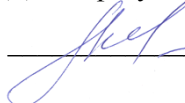


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 02.05.2024 13:35:47
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

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

20 марта 2024 г.

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

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

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

к.б.н., доцент Коробкова Н. С.

Рецензент(ы):

доцент Ибрагимова И. Е.

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 22.12.2023 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена:

- На заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника»

Протокол от 13.03.2024 г. № 2

- Учебно-методический совет ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 1 от 18.03.24.

- Родительским комитетом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 2 от 19.03.24.

- Студенческим советом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол № 5 от 19.03.24.

Рабочая программа согласована Дмитровской районной организацией
Московской областной организации общероссийской общественной организации
«Всероссийское общество инвалидов»

Срок действия программы: 2024-2029 уч.г.

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

13 марта 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 13 марта 2024 г. № 2
Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

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.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

Биологическая безопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза

№ 1, 10.02.2023	
<p style="text-align: center;">БЫЛО</p> <p>6.2.2 Перечень информационных справочных систем ЭБС «Университетская библиотека on-line» https://biblioclub.ru. Фонд библиотеки насчитывает издания более 160 крупнейших современных издательств, выпускающих учебную, научную и иную литературу. Каталог «Университетской библиотеки онлайн» содержит: новейшие грифованные учебники и учебные пособия; научную, научно-популярную, художественную литературу; обучающие мультимедиа, схемы, тесты, тренажеры, презентации, карты и репродукции; эксклюзивные издательские коллекции, включающие востребованную литературу гуманитарной, социальной, юридической, технической и экономической тематик. Имеется программа «Детектор плагиата», позволяющая выявлять нарушения авторских прав в Интернете. Работа может осуществляться из любого места, в котором имеется доступ к сети Интернет.</p> <p>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 возможность круглосуточного дистанционного индивидуального пользования, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в онлайн режиме. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Физкультура и Спорт – Издательство Физическая культура» ЭБС Лань.</p> <p>ЭБС «IPRbooks» https://www.iprbookshop.ru Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса. Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег. Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Контент ЭБС IPRbooks 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, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий,</p>	<p style="text-align: center;">СТАЛО</p> <p>6.2.2 Перечень информационных справочных систем 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 отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Физкультура и Спорт – Издательство Физическая культура» ЭБС Лань.</p> <p>Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия Премиум) www.iprbookshop.ru</p> <p>ЭБС «Юрайт» www.urait.ru</p> <p>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</p>

<p>которые не представлены в других ресурсах, в том числе издательствах группы компаний IPRmedia: Вузовское образование, Профобразование, Ай Пи Эр Медиа.</p> <p>Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).</p> <p>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</p>	
<p>Основание: актуализация основных источников и перечня информационных справочных систем Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника» Протокол № 1 от 10.02.2023 г.</p>	

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	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
2.1.2	Микробиология, санитария и гигиена производства
2.1.3	Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы
2.1.4	Химия
2.1.5	Экология
2.1.6	Введение в профессию
2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Технология производства
2.2.2	Технология разработки стандартов, технической и нормативной документации
2.2.3	Ведение производственной и отчетной документации
2.2.4	Контроль и управление качеством производства
2.2.5	Повышение эффективности пищевого производства
2.2.6	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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	1 - 3		
1.2	Государственное регулирование вопросов безопасности товаров. /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
1.3	Основные факторы обеспечения безопасности продовольственных /Лек/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
	Раздел 2. Безопасность товаров						
2.1	Источники и виды загрязнения продовольственных товаров /Лек/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.2	Факторы, обеспечивающие безопасность продовольственных товаров. Пути нарушения безопасности. /Лек/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.3	Источники и виды загрязнения пищевого сырья и пищевых продуктов /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.4	Изучение положений Технического регламента ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.5	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп продовольственных товаров /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.6	Изучение положений Технического регламента ТР ТС "О безопасности тары и упаковки" /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.7	Изучение положений Технических регламентов ТР ТС о безопасности некоторых однородных групп непродовольственных товаров /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.8	Подготовка докладов по теме и презентаций /Ср/	4	15	ПК-2	1 - 3		
2.9	Работа с нормативной документацией /Ср/	4	25	ПК-2	1 - 3		
2.10	Генно- модифицированное пищевое сырьё /Лек/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.11	Проблемы безопасности генно-модифицированного пищевого сырья /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.12	Вопросы нормативно-правового регулирования безопасности применения генно-модифицированного пищевого	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.13	Факторы обеспечения безопасности различных групп непродовольственных товаров /Лек/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.14	Подготовка докладов по теме и презентаций /Ср/	4	30	ПК-2	1 - 3		
2.15	Пищевые и биологически активные добавки /Лек/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.16	Классификаторы пищевых добавок /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		

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	1 - 3		
2.18	Влияние различных видов пищевых добавок на свойства сырья и продуктов /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
2.19	Факторы, обеспечивающие безопасность тары и упаковки товаров /Лек/	4	0,5		1 - 3		
2.20	Выполнение письменной работы по теме /Ср/	4	30	ПК-2	1 - 3		
2.21	Работа с нормативной документацией /Ср/	4	30	ПК-2	1 - 3		
	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза						
3.1	ВСЭ молока при заболеваниях различной этиологии. /Лек/	4	0,4	ПК-2	1 - 3		
3.2	Технологии переработки животных и птицы на МПП и СУП. /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
3.3	Морфология и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении. Вынужденный убой. Внутривидовой убой. /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
3.4	Цели, задачи ВСЭ. Историческая справка. Сырье для мясоперерабатывающей промышленности /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
3.5	Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы. Профилактика заболеваний /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
3.6	Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации. Прием-сдача и предубойное содержание животных. /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
3.7	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной этиологии. /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
3.8	ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии. /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
3.9	ВСЭ мяса и мясопродуктов при отравлениях, поражениях ОВ и после лечения антибиотиками. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
3.10	Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов. Технологии производства. /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
3.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
3.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбной продукции /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
3.13	Источники микробного обсеменения рыбы, категории сортности по качеству. /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
3.14	Методы исследований при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
3.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		

3.16	Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
Раздел 4. Безопасность тары и упаковки товаров							
4.1	Факторы, обеспечивающие безопасность тары и упаковки товаров /Лек/	4	0,3	ПК-2	1 - 3		
4.2	Изучение положений Технического регламента ТР ТС "О безопасности тары и упаковки" /Пр/	4	0,5	ПК-2	1 - 3		
4.3	Выполнение письменной работы по теме /Ср/	4	30	ПК-2	1 - 3		

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
Отчет о выполнении практической работы
Доклад с презентацией

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

6.1. Рекомендуемая литература

1. 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.
2 Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. – Новосибирск : Сибирское универси-тетское издательство, 2007. – 228 с. – (Питание). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57574
3 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.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
6.3.1.2	ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста
6.3.1.3	STDU Viewer Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.4	Google Chrome, Opera Браузер
6.3.1.5	Windows NT Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
6.3.1.6	Dr.Web Антивирусные программные продукты
6.3.1.7	Microsoft Office Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
6.3.1.8	Moodle Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
6.3.1.9	7-zip Архиватор

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	ЭБС «Университетская библиотека on-line» http://biblioclub.ru/ ЭБС Юрайт www.urait.ru
6.3.2.2	ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com
6.3.2.3	ЭБС Рыбохозяйственное образование http://lib.klgtu.ru/jirbis2
6.3.2.4	ЭБС IPRbooks www.iprbookshop.ru
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
6.3.2.6	Образовательный портал Moodle

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Для реализации дисциплины в наличии имеется учебно-аудиторный фонд, включающий в себя учебную аудиторию для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа (практические занятия), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы (кабинет библиотеки, читального зала с выходом в сеть «Интернет») и вспомогательные помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.
-----	---

7.2	Основные характеристики и оснащенность отражены в паспорте кабинетов, оригинал которых хранятся в учебно-методическом отделе ДРТИ.
7.3	Оборудование учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа:
7.4	Рабочие места студентов: посадочные места, укомплектованные специализированной мебелью, учебные парты, стулья.
7.5	Рабочее место преподавателя: Стол, стул, кафедра.
7.6	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования (переносной): экран, проектор, ноутбук.
7.7	Стенды и стеллажи для учебно-наглядных пособий.
7.8	Аудиторная доска: Доска меловая.
7.9	Оборудование учебной аудитории для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):
7.10	Рабочие места студентов: посадочные места, укомплектованные специализированной мебелью, учебные парты, стулья.
7.11	Рабочее место преподавателя: Стол, стул, кафедра.
7.12	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования (переносной): экран, проектор, ноутбук.
7.13	Стенды и стеллажи для учебно-наглядных пособий.
7.14	Аудиторная доска: Доска меловая.
7.15	Лабораторное оборудование: анализатор качества молока, ареометры (набор), белизнамер, влагомер цифровой, измеритель деформации клейковины, портативный рН-метр, прибор для определения влажности пищевых продуктов, рефрактометр, стаканы, ножи, ёмкости для хранения товаров, сито (набор), чайник, микроволновая печь, тарелки, лупы зерновые, доски разделочные, халаты бел., подносы, натуральные образцы товаров, угловой стол – 1 шт.
7.16	Оборудование учебной аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций:
7.17	Рабочие места студентов: посадочные места, укомплектованные специализированной мебелью, учебные парты, стулья.
7.18	Рабочее место преподавателя: Стол, стул, кафедра.
7.19	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования (переносной): экран, проектор, ноутбук.
7.20	Стенды и стеллажи для учебно-наглядных пособий.
7.21	Аудиторная доска: Доска меловая.
7.22	Оборудование учебной аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации:
7.23	Рабочие места студентов: посадочные места, укомплектованные специализированной мебелью, учебные парты, стулья.
7.24	Рабочее место преподавателя: Стол, стул, кафедра.
7.25	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования (переносной): экран, проектор, ноутбук.
7.26	Стенды и стеллажи для учебно-наглядных пособий.
7.27	Аудиторная доска: Доска меловая.
7.28	Оборудование помещения для самостоятельной работы:
7.29	Рабочие места студентов: посадочные места, компьютерные столы, стулья.
7.30	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования (стационарный): компьютеры в комплекте с системным блоком с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС ДРТИ.
7.31	Стенды для учебно-наглядных пособий.
7.32	Оборудование кабинета «Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет»:
7.33	Рабочие места студентов: Столы (2 пос. места), компьютерные стол (1 пос. место), стулья.
7.34	Рабочее место библиотекаря: Стола (абонемент), приставки к столу, стул, компьютеры в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, принтер
7.35	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования (стационарный): компьютеры в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, принтеры.
7.36	Шкафы (стеллаж) для хранения, стеллаж для хранения книг, тумбы приставные с замком, стенды для книг (5 полок).
7.37	Наглядные материалы (стенды, плакаты и др.): Плакаты.
7.38	Оборудование помещения для хранения учебного оборудования:
7.39	Рабочие места сотрудников: Столы, стулья.
7.40	Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: Встроенные шкафы, полки, тумбы, металлический шкаф сейфового типа; сейф.
7.41	Оборудование помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования:

7.42	Рабочие места сотрудников: Столы, Стулья.
7.43	Технические средства обучения: Набор демонстрационного оборудования (стационарный): компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, принтеры.
7.44	Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: Шкаф (стеллаж) для хранения.
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<p>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, 2021. Режим доступа: http://портал.дрти.рф/</p> <p>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, 2021. Режим доступа: http://портал.дрти.рф/</p>	

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 дисциплины (модуля) могут быть представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине 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 дисциплине 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 дисциплине 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.