяса в зависимости от его санитарного состояния.
3. Оценка колбасных изделий в зависимости от их санитарного состояния (степени порчи).
4. Производственно-ветеринарный контроль при производстве мясных консервов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационном поражении животных.
6. Органолептические методы экспертизы продуктов убоя животных.
7. Физико-химические методы определения свежести мяса.
8. Определение доброкачественности мяса кроликов

3- ийрейтингконтроль

1. Характеристика пищевых интоксикаций.
2. Организация и правила безопасности проведения ветеринарно-санитарных работ.
3. Ксенобиотики.
4. Венсанэкспертиза мяса и мясных продуктов при вынужденном убое.
5. Венсанэкспертиза мяса и мясных продуктов при радиационном поражении.
6. Ветеринарно-санитарный контроль мяса больных и павших животных.

Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет соценкой)

1. Требования к организации рабочего ВСЭ мяса и продуктов убоя животных и птицы.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш на финальной точке убоя и переработки крупного рогатого скота.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш на финальной точке убоя и переработке свиней.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза на финальной точке убоя и переработки мелкого рогатого скота.
5. Основные требования по регистрации и учету результатов послеубойной ветсанэкспертизы мяса птицы.
6. Производственно-ветеринарный контроль при производстве охлажденного мяса.
7. Оценка мяса в зависимости от его санитарного состояния (степени порчи).
8. Производственно-ветеринарный контроль при изготовлении колбасных изделий.
9. Оценка колбасных изделий в зависимости от их санитарного состояния (степени порчи), привести данные своего или близлежащего комбината.
10. Производственно-ветеринарный контроль при производстве мясных консервов
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационном поражении животных.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое.
13. Характеристики пищевых интоксикаций в зависимости от причин возникновения (стафилококковые токсикозы).
14. Характеристика пищевых интоксикаций в зависимости от причин возникновения (ботулизм).
15. Характеристика пищевых интоксикаций в зависимости от причин возникновения (микотоксикозы), опасность их для здоровья потребителя, санитарная оценка мясных продуктов при обнаружении указанных возбудителей и их токсинов.
- 2- 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль копченостей.
- 3- 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза ицияичных продуктов домашней и промысловой птицы.
- 5- 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел на рынках.
- 6- 19. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства на рынках.
- 8- 20. Фальсификация меда и методы их определения.
- 9- 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на рынках.
- 10- 22. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных грибов на рынках.
- 12- 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических растительных продуктов на рынках.
- 14- 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов.
- 15- 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови пищевого и технического альбумина.
- 17- 26. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
- 18- 27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль клеймения ешкур.
- 19- 28. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах.
- 21- 29. Особенности переработки больных животных на мясо.
- 22- 30. Требования инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой

- 23- маркировки.
- 24- 31. Особенности ветеринарно–санитарной экспертизы сырья и продукции на
- 25- городских распределительных холодильниках.
- 26- 32. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на ветсанутильзаводах.
- 27- 33. Ветеринарный надзор при продаже животных на рынках.
- 28- 34. Ветеринарно–санитарная экспертиза колбас, копченостей и консервов на
- 29- рынках.
- 30- 35. Фальсификация мяса, жира, молока, растительных масел, икры и методов их
- 31- выявления.
- 32- 36. Структура, задачи и функции производственных ветеринарных лабораторий на
- предприятиях мясной промышленности.
- 33- 37. Структура, задачи и функции производственных лабораторий на предприятиях
- 34- молочной промышленности.
- 35- 38. Структура, задачи и функции государственной лаборатории ветеринарно–
- 36- санитарной экспертизы на розничных и оптовых рынках.
- 37- 39. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на предприятиях
- мясной
- 38- промышленности.
- 39- 40. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях малой
- 40- мощности.
- 41- 41. Основные требования Правил ветеринарного осмотра животных и
- ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

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 индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

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 факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная:

1. Организация ветеринарного дела в Российской Федерации (в развитие Закона РФ "О ветеринарии") : законы и законодательные акты / Л. Я. Юшкова ; МСХиП РФ. Департ. ветеринарии. ИЭВСиДВ;. - Новосибирск: [б. и.], 2001. - 428 с.
2. Переработка мяса птицы : учебное пособие / ред. А. Сэмс. - СПб. : Профессия, 2007. - 432 с. - 2000

Дополнительная:

3. Организация ветеринарного дела в Российской Федерации (в развитие Закона РФ "О ветеринарии") : законы и законодательные акты / Л. Я. Юшкова ; МСХиП РФ. Департ.ветеринарии. ИЭВСиДВ;. - Новосибирск:[б. и.], 2001. - 428 с.
4. Ветеринарная микология: учебное пособие для студ. вузов / А. Ф. Кузнецов. - СПб. : Лань, 2001. - 416 с.

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/>
- **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, практических занятий), 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 практических занятий студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическому занятию студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим работам (см. методические указания к выполнению практической работы по курсу Б1.В.1.ДВ.01.02 Управление качеством в ВСЭ).

Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы,

интернет-источников.

Защита практических занятия, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов за три точки - **30** баллов.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их

учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания 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 с 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 контрольных работ, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выделения наиболее сложных и проблемных вопросов по изучаемой теме;
- 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, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к модульному тестированию, контрольным работам, контрольным опросам, прорабатывая конспекты 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 Б1.В.1.ДВ.01.02 Управление качеством в ВСЭ рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом с оценкой.

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

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/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
Агроакадемсеть-базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lekcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-pospetsialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

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	Аудитория для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, Мультимедиа-проектор NEC Projektor NP215G. Персональный компьютер Celeron.
2.	Практические занятия	Аудитория для проведения практических занятий	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование (Муфельная печь, Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, Термометр контактный цифровой ТК-5.05, Весы лабораторные ВЛ-300Г, Влагомер МГ4У, Ионномер лабораторный РХ-150МИ, Спектрофотометр СФ-16, Спектрофотометр КФК-2 УХЛ 4,2, сноповой материал, образцы почвы, наборы семян кормовых трав, гербарий кормовых трав, вредных и ядовитых трав)
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в интернет

