

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 11.09.2025 07:59:18

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

Факультет ветеринарной медицины

**ОПОП по направлению подготовки
36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»

Омск 2024

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП


М.В. Заболотных
«26» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан

С.В. Чернигова
«26» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины

Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра – ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов животноводства и гигиены с.-х.
животных

Разработчик (и) РП:

д-р технич. наук, профессор

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. ветеринар. наук, доцент

Начальник управления информационных
технологий

Заведующий методическим отделом УМУ

Директор НСХБ

 И.А. Ивкова

 И.В. Якушкин

 П.И. Ревякин

 Г.А. Горелкина

 И.М. Демчукова

Омск 2024

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения учебной дисциплины в учебный план:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017 г. № 939;

- Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль «Ветеринарно-санитарная медицина»

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 «Дисциплины» ОПОП

- является дисциплиной обязательной для изучения¹.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п.9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственной и организационно-управленческой видам деятельности; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование у студентов знаний и умений по оценке влияния санитарно-гигиенических условий при производстве продуктов питания на качество производимых продуктов и здоровье человека.

2.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ПК-1	Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 ПК-1 Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного	Знает средства, методы для проведения лабораторных исследований	Умеет проводить лабораторные и иные исследования	Владеет навыками использования специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений

¹ В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;

- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

		оборудования, методов и средств измерений;			
		ИД-2 ПК-1 Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;	Знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Умеет проводить оценку соответствия сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Владеет навыками Определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-1Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 ПК-1 Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Полнота знаний	Знает средства, методы для проведения лабораторных исследований	Не знает ни одного средства, метода для проведения лабораторных исследований	Знает немногие простейшие базовые средства, методы для проведения лабораторных исследований	Знает основные доступные средства, методы для проведения лабораторных исследований	Знает все доступные средства, актуальные методы для проведения лабораторных исследований	Собеседование, тест, презентация, экзамен
		Наличие умений	Умеет проводить лабораторные и иные исследования	Не умеет проводить простейшие лабораторные и иные исследования	С трудом умеет проводить простейшие лабораторные и иные исследования	Умеет проводить основные лабораторные и некоторые иные исследования	Умеет проводить любые лабораторные и иные исследования	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использования специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Абсолютно не владеет навыками использования простейшего лабораторного оборудования, стандартных методов и средств измерений	Владеет единичными навыками использования простейшего специального лабораторного оборудования, базовых методов и средств измерений	Владеет удовлетворительными навыками использования основного специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Владеет блестящими навыками использования любого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	
	ИД-2 ПК-1 Определяет допустимость реализации (использования)	Полнота знаний	Знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не знает ни одного требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Знает отдельные требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Знает все актуальные требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	

	) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;	Наличие умений	Умеет проводить оценку соответствия сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не умеет проводить оценку соответствия ни одного вида сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Умеет проводить частичную оценку соответствия некоторых видов сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Умеет успешно проводить оценку соответствия большинства видов сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Умеет успешно проводить оценку соответствия любого сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками Определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не владеет базовыми навыками определения допустимости реализации (использования) ни одного вида поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Владеет единичными навыками определения допустимости реализации (использования) некоторых видов сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Успешно владеет навыками определения допустимости реализации (использования) основных видов поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия актуальным требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Блестяще владеет всеми навыками определения допустимости реализации (использования) любого вида поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия актуальным требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	

2.3 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Учебные дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		Индекс и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.25Химия (Основы общей и неорганической химии, аналитическая химия, органическая химия)	Знать и уметь использовать основные законы химии в профессиональной деятельности	Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.О.19Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.О.20 Ветеринарная санитария	Б1.О.12 Микробиология Б1.О.21 Физическая культура и спорт Б1.О.27 Правоведение Б1.О.31 Психология Б1.О.32 Проектная деятельность Б1.В.01 Основы ветеринарного надзора Б1.В.02 Основы гигиены
Б1.О.06 Биофизика	Знать и уметь основные физические законы в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования		
* - Для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета/экзамена по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;

5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается во 2 и 3 семестре 1 и 2 курса.

Продолжительность семестра 21 неделя (2 семестр)., 31 неделя (3 семестр)

Вид учебной работы	Трудовое время			
	в т.ч. по семестрам обучения			
	очная форма		заочная форма	
	2 сем.	3 сем.		
1. Контактная работа	90	100		
1.1. Аудиторные занятия, всего	90	100		
- Лекции	20	20		
- Практические занятия (включая семинары)	30	40		
- Лабораторные занятия	40	40		
1.2 Консультации (в соответствии с учебным планом)				
2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся	126	116		
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального задания в виде электронной презентации	-	20		
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	66	36		
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	50	50		
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп.2.1 – 2.2):	10	10		
3. Получение дифференцированного зачёта по итогам освоения дисциплины	+	-	-	-
Подготовка и сдача экзамена	-	36		
ОБЩАЯ трудовое время дисциплины:	216	252		
Примечание: * – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения; ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;				

4. СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе 2 семестр, 1 курс

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Общая	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.					Консультации (в соответствии с учебным планом)	ВАСР		Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		Контактная работа						всего	Фиксированн ые виды		
		Аудиторная работа		занятия							
		всего	лекции								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
очная форма											
1. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств	34	14	4	4	6		20	-	Тестирование	ПК-1.1 ПК-1.2	
2. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при предубойном содержании животных и их убойе	36	14	4	4	6		22				
3. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения	34	12	2	4	6		22				
4. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при производстве мяса птицы и яиц	36	14	2	6	6		22				
5. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при производстве молока	40	20	4	6	10		20				
6. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	36	16	4	6	6		20				
Промежуточная аттестация										Зачёт с оценкой	
Итого по учебной дисциплине	216	90	20	30	40		126	-			

**Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины
и общая схема её реализации в учебном процессе
3 семестр, 2 курс**

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Общая	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.					ВАРС		Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		Контактная работа								
		Аудиторная работа		занятия		Консультации (в соответствии с учебным планом)	всего	фиксированн ые виды		
		всего	лекции							
		1	2	3	4	5	6	7		
очная форма										
7 Основные технологические процессы, влияющие на качественные показатели молока	34	14	4	4	6		20	20	Тестирование	ПК-1.1 ПК-1.2
8 Технологические особенности производства мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы	24	14	4	4	6		10			
9 Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов	30	20	4	10	6		10			
10 Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыра	30	20	4	10	6		10			
11 Технологические особенности переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	30	14	4	4	6		16			
12 Основы технологии производства меда и других продуктов пчеловодства	30	10	-	4	6		20			
13 Основы технологии бродильных производств	18	8	-	4	4		10			
Промежуточная аттестация	36									экзамен
Итого по учебной дисциплине	252	100	20	40	40		116	20		

4.2. Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам учебной дисциплины

Примерный тематический план чтения лекций по разделам учебной дисциплины					
раздел а	№	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
	лекции		очная форма	заочная форма	
2 семестр					
1	1-2	Тема: Общие санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств	4	-	Информационна я лекция
		1) Требования к зданиям, вентиляции, водоснабжению, инфраструктуре, производственной среде и оборудованию			
		2) Основные требования к условиям транспортировки сырья, производства, хранения сырья и готовой продукции			
2	3	Тема: Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке убойных животных	4	-	Информационна я лекция
		1) Основные нормативные документы, регламентирующие убой животных на мясо			
		2) Ветеринарно-санитарные требования к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС			
3	4	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения	2		Информационна я лекция
		1) Основные принципы нормативных документов, регламентирующие переработку сырья животного происхождения			
		2) Основные принципы ветеринарно-санитарных требований к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС			
4	5	Тема: Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке сельскохозяйственной птицы	2	-	Лекция- визуализация
		1) Организация санитарно-гигиенических мероприятий на различных производственных участках птицефабрики			
		2) Особенности технологического процесса по убою сельскохозяйственной птицы			
5	6-7	Тема: Основные требования к предприятиям по переработке молока	4		Лекция-беседа
		1) Нормативная база, регламентирующая производство молочных продуктов			
		2) Особенности инфраструктуры, производственной среды и очистных сооружений молочного предприятия			
6	8-9	Тема: Гигиена, санитария и технология переработки рыбы и других объектов аквакультуры	4		Лекция-беседа
		1) Гигиена, санитария и технология переработки рыбы			
		2) Гигиена, санитария и технология переработки гидробионтов			
3 семестр					

8	10-11	Тема: Гигиена, санитария и технология производства мяса и других продуктов убоя	4	-	Лекция-визуализация
		1) Ветеринарно-санитарные требования при убое скота			
		2) Технология переработки скота и сельскохозяйственной птицы на мясо			
9	12-13	Тема: Особенности технологии и ветеринарно-санитарные требования при производстве полуфабрикатов, колбасных изделий, продуктов из мяса и мясных консервов.	4	-	Лекция-визуализация
		1) Технология производства мясных полуфабрикатов			
		2) Технология производства колбасных изделий и продуктов из мяса			
		3) Технология производства мясных и мясорастительных консервов			
7	14	Тема: Молоко-сырье и основы технологии его получения	4	-	Лекция-визуализация
		1) Основные технологические процессы, регулирующие показатели молочного сырья			
		2) Очистка, охлаждение, сепарирование и нормализация молока; основные тепловые процессы при его переработке			
10	15-16	Тема: Гигиена, санитария и технология производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров	4	-	Лекция-визуализация
		1) Нормативная база, регулирующая производство молочной продукции			
		2) Основы технологии цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров			
11	17-18	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы и других объектов аквакультуры	4	-	Лекция-визуализация
		1) Санитарно-гигиенические условия при организации переработки рыбы			
		2) Особенности технологии производства охлажденной, замороженной, соленой, копченой рыбы и рыбных консервов			
Общая трудоёмкость лекционного курса			40	-	x
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		
- очная		40	- очная / очно-заочная форма		
- Заочная форма обучения		-	- Заочная форма обучения		
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

**4.3 Примерный тематический план практических занятий
по разделам дисциплины 2 семестр**

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемы е интерактивн ые формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная / очно- заочная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств	4		Прием «решение ситуационных задач»	
	2	Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при предубойном содержании животных и их убойе	4			
	3	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения	4			
	4	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при производстве мяса птицы и яиц	6		Прием «решение ситуационных задач»	
	5	Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при производстве молока	6			
	6	6. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	6		Прием «решение ситуационных задач»	
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная/очно-заочная форма обучения		30	- очная/очно-заочная форма обучения			6
- заочная форма обучения			- заочная форма обучения			
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная/очно-заочная форма обучения						
- заочная форма обучения						
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

**Примерный тематический план практических занятий
по разделам дисциплины 3 семестр**

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемы е интерактивн ые формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная / очно- заочная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
2	1	Основные технологические процессы, влияющие на качественные показатели молока	4			
	2	Технологические особенности производства мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы	4			
	3	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов	10			
	4	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыра	10		Прием «решение ситуационны х задач»	
	5	Технологические особенности переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	4			
	6	Основы технологии производства меда и других продуктов пчеловодства	4			
	7	Основы технологии бродильных производств	4			
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная/очно-заочная форма обучения		40	- очная/очно-заочная форма обучения			2
- заочная форма обучения			- заочная форма обучения			
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная/очно-заочная форма обучения						
- заочная форма обучения						
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины

Номер			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		Используемые интерактивные формы
раздела *	лабораторного занятия	лабораторной работы (ЛР)				Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	
				очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 семестр								
1	1	1	Оценка генерального плана типового мясокомбината, птицефабрики, молочного завода	2	-	-	-	-
	2-3	2	Планирование размещения технологического оборудования на мясокомбинате, колбасном производстве и цехе по производству мясных полуфабрикатов	6	-	+	-	Прием «решение ситуационных задач»
	4	3	Планирование размещения технологического оборудования на молочном заводе	6				Прием «решение ситуационных задач»
	5	4	Средства измерения на пищевом производстве и составление графика их поверки	2	-	+	-	-
	6-7	5	Разработка плана мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	6	-	+	-	-
2	8	6	Организация мероприятий по предубойной выдержке на мясокомбинате и убойном пункте	2	-	+	-	-
	9-10	7	Ведение технологических журналов и документов ветеринарного учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии	6	-	+	-	-
3	11	8	Контроль свежести мяса при приемке на мясоперерабатывающее предприятие	4	-	-	-	
	12	9	Выявление пороков мяса и мероприятия при их выявлении	4	-	+	-	
	13	10	Оценка рецептуры мясного продукта и технологической инструкции по его производству	2	-	-	-	Прием «решение ситуационных задач»
				40				
3 семестр								

3	14	11	Ведение технологических журналов и документов ветеринарного учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии	6	-	-	-	Прием «решение ситуационных задач»
5	15	12	Методы контроля молока при приемке на молочный завод	4	-	-	-	
	16 - 17	13-14	Контроль технологии и качества при производстве молочных продуктов	6				
7, 8	25 - 26	21	Оценка показателей биологической ценности пищевых продуктов расчетным способом	6	-	+	-	
11	18	15	Оценка свежести рыбы и других гидробионтов при приемке на рыбоперерабатывающее предприятие	4	-	-	-	-
	19	16	Разработка плана производственного контроля цеха по переработке рыбы	4	-	+	-	-
12	20 - 21	17	Контроль натуральности и ботанического происхождения меда и других продуктов пчеловодства	4	-	+	-	
13	22 - 24	18-20	Организация мероприятий по контролю качества сырья на пивоваренном производстве	6	-	+		Выездное занятие в условиях производства
				40				
Итого ЛР			Общая трудоёмкость ЛР	80				
Примечания: - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6; - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.								

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по учебной дисциплине Не предусмотрено РУП

5.2 Выполнение и сдача электронных презентаций

5.2.1 Место презентации в структуре учебной дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	
8	Технологические особенности производства мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы	ПК-1.1 ПК-1.2
9	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов	
10	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыра	
11	Технологические особенности переработки	

	рыбы и нерыбных объектов промысла	
12	Основы технологии производства меда и других продуктов пчеловодства	
13	Основы технологии бродильных производств	

5.2.2 Перечень примерных тем электронных презентаций

1. Технология производства меда и других продуктов пчеловодства
2. Основы технологии бродильных производств
3. Технология и гигиена производства страусинового мяса и яиц
4. Технология и гигиена производства перепелиного мяса и яиц
5. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации оборудования при производстве мяса кроликов
6. Технология и санитария при производстве кумыса
7. Технология и санитария при производстве сыра
8. Технология и санитария при производстве сливок и масла
9. Основы технологии и санитарии молочнокислых продуктов

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

«зачтено» - презентация является самостоятельной, оригинальной работой; глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы; автор владеет категориальным аппаратом дисциплины и использует его для раскрытия темы; материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен; в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы; объем работы составляет 10-15 слайдов.

«не зачтено» - презентация не является самостоятельной, оригинальной работой; тема раскрыта не полностью; содержание презентации не соответствует теме; автор слабо владеет категориальным аппаратом дисциплины; материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен; в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы.

5.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения презентации

11. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата – см. Приложение 6.

2. Обеспечение процесса выполнения презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

5.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в приложениях в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)

5.3 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
2 семестр			
4	Основы технологии производства яичных продуктов и трудовые функции аппаратчика сушки яичной массы	10	собеседование
3	Основы технологии производства мяса птицы и трудовые функции обвальщика тушек	10	собеседование
3	Основы технологии производства мяса птицы и трудовые функции изготовителя полуфабрикатов из мяса и птицы	10	собеседование
3	Основы технологии производства колбасных изделий и трудовые функции приёмщика сырья	7	собеседование
4	Основы технологии производства мяса и трудовые функции сортировщика тушек птицы и кроликов	10	собеседование
5	Основы технологии производства молока и трудовые функции сепараторщика молока	7	собеседование
5	Основы технологии производства молока и трудовые функции аппаратчика восстановления молока	12	собеседование
Итого		66	
3 семестр			
8	Основы технологии производства мяса и трудовые функции распиловщика мясопродуктов	15	собеседование
11	Основы технологии производства мяса рыбы и трудовые функции обработчика рыбы.	15	собеседование
12	Основы технологии производства меда и трудовые функции пасечника	6	собеседование
Итого		36	
Заочная форма обучения не предусмотрена РУП			
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

отлично - обучающийся имеет всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо – обучающийся имеет достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно – обучающийся имеет знания основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно – обучающийся имеет пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

5.4 ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Не предусмотрено РУП

5.5 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очная форма обучения				
2 семестр				
<i>Лабораторные работы</i>	Подготовка по теме занятия	План проведения занятия	1.Рассмотрение заданий для выполнения лабораторной работы 2.Изучение литературы по теме лабораторной работы 3 Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	50
3 семестр				
<i>Лабораторные работы</i>	Подготовка по теме занятия	План проведения занятия	1.Рассмотрение заданий для выполнения лабораторной работы 2.Изучение литературы по теме лабораторной работы 3 Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	50

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

5.6 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
2 семестр			
<i>собеседование(входной)</i>	фронтальный	биология	1
<i>собеседование</i>	фронтальный	1-6 раздел	5
<i>тестирование</i>	фронтальный	1-6 раздел	1
<i>Итоговый тест</i>	фронтальный	Разделы 1-6	3
3 семестр			
<i>Собеседование</i>	Фронтальный	Разделы 7-13	7
<i>тестирование</i>	фронтальный	Разделы 1-13	1
<i>Итоговый тест</i>	Фронтальный	Разделы 1-13	2

**6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2 семестр**

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Зачёт с оценкой
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

3 семестр

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы

Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	Письменный
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Применение средств ИКТ в процессе реализации дисциплины:

- использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование офисных приложений;
- подготовка отчетов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций;
- использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (<https://do.omgau.ru/>), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации» с учетом требований ФГОС, представленных в Приложении 8.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании

соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для организации работы в синхронном и асинхронном режимах. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ представлено в приложении 5.

**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212732 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-8114-8227-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173147 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-8114-8227-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173147 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / О. В. Жукова, Е. И. Першина. — Кемерово : КеМГУ, 2018. — 87 с. — ISBN 978-58353-2421-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142461	http://e.lanbook.com
Ветеринария. — Москва : Ветеринария, 1921. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0042-4846. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Контроль качества продукции. — Москва : ООО РИА Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2541-9900. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/80347/udb/12 .	https://eivis.ru/
<i>Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов</i> [Электронный ресурс] : утв. Гл. гос. ветеринар. инспектором Рос. Федерации 4 дек. 1995 г. N 13-7-2/469 : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-І (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.com»		http://znaniium.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
LibreOffice (GNU GPL)		Выполнение текстовых работ и презентаций		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
-	-	-		
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	https://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента, текущий контроль		
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия ²	Электронное обучение ³	Обучение с ДОТ ⁴
Лекции	-	-	-	-
Практические (включая семинары)	-	-	-	-
Лабораторные	-	-	-	-
Итого	-	-	-	-
5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине				
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ	
-	-	-	-	

² Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

³ Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенным педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

⁴ Учебное занятие, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, стационарное оборудование – мультимедийный проектор, переносное оборудование, ноутбук
Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Набор химических реактивов, лабораторная посуда и оборудование для проведения лабораторных работ, микроскоп, электроплита, мультимедийный проектор, ноутбук

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекции, лабораторные занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов, зачет с оценкой, экзамен.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекций-визуализаций. Занятия лабораторного типа проводятся в виде проведения лабораторных исследований, решения ситуационных задач.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: самоподготовка к лабораторным занятиям, презентация.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде тестирования (в письменной форме). По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме зачета.

Учитывая значимость дисциплины, для ее изучения предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них;
- активная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на лабораторных занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) Освоение фундаментальных понятий, вводимых в лекционном курсе;
- 2) Осмысление и понимание актуальных проблем дисциплины;

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- 1) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- 2) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- 3) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их;
- 4) воспитание критического мышления.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

Предполагаются следующие формы проведения лекций:

-лекция-визуализация - предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО или аудио-, видеотехники с развитием и комментированием демонстрируемых визуальных материалов, учит студента структурировать, преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, выделяя при этом наиболее значимые элементы.

-информационные лекции – проводятся для того, чтобы ввести обучающихся в курс по конкретному вопросу или предмету. Лектор предоставляет обучающимся нужные сведения, которые следует не только прослушать и осмыслить, но и запомнить. Для лучшего усвоения материала информационные лекции предполагают конспектирование – запись основных моментов доклада.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены занятия лабораторного типа. Лабораторные занятия выполняются по методикам, согласно ГОСТ и другой нормативно-технической документации с проведением устного контроля знаний.

На лабораторных занятиях также предусмотрено решение ситуационных задач.

Ситуационная задача - это методический приём, включающий совокупность условий, направленных на решение практически значимой ситуации. Решение ситуационных задач позволяет обучающимся осваивать интеллектуальные операции последовательно в процессе работы с информацией; помогает развивать умения обучающихся моделировать, проектировать и конструировать.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ВЫЕЗДНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены выездные занятия. Выездные занятия проводятся вне аудитории, но под контролем ведущего преподавателя и представителя от предприятия на предприятии, с которым была заключена предварительная договоренность в виде договора, официального письма или в рамках проведения мероприятия, именуемого как промышленный туризм. При организации выездного занятия необходимо учитывать соблюдение правил техники безопасности, погодных условий, материальные затраты, транспортировку студентов, а также заинтересованность студентов. На выездном занятии должны рассматриваться вопросы, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Организация выполнения и проверка электронной презентации

Тема электронной презентации выбирается студентом по желанию и в соответствии с личным интересом из предложенного преподавателем списка.

Цель выполнения презентации – формирование навыков преобразования информации по наиболее актуальным проблемам дисциплины в визуальную форму, развитие творческого и рационально-логического критического мышления; формирование умения структурирования информации, правильного и грамотного письменного оформления результатов мышления.

Критерии оценки электронной презентации:

Оценка «зачтено» ставится если:

- презентация является самостоятельной, оригинальной работой;
- глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы;
- автор владеет категориальным аппаратом дисциплины и использует его для раскрытия темы;
- материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен;
- в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет не менее 10-15 слайдов.

Оценка «не зачтено» ставится если:

- презентация не является самостоятельной, оригинальной работой;
- тема раскрыта поверхностно;
- содержание презентации не соответствует теме;
- автор слабо владеет категориальным аппаратом дисциплины;
- материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен;
- в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В течение семестра на лабораторных занятиях осуществляется текущий контроль в виде устного опроса.

Критерии оценки самоподготовки по темам лабораторных занятий:

- Оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся представил материал в виде конспекта (в свободной форме) на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, принимал активное участие в дискуссии, обсуждении вопросов.

- Оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не представил материал в виде конспекта (в свободной форме) на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не принимал участия в дискуссии, обсуждении вопросов.

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде теста – в письменной форме.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 5 процентов.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
представлены отдельным документом

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			