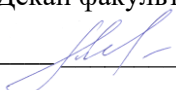


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.06.2026 23:11:52
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Астраханский государственный
технический университет»
(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВО ДРТИ
 А.А. Иванова
_____ 2024 г.

Биологическая безопасность и ветеринарно- санитарная экспертиза рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технология продуктов питания и холодильная техника**
Учебный план z_2025_Продукты питания.rlx
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Квалификация **Бакалавр**
Форма обучения **заочная**
Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 16
самостоятельная работа 160
часов на контроль 4
Виды контроля на курсах:
зачеты 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	160	160	160	160
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

Доцент, Ибрагимова Ирина Евгеньевна _____

Рецензент(ы):

Рабочая программа дисциплины

Биологическая безопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
утвержденного учёным советом вуза от 25.12.2024 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2024 г. № _____

Срок действия программы: 2024-2029 уч.г.

Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Председатель УМС УГН(С)

_____ 2024 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ _____ 2028 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Цель освоения дисциплины состоит в формировании представления о факторах, формирующих показатели безопасности товаров и действующих правовых и нормативных актах обеспечения государственного контроля и надзора в сфере безопасности потребительских товаров на всех этапах товародвижения.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Микробиология, санитария и гигиена производства	
2.1.2	Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы	
2.1.3	Химия	
2.1.4	Экология	
2.1.5	Введение в профессию	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Технология специализированных и функциональных продуктов	
2.2.2	Технология продуктов с заданной структурой	
2.2.3	Преддипломная практика	
2.2.4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.5	Ведение производственной и отчетной документации	
2.2.6	Повышение эффективности пищевого производства	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Знать:

Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной терминологии
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания

Уметь:

Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно

Владеть:

Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения безопасности товаров
3.2	Уметь:
3.2.1	применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения безопасности товаров
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками использования действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере обеспечения безопасности товаров для решения профессиональных задач

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Введение						
1.1	Основные понятия в области безопасности товаров. /Лек/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.2	Государственное регулирование вопросов безопасности товаров. /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.3	Основные факторы обеспечения безопасности продовольственных /Лек/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
	Раздел 2. Безопасность товаров						
2.1	Источники и виды загрязнения продовольственных товаров /Лек/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.2	Факторы, обеспечивающие безопасность продовольственных товаров. Пути нарушения безопасности. /Лек/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.3	Источники и виды загрязнения пищевого сырья и пищевых продуктов /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.4	Изучение положений Технического регламента ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.5	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп продовольственных товаров /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.6	Изучение положений Технического регламента ТР ТС "О безопасности тары и упаковки" /Пр/	4	0,5		Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.7	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп непродовольственных товаров /Пр/	4	0,5		Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.8	Подготовка докладов по теме и презентаций /Ср/	4	15	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.9	Работа с нормативной документацией /Ср/	4	25	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	

2.10	Генно- модифицированное пищевое сырьё /Лек/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.11	Проблемы безопасности генно-модифицированного пищевого сырья /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.12	Вопросы нормативно-правового регулирования безопасности применения генно-модифицированного пищевого сырья /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.13	Факторы обеспечения безопасности различных групп непродовольственных товаров /Лек/	4	0,5		Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.14	Подготовка докладов по теме и презентаций /Ср/	4	30	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.15	Пищевые и биологически активные добавки /Лек/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.16	Классификаторы пищевых добавок /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.17	Нормативная документация по регулированию качества и безопасности пищевых добавок. ТР ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.18	Влияние различных видов пищевых добавок на свойства сырья и продуктов /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.19	Факторы, обеспечивающие безопасность тары и упаковки товаров /Лек/	4	0,5		Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.20	Выполнение письменной работы по теме /Ср/	4	30	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
2.21	Работа с нормативной документацией /Ср/	4	30	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза						

3.1	ВСЭ молока при заболеваниях различной этиологии. /Лек/	4	0,4	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.2	Технологии переработки животных и птицы на МПП и СУП. /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.3	Морфология и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении. Вынужденный убой. Внутрихозяйственный убой. /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.4	Цели, задачи ВСЭ. Историческая справка. Сырье для мясоперерабатывающей промышленности /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.5	Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы. Профилактика заболеваний /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.6	Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации. Прием-сдача и предубойное содержание животных. /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.7	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной этиологии. /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.8	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии. /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.9	ВСЭ мяса и мясопродуктов при отравлениях, поражениях ОВ и после лечения антибиотиками. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.10	Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов. Технологии производства. /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбной продукции /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.13	Источники микробного обсеменения рыбы, категории сортности по качеству. /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	

3.14	Методы исследований при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
3.16	Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
Раздел 4. Безопасность тары и упаковки товаров							
4.1	Факторы, обеспечивающие безопасность тары и упаковки товаров /Лек/	4	0,3	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
4.2	Изучение положений Технического регламента ТР ТС "О безопасности тары и упаковки" /Пр/	4	0,5	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
4.3	Выполнение письменной работы по теме /Ср/	4	30	ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	
4.4	/Зачёт/	4	4		Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к устному опросу:

1. Основные понятия в области безопасности товаров
2. Факторы, обеспечивающие безопасность товаров
3. Химическое загрязнение потребительских товаров
4. Химические элементы, контролируемые согласно ВОЗ при международной торговле продуктами питания
5. Химические элементы, контролируемые в России при торговле продуктами питания
6. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья
7. Механическая безопасность товаров
8. Химическая безопасность товаров
9. Электрическая безопасность товаров
10. Электромагнитная безопасность товаров
11. Пожарная и термическая безопасность товаров
12. Вибрационная безопасность товаров
13. Термическая безопасность товаров
14. Шумовая безопасность товаров
15. Федеральные законы в области безопасности товаров

5.2. Темы письменных работ

1. Опасность фальсификации пищевых продуктов
2. Микотоксины, источники поступления и воздействие
3. Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
4. Консерванты, антиоксиданты
5. Красители
6. Стабилизаторы, загустители, пенообразователи
7. Ароматизаторы, подсластители

8. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья
9. Полициклические ароматические углеводороды.
10. Радиоактивное загрязнение товаров
11. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве
12. Диоксины и пути попадания их в биосферу
13. Полициклические ароматические углеводороды
14. Использование полимерных материалов в пищевой промышленности
15. Загрязнение ПП нитратами, нитритами и нитрозосоединениями
16. Загрязняющие вещества и соединения, применяемые в растениеводстве. Пестициды
17. Загрязняющие вещества и соединения, применяемые в растениеводстве. Регуляторы роста растений
18. Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья выбросами промышленных предприятий
19. Загрязняющие вещества и соединения, применяемые в животноводстве. Антибиотики и противомикробные средства.
20. Загрязняющие вещества и соединения, применяемые в животноводстве. Гормональные препараты.
21. Источники электромагнитной опасности в нашем доме.
22. Система ХАССП: цели, принципы, преимущества от внедрения.
23. Опасность микробиологической порчи пищевых продуктов
24. Вопросы экологии полимерной упаковки
25. Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
26. Законодательное регулирование применения ГМП
27. Характеристика видов опасности и показателей безопасности товаров

5.3. Фонд оценочных средств

Вопросы к зачету

1. Основные понятия в области безопасности товаров.
2. Источники и виды загрязнения потребительских товаров
3. Факторы обеспечения безопасности продовольственных товаров
4. Факторы обеспечения безопасности непродовольственных товаров
5. Государственное регулирование вопросов безопасности товаров
6. Нарушения в сфере безопасности товаров и ответственность за совершение нарушений.
7. Структура Федерального закона "О качестве и безопасности пищевой продукции"
8. Технический регламент ТР ТС "О безопасности пищевой продукции"
9. Технические регламенты ТР ТС о безопасности продовольственных товаров
10. Технические регламенты ТР ТС о безопасности непродовольственных товаров
11. Генно-модифицированное пищевое сырьё и проблемы его безопасности
12. Нормативно-правовое регулирование безопасности применения генно-модифицированного пищевого сырья
13. Пищевые и биологически активные добавки: виды, назначение, правила применения. Влияние различных видов пищевых добавок на свойства сырья и продуктов
14. Технический регламент ТР ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
15. Факторы, обеспечивающие безопасность тары и упаковки товаров
16. Технический регламент ТР ТС "О безопасности тары и упаковки"
17. Финальная стадия жизненного цикла товаров и вопросы обеспечения безопасности при утилизации.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Опрос – фронтальная форма контроля, представляющая собой ответы на вопросы преподавателя в устной форме. Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, системно показана совокупность освоенных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется при помощи научного категориально-понятийного аппарата, изложен последовательно, логично, доказательно, демонстрирует авторскую позицию студента.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен последовательно, логично и доказательно, однако допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен научным языком. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связи между понятиями, концептуальные пересечения, структурные закономерности между различными объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Отчет о выполнении практической работы - работа студента, направленная на решение задач или заданий, требующих

поиска обоснованного ответа.

Продвинутый уровень («отлично»). Обучающийся глубоко и прочно освоил материал выполненной практической работы, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с полученными практическими данными, свободно справляется с типовыми вопросами по теме практической работы, причем не затрудняется с ответом при возможном видоизменении заданий.

Углубленный уровень («хорошо»). Обучающийся твердо знает материал выполненной практической работы, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на типовые вопросы, правильно применяет теоретические положения при постановке задания по практической работе, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, но затрудняется с ответом при видоизменении заданий, при обосновании полученных данных возникают незначительные затруднения в использовании изученного материала.

Базовый уровень («удовлетворительно»). Обучающийся имеет фрагментарные знания по материалам практической работы, но не усвоил основные детали деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении представленного материала.

Нулевой уровень («неудовлетворительно»). Обучающийся не владеет материалом по теме практической работы

Доклад с презентацией

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л1.1	Лунева О. Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясного сырья и продукции: учебное пособие	https://e.lanbook.com/book/409550	Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023
Л1.2	Мижевикина А. С., Савостина Т. В., Лыкасова И. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие для вузов	https://e.lanbook.com/book/415067	Санкт-Петербург: Лань, 2024
Л1.3	Демина Е. Н.	Биологическая безопасность пищевых систем: учебное пособие	https://e.lanbook.com/book/450965	Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2024
Л1.4	Абдурагимова Р. М., Мусиев Д. Г., Гунашев Ш. А., Азаев Г. Х., Джабарова Г. А.	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения 1: учебно-методическое пособие	https://e.lanbook.com/book/462941	Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2024

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л2.1	Веселовский С. Ю., Агольцов В. А.	Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебник для спо	https://urait.ru/bcode/567779	Москва: Юрайт, 2025
Л2.2	Веселовский С. Ю., Агольцов В. А.	Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебник для вузов	https://urait.ru/bcode/566924	Москва: Юрайт, 2025
Л2.3	Мерчина С. В., Ахметова В. В., Васильев Д. А.	Микробиологическая безопасность мяса и мясопродуктов: учебное пособие	https://e.lanbook.com/book/291959	Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2021

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
Э2	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Образовательный портал Moodle. Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу https://www.портал.дрти.рф из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online- классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
6.3.1.2	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
6.3.1.3	ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста
6.3.1.4	STDU Viewer. Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.5	Google Chrome, Opera Браузер

6.3.1.6	Windows NT. Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
6.3.1.7	Dr.Web. Антивирусные программные продукты
6.3.1.8	Microsoft Office. Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
6.3.1.9	7-zip. Архиватор
6.3.1.10	КОМПАС-3D 21 версия, лицензия на 10 компьютеров. КОМПАС-3D – это российская импортнезависимая система трехмерного проектирования, ставшая стандартом для тысяч предприятий и сотен тысяч профессиональных пользователей. КОМПАС-3D широко используется для проектирования изделий основного и вспомогательного производств в таких отраслях промышленности, как машиностроение (транспортное, сельскохозяйственное, энергетическое, нефтегазовое, химическое и т.д.), приборостроение, авиастроение, судостроение, станкостроение, вагоностроение, металлургия, промышленное и гражданское строительство, товары народного потребления и т. д.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронно - образовательный ресурс для иностранных студентов «Русский как иностранный» (Коллекции: Издательство «Златоуст». Русский язык. Литература; Издательство «Русский язык. Курсы» Коллекция № 1. Русский язык как иностранный.) www.ros-edu.ru
6.3.2.2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — это государственная информационная система, которая объединяет оцифрованные фонды российских библиотек, включая крупнейшие федеральные библиотеки ФГБУ «Российская государственная библиотека» (г. Москва) Национальная электронная библиотека https://venevlib.ru/национальная-электронная-библиотека
6.3.2.3	ЭБС «Рыбохозяйственное образование» http://lib.klgtu.ru/jirbis2/ ФГБОУ ВО «КГТУ» (г. Калининград)
6.3.2.4	ИСС «Консультант +» - Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.
6.3.2.5	ЭБС «Юрайт» www.urait.ru Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям
6.3.2.6	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия Премиум) www.iprbookshop.ru Контент ЭБС IPRsmart представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования. Версия сайта для слабовидящих – www.iprbookshop.ru/special
6.3.2.7	ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com . ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет право доступа к коллекции «Единая профессиональная база знаний для технических вузов» – Издательство «Лань».

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

313 Учебная аудитория для проведения практических занятий	Аудитория № 313 на 34 посадочных места,
313 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Аудитория № 313 на 34 посадочных места,
313 Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория № 313 на 34
313 Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Аудитория № 313 на 34 посадочных
102 Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий	Аудитория № 102 на 10 посадочных мест,
105 Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Укомплектована специализированной мебелью и техническими средствами обучения, в том числе оснащенный персональными

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Ибрагимова И. Е. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Биологическая безопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. [Электронный ресурс]– Рыбное, 2025. Режим доступа: <http://портал.дрти.рф/>

Ибрагимова И. Е. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Биологическая безопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. [Электронный ресурс]– Рыбное, 2025. Режим доступа: <http://портал.дрти.рф/>

Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173554>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Панова, А. С. Правовое обеспечение качества и безопасности товаров: вопросы теории и практики : монография / А. С. Панова. — Москва : Проспект, 2020. — 334 с. — ISBN 978-5-392-30577-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181120>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.



Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В Университете в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт Института имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению практики могут быть представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В Институте в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.