

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения»

Направление подготовки:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: **«Технология продуктов питания животного происхождения»**

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Год начала подготовки - 2026

Утверждена в составе ОПОП.

Составитель: доцент кафедры технологии
продуктов питания, к.т.н. О.Т. Ибрагимова

Владикавказ 2026

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7,0 зачетных единиц (252 часа).

	Очная форма обучения
Курс	3
Семестр	6
Лекции	18
Практические (семинарские) занятия	-
Лабораторные занятия	36
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	54
Самостоятельная работа	18
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	-
Зачет	+
Общее количество часов	72
	Очная форма обучения
Курс	4
Семестр	7
Лекции	36
Практические (семинарские) занятия	-
Лабораторные занятия	72
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	108
Самостоятельная работа	54
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	18
Зачет	-
Общее количество часов	180

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» является подготовить специалиста, будущего технолога по переработке и хранению продуктов животного происхождения, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи дисциплины:

- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- предотвращение распространения возбудителей бактериальных, вирусных и гельминтологических болезней через продукты и отходы боенского производства.

Основными перспективными задачами и направлениями ветеринарно-санитарной экспертизы является совершенствование и разработка методов исследования, разработка ускоренных экспресс-

методов для распознавания и установления доброкачественности продуктов животного и растительного происхождения.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» относится к Блоку 1 Дисциплины (модули) вариативной части **Б1.В.07**.

Для изучения учебной дисциплины необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: «Основы общей и неорганической химии», «Органическая химия», «Безопасность жизнедеятельности», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Основы животноводства», «Стандартизация и техническое регулирование в пищевой промышленности», «Введение в технологию продуктов животного происхождения», «Общая технология отрасли», «Пищевая химия».

4. Требования к результатам освоения дисциплины (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

ПК-1: Способен организовать ведение технологического процесса, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП.

<i>Код компетенции Формулировка компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>	<i>Результаты обучения</i>
	ПК-1.1. Организует и контролирует технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; понимает процессы (физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические), происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения Уметь: Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования; Выполнять технологические расчеты; Использовать нормативную документацию и руководящие материалы по технологии работы Владеть: Способностью разрабатывать порядок выполнения работ, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов; Терминологией; Методами продуктового расчета в производстве
	ПК-1.2 Понимает сущность методов теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на	Знать: химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения. Уметь: решать профессиональные задачи на основе информационной и библиографической культуры. Владеть: навыками проведения контроля качества готовой продукции.

	автоматизированных технологических линиях ПК-1.3 Способен проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья и готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методикам; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Знать: перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания. Уметь: использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения. Владеть: навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.
	ПК-1.4 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Знать: входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения. Уметь: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения. Владеть: навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения
	ПК-1.5 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения; умеет производить расчеты норм расходов и потери сырья, полуфабрикатов и материалов	Знать: Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения. Уметь: выполнять технологические расчеты. Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции. Владеть: навыками проведения технологических расчетов.

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

№ тем ы	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литература
		лек	лаб	Содержание	Часы		
6 семестр							
1	«Цели, задачи и структура курса. Историческая справка. Сырье для мясоперерабатывающей промышленности». Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.	2	4	Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Общие положения. Полномочия Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Ответственность за нарушение настоящего Федерального Закона.	4	Опрос студентов, выполнение заданий на лабораторных занятиях	[1-12]
2	«Транспортировка с/х животных и птицы. Ветеринарно-санитарные требования. Профилактика заболеваний». Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных.	2	4	Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения.	4	Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
3	«Технологии переработки животных и птицы на МПП и СУП». Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота. Технология убоя и первичной переработки свиней. Технология убоя и первичной переработки птицы. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы.	4	6	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Основы технологии и ветеринарно- санитарная экспертиза пищевых жиров. Основы технологии и ветеринарно- санитарная экспертиза субпродуктов. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели. Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования при приемке и переработке больной птицы. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.	4	Опрос студентов, выполнение заданий на лабораторных занятиях	[1-12]
4	«Морфологический и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении». Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи.	4	6	Определение видовой принадлежности мяса промысловых животных. Пороки мяса, влияющие на его санитарную оценку.	2	Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
5	«Методы консервирования мяса и мясопродуктов. Дефростация». Современные методы консервирования мяса и мясных	2	6	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчино-	2	Опрос студентов, выполнение	[1-12]

	продуктов. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.			штучных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.		заданий на лабораторных занятиях	
6	«ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной этиологии». Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы.	4	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях овец и коз.	2	Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
	Итого:	18	36		18		
7 семестр							
1	«ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной этиологии». Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях не передающихся человеку. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных	8	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях кроликов. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях нутрий.	8	Опрос студентов, выполнение заданий на лабораторных занятиях	[1-12]
2	«ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях незаразной этиологии». Болезни пищеварительной трубки. Болезни органов дыхания и кроветворения. Болезни печени, почек и брюшины. Болезни обмена веществ и транспортные болезни.	8	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях, не регистрируемых на территории России.	10	Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
3	«Состав молока. Видовые особенности. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока». Состав и свойства молока. Молоко других сельскохозяйственных животных. Санитарно-гигиенические условия на молочных фермах	4	10	Значение составных частей молока коров в технологии производства пищевых продуктов молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное применение. Особенности технологии получения и ветеринарно- санитарная экспертиза молока в комплексах и специализированных молочных хозяйствах.	10	Опрос студентов, выполнение заданий на лабораторных занятиях	[1-12]
4	«Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока. ВСЭ молока при	4	10	Классификация, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов и	10	Опрос студентов,	[1-12]

	заболеваниях различной этиологии» Органолептические показатели и физико-химические свойства молока. ВСЭ молока и молочнокислых продуктов. Санитарная оценка молока при особо опасных заболеваниях. Санитарная оценка при других заболеваниях. Обезвреживание молока больных животных.			сливочного масла. Требования к молоку и молочным продуктам Федерального закона и Технического регламента		обсуждение рефератов	
5	«Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас и копченостей» Общая характеристика колбасного производства. Изготовление отдельных групп колбасных изделий.	4	10	Основные методы консервирования пищевых продуктов. Современные методы консервирования пищевых продуктов. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Консервирование мяса холодом (способы и методы консервирования мяса холодом, классификация мяса по термическому состоянию). Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчино-штучных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.	8	Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
6	«Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов. Технологии производства» Консервирование мяса поваренной солью. Новые методы консервирования.	4	10	Ветеринарно-санитарный контроль консервного производства. Ветеринарно- санитарная экспертиза мясных баночных консервов.	8	Опрос студентов, выполнение заданий на лабораторных занятиях	[1-12]
7	«ВСЭ яиц и яйцепродуктов. Видовые особенности» Физико-химический состав яйца и классификация товарных яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.	4	10			Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
	ИТОГО	36	72		54		

6. Образовательные технологии

Согласно учебному плану при преподавании дисциплины используются традиционные образовательные технологии: лекции, лабораторные занятия и самостоятельная работа студентов. Также при проведении занятий и самостоятельной работе студентов могут быть использованы:

- *интерактивные технологии* («мозговой штурм», дебаты, презентационный метод, работа в парах, работа в группах, деловая игра);
- *технологии контекстного обучения* – система дидактических форм, методов и средств, направленная на моделирование содержания будущей профессиональной деятельности специалиста (анализ конкретных ситуаций, методы работы с информационными базами данных, деловая игра и др.);
- *технологии электронного обучения* (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов СОГУ.

В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте или с использованием ЭИОС СОГУ.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских навыков и умений.

По дисциплине предусмотрены следующие виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное повторение и изучение теоретического материала;
- выполнение домашних заданий;
- подготовка доклада/конспекта по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;
- подготовка к выполнению лабораторных работ;
- подготовка к промежуточной аттестации: зачету.

Содержание, трудоемкость и формы контроля внеаудиторной самостоятельной работы содержатся в разделе 5.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Основными *формами текущего контроля* по дисциплине являются:

- устный опрос на лекции;
- реферат и конспект по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;
- проверка домашних заданий, лабораторных работ.

Форма *рубежного контроля*: тест.

Формы *промежуточной аттестации*: зачет, экзамен.

8.1. Формы контроля и критерии оценивания

Этап	Форма контроля	Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86-100 %	71–85%	50–70%	Менее 50%
		отлично / зачет	хорошо / зачет	удовлетворительно / зачет	неудовлетворительно / незачет
1. Текущий контроль (маx 40 баллов)					
		35–30 баллов	20–29 баллов	10–19 баллов	0–9 баллов
	Текущая работа (маx 35 б.)	Студент активно работает на занятиях, превосходно выполняет все задания преподавателя.	Студент активно работает на занятиях, хорошо выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, удовлетворительно выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, неудовлетворительно выполняет задания преподавателя.
		5 баллов	4 – 3 балла	2 -1 балл	0 баллов
	Реферат / презентация (маx 5 б.)	Тема полностью раскрыта. Превосходное владение материалом. Высокий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Превосходный стиль изложения.	Тема в основном раскрыта. Хорошее владение материалом. Средний уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Хороший стиль изложения.	Тема частично раскрыта. Удовлетворительное владение материалом. Низкий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Удовлетворительный стиль изложения.	Тема не раскрыта. Неудовлетворительное владение материалом. Недостаточный уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Неудовлетворительный стиль изложения.
2. Рубежный контроль (30 баллов)					
	тест	Количество баллов за выполнение каждого задания указываются в тесте			
3. Промежуточная аттестация по дисциплине (маx число баллов – в соответствии с действующим локальным нормативным актом)					
		Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86–100 %	71–85 %	50–70 %	0–49 %
	Зачет / Экзамен	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	Дан полный ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Но допущены незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	Дан недостаточно полный ответ. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины или дан неполный ответ и допущены грубые ошибки. Речь неграмотная. Уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Пересчет полученной суммы баллов по дисциплине в оценку производится в соответствии с действующим локальным нормативным актом.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 50-70 баллов, автоматически получают зачет.

8.2. Примерный вариант рубежной контрольной работы (теста) (30 баллов-1 балл за каждое задание)

1. Ветеринарно-санитарный осмотр мяса и предубойный осмотр животных стали применять:

вторая половина XVII века
начало XVIII века
первая половина XVII века

2. Усвояемость организмом человека лактозы составляет:

98%
96%
92%

3. Температура плавления молочного жира составляет:

28-36°C
37-38°C
24-26°C

4. Усвояемость молочного жира организмом человека составляет:

98%
96%
92%

5. К жирорастворимым витаминам относятся:

витамины А, Д, Е, С
витамины Е, Д, А, К
витамины А и С
витамины С и В

6. Как используют внутренние органы при трихинеллезе?

субпродукты, имеющие мышечную ткань – на утилизацию
все на утилизацию
промышленная переработка

7. Как используют продукты убоя при трихинеллезе?

промышленная переработка
уничтожение
утилизация

8. Сколько голов скота в гурте приходится на одного гонщика?

35-40 крупного рогатого скота или 100-150 овец
45-50 крупного рогатого скота или 150-250 овец
20-30 крупного рогатого скота или 70-80 овец

9. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?

форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
только по степени развития скелетных мышц
толщиной кожи
только по выступлениям остистых отростков позвонков

10. Направляют на санитарную бойню животных:

без документов
которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)
которые содержались в карантинном помещении
худых животных

11. Как используют продукты убоя при туляремии?

промышленная переработка

уничтожение

утилизация

12. Как используют шпик при трихинеллезе?

утилизация

перетапливают 20 – 30 мин. при температуре 100°C

свободная реализация

13. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:

6-8 ч

4-10 ч

5 ч

12 ч

14. При органолептических методах исследования туши, прежде всего определяют:

внешний вид и цвет

запах

прозрачность и аромат бульона

состояние жира и консистенции

15. На площади 40 см² головы обнаружено 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?

голова – на утилизацию, тушу – на заморозку

утилизация

все на заморозку

16. Печень поражена на 1/3 фасциолезом. Как ее использовать?

утилизация

зачистка и свободная реализация

зачистка и промышленная переработка

17. Усвояемость молока организмом человека составляет:

96-98%

92-95%

90-91%

8.3. Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Предмет, задачи и история становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Боенские предприятия по переработке животных (назначение, классификация, структурные подразделения).

3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к боенским предприятиям мясной промышленности.

4. Животные как сырьё мясной промышленности и ветеринарные требования, предъявляемые к ним.

5. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке убойных животных.

6. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и размещении убойных животных.
7. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке крупного рогатого скота.
8. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке свиней.
9. Ветеринарно-санитарные требования, к предприятиям перерабатывающим больных животных и птицу.
10. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и переработке больных животных.
11. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировке, приёмке и переработке кроликов и нутрий.
12. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировки, приёмки и переработки домашней птицы.
13. Обезвреживание продуктов убоя больных животных и личная гигиена работников занятых их переработкой.
14. Порядок сдачи-приемки животных на предприятия мясной промышленности.
15. Сопроводительная документация при транспортировке убойных животных.
16. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам и порядок обеззараживания транспортных средств после перевозки животных.
17. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства.
18. Организация и проведение предубойного осмотра свиней.
19. Организация и проведение предубойного осмотра мелких продуктивных животных и домашней птицы.
20. Клеймение мяса убойных животных и птицы.
21. Маркировка мяса убойных животных.
22. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.
23. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.
25. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах. Требования к рабочим местам ветсанэкспертизы.
26. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на убойных пунктах и ГЛВСЭ рынков.
27. Лимфатическая система убойных животных и её значение для ветсанэкспертизы.
28. Определение мяса больных животных по органолептическим и патологическим признакам.
29. Определение мяса больных животных лабораторными методами.
30. Определение свежести мяса органолептическим методом.
31. Определение свежести мяса лабораторными методами.
32. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования.
33. Порядок отбора проб мяса для исследования на трихинеллёз.
34. Исследования мяса на трихинеллёз компрессорным методом.
35. Исследования мяса на трихинеллёз методом переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке.
36. Определение видовой принадлежности мяса органолептическим и сравнительно-анатомическим методами.
37. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами.
38. Особенности процессов созревания мяса здоровых и больных животных.
39. Основные факторы, вызывающие порчу мяса и их краткая характеристика.
40. Основные виды порчи мяса, вызываемые микроорганизмами.
41. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях желудочно-кишечного тракта.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов дыхания.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ожогах, механических травмах и случайной гибели животных.

45. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях убойных животных.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эмфизематозном карбункуле, злокачественном отёке, столбняке и бешенстве убойных животных.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллёзе и туберкулёзе убойных животных.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастериллезе.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и листериозе убойных животных.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туляремии и Ку- лихорадке убойных животных.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе убойных животных.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящура убойных животных.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза при классической и африканской чуме свиней.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллёзе.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза при токсоплазмозе, пироплазмидозе и эймериозе.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза при кишечных гельминтозах, гиподерматозе крупного рогатого скота и эстрозе овец.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных.
62. Классификация и краткая характеристика пищевых отравлений.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях не бактериальной природы.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевой токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевой токсикоинфекции, вызываемой условно-патогенной микрофлорой.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах стафилококковой и стрептококковой этиологии.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах вызываемых *Cl. Botulinum* и *Cl. Perfringes*.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационных поражениях продуктов животных.
69. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
70. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и других гидробионтов.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях птиц и кроликов.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях опасных для человека.

8.4. Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат (доклад)— самостоятельная работа, содержащая краткое изложение актуальной научной проблемы и ее современной трактовки на основе последних научных изысканий по этой теме. Он является действенной формой самостоятельного исследования актуальных исторических проблем на основе изучения соответствующих разделов учебных пособий, специальной монографической литературы, а также научных статей, отражающих последний исследовательский опыт в области

изучаемого вопроса. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения материала, способствует приобщению студентов к научно-исследовательской деятельности.

Реферат должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основную часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

Для разработки реферата необходимо тщательно проработать не менее 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При этом выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и иные точки зрения, т.е. материал для полемики.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная со второй страницы.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Критерии оценки реферата

оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; во время защиты отсутствует вывод;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

Примерные темы рефератов

1. Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных (птицы), его значение.
2. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов сельскохозяйственных и диких промысловых животных (птицы).
3. Изменения в мясе после убоя и в процессе хранения.
4. Ветеринарно-санитарная оценка туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов при обнаружении болезней незаразной этиологии.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при радиационных поражениях.
10. Ветеринарно-санитарная оценка продукции при радиационных поражениях животных.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционных заболеваниях.
12. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
13. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и ветчинно-штучных изделий.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при обработке сельскохозяйственных животных инсектицидными препаратами.
16. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных болезней. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при отравлениях.
19. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
20. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
21. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови.
22. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
23. Клеймение и маркировка туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках.
24. Определение видовой принадлежности мяса.
25. Биологические активные добавки к пище (БАД) и их контроль в продуктах питания.
26. Пищевые добавки (красители, консерванты, окислители и др.) и их контроль в продуктах питания.
27. Генетически модифицированные продукты (ГМИ) и методы их контроля.
28. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, содержащих антибиотики.
29. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, содержащих пестициды.
30. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, содержащих гербициды.
31. Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения.

8.5 Методические рекомендации по созданию презентации

1. Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Однако полезно использовать шаблоны для оформления и подготовки компьютерной презентации.

2. Слайды не рекомендуется перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. Наиболее важный материал необходимо выделить.

3. Цифровой материал, плохо воспринимаемый со слайдов, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

4. Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации.

5. Необходимо соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

6. Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

7. Главные выводы по материалу презентации целесообразно поместить на отдельном слайде

Критерии оценивания презентаций:

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет 5 баллов, из них:

Наименование критерия	Критерии оценивания			
	5	4	3	2
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме. Использует научную терминологию. Обладает	Автор владеет материалом по теме, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия.	Представлены искаженные данные

	навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	литература.	Недостаточно цитируется литература.	
--	--	-------------	-------------------------------------	--

Перечень тем для подготовки презентаций

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных заболеваниях животных и птиц.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и птиц.
3. Изменения в мясе при отклонении от норм, имеющих санитарное значение.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении мясного сырья и продуктов.
5. Заразные болезни рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных продуктов.
6. Контроль качества и безопасности генетически модифицированных и трансгенных продуктов.
7. Пороки сырого молока и причины их вызывающие.
8. Требования к сырью для производства кисломолочных продуктов.
9. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
10. Транспортировка и хранение скоропортящихся мясных продуктов.
11. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса.

8.6 Критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Наименование оценочного средства	Шкала оценивания
1.	Составление опорного конспекта	- 2 балла выставляется студенту, если конспект содержателен и соответствует разработанному плану; в конспекте полностью отражены основные положения и результаты работы автора; студент излагает мысли своими словами в ясной и лаконичной форме; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; самостоятельно сформулировано резюме по прочитанному и законспектированному материалу; - 1,5 балла выставляется студенту, если конспект достаточно содержателен и соответствует плану; в конспекте достаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу составлено с помощью преподавателя; - 1 балл выставляется студенту, если конспект недостаточно содержателен и частично соответствует плану; в конспекте недостаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; не полное соответствие оформления конспекта требованиям; отсутствие

		в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует; - 0 баллов выставляется студенту, если конспект не содержателен и не соответствует плану; в конспекте не отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, полностью заимствованными из первоисточника; оформление конспекта не соответствует требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует.
2.	Составление схемы	- 3 балла выставляется студенту, если содержание схемы полностью соответствует содержанию темы; структура логична; правильный отбор информации; наличие обобщающего характера изложения информации; - 1-2 балла выставляется студенту, если содержание схемы не в полной мере раскрывает содержание темы; изучаемый материал проработан фрагментарно; отсутствует обобщающий характер изложения информации; - 0 баллов выставляется студенту, если содержание схемы не раскрывает содержание темы; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; отсутствует обобщающий характер изложения информации.
3.	Анализ ситуаций	- 2 балла выставляется студенту, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий; - 1 балл выставляется студенту, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; - 0 баллов выставляется студенту, если происходит неверная оценка ситуации; неправильно выбрана тактика действий.
4.	Подготовка информационного сообщения	- 3 балла выставляется студенту, если содержание сообщения полностью соответствует освещаемому вопросу; сообщение отличается глубиной проработки изучаемого материала; выделены основные понятия; в текст сообщения введены дополнительные данные, характеризующие объект изучения; точное использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы; сообщение отличается грамотностью и полнотой использования источников; наличие элементов наглядности; - 2 балла выставляется студенту, если содержание сообщения соответствует освещаемому вопросу; выделены основные понятия; использование необходимой научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы при наличии несущественных недочетов; сообщение отражает полноту использования

	источников; наличие элементов наглядности; - 1 балл выставляется студенту , если содержание сообщения частично соответствует освещаемому вопросу; использование необходимой научной терминологии; стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать выводы при наличии исправленных с помощью преподавателя недочетов; элементы наглядности отсутствуют; сообщение не отражает полноту использования источников; - 0 баллов выставляется студенту , если содержание сообщения не соответствует освещаемому вопросу; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; неверное использование научной терминологии, нарушение в стилистическом и логическом изложении ответа на вопрос; выводы излагаются с существенными ошибками.
--	---

8.7 Критерии оценки устного и/или письменного ответа на лабораторном занятии

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет **5 баллов**, из них:

Оценка	Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии
«5»	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, ответ структурирован, даны правильные аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии.
«4»	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, даны правильные, аргументированные ответы на уточняющие вопросы, но имеются неточности, при этом ответ не структурирован и демонстрируется средний уровень участия в дискуссии.
«3»	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется низкий уровень участия в дискуссии, ответ не структурирован, информация трудна для восприятия.
«2»	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, демонстрируется слабое владение категориальным аппаратом, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, участие в дискуссии отсутствует, ответ не структурирован, информация трудна для восприятия.

Критерии и шкала оценивания устного ответа обучающегося на экзамене (зачете)

Максимальное количество баллов на зачете – 30, из них:

1. Ответ на первый вопрос – 10 баллов.
2. Ответ на второй вопрос – 10 баллов.
3. Ответ на третий вопрос – 10 баллов.

Расчет итоговой рейтинговой оценки

До 50 баллов	«неудовлетворительно» / «не зачтено»
От 50 до 70 баллов	«удовлетворительно» / «зачтено»
От 71 до 85 баллов	«хорошо» / «зачтено»
От 86 до 100 баллов	«отлично» / «зачтено»

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: учебное пособие / И. А. Яппаров, В. О. Ежков, А. М. Ежкова, М. С. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 120 с.: – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612989>

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – С.Пб.: Лань, 2010. – 480 с.

3. Горегляд, Х.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства / Х.С. Горегляд. – М.: КолосС, 2014. – 326 с.

4. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства на колхозных рынках / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков, М.: Росагропромиздат, 2013. – 432 с.

5. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных / Ю.Г. Костенко. М.: Гном и Д, 2013. – 202 с.

б) дополнительная литература:

6. Васильев, Д.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза / Д.А. Васильев, Е.А. Лященко. – Ульяновск: Изд-во Ульяновской ГСХА, 2007. – 91 с.

7. Воскобойник, В.Ф. Организационно-коммерческий сборник ветеринарного специалиста / В.Ф. Воскобойник. – М.: Владос, 2014. – 230 с.

8. Забашта, А.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / А.Г. Забашта. – М.: КолосС, 2007. – 400 с.

9. Загаевский, И.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства / И.С. Загаевский. – М.: Агропромиздат, 2013. – 242 с.

10. Макарова, В.А. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства / В.А. Макарова. – М.: Агропромиздат, 2015. – 234 с.

11. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках / И.Г. Серегин. – СПб.: ГИОРД, 2008. – 478 с.

12. Урбан, В.П. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В.П. Урбан. – СПб.: ГИОРД, 2010.- 384 с.

в) программное обеспечение, ЭБС, профессиональные базы и Интернет-ресурсы:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора(лицензия)	Страна-производитель
-------	--------------	----------------------	----------------------

1.	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
2.	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
3.	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
4.	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
5.	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
6.	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
7.	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
8.	Корпоративная электронная почта (Яндекс.Почта)	№КИС-1965-2025 от 12.01.2026	Россия
9.	Программное обеспечение 1С: Предприятие. Бухгалтерский Учет. Типовая конфигурация 8 сетевая версия	№ СД/108 от 29.08.2017 «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
10.	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ SBR003-2600-10357500001 с 06.02.2026 по 05.02.2027	Россия
11.	Программное обеспечение 1С: Предприятие 8.3 Управление торговлей	№КП /108 от 29.08.2017 с ООО «Максимум» (бессрочно)	Россия
12.	Программное обеспечение 1С: Зарплата и кадры государственного учреждения 8	№СД./ №9., 08.06.2025 г. «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
13.	1С: Бухгалтерия 8. Базовая версия	№9 от 21.05.2019, «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
14.	Планы	№2191-24, от 09.01.2025 г. (тех.поддержка до 26.02.2026 г.) ООО ЛММИС	Россия
15.	ПО Лаборатории ММИС (Деканат, ПК, Ведомости, Тестирование, интернет расширение и др.)	№2435-24 от 04.03.2025 ООО ЛММИС	Россия
16.	VSDESK	№ 210406/01 от 06.04.2021г. ИП И.А.Сергеевич	Россия
17.	DIRECTUMRX – Система электронного документооборота	ООО Галактика ИТ договор № 120320/Д/А от 14.03.2022	Россия
18.	MOODLE	Бесплатное	-
19.	ЭБС «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
20.	РусГард	Бесплатное	Россия
21.	Система веб-конференций (bigbluebutton)	Бесплатное	-
22.	Средства криптографической защиты (КриптоПро CSP, Крипто АРМ)	№120680, от 21.01.2025 ООО «Цифровые технологии»	Россия
23.	Средства криптографической защиты (ViPNet)	№0000-000008 от 17.01.2025 ООО Экспресс-линк	Россия
24.	Средства криптографической защиты (Континент TLS)	№25/08/22 СЛ от 04.09.2025 ООО СКБ-Сервис	Россия
25.	Kaspersky Endpoint Security	№ СФ00-001239 от 13.02.2025 ООО	Россия

Реестр электронных библиотечных систем (ЭБС) и электронных образовательных ресурсов, доступ к которым обеспечен для обучающихся по образовательным программам, реализуемым в 2026-2027 учебном году

Название базы данных	Платформа и (или) адрес в сети Интернет	Реквизиты	Правообладатель	Количество ключей
«Университетская библиотека Online» Базовая коллекция	https://biblioclub.ru Требуется регистрация.	Договор № 571-12/2025 от 12.01.2027 г. С 01.01.2026 г. - 31.12.2026 г.	ООО «НексМедиа»	Без ограничения количества пользователей
Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX: рефераты и полные тексты научных статей и публикаций, российские научные и научно-технические журналы	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется регистрация.	Лицензионный договор № 310-5051/2025 от 31.03. 2025 г. С 14.04.2025 г.- 20.04.2026 г.	ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	Доступ по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
eLIBRARY.RU - интегрированный научный информационный портал в российской зоне сети Интернет, включающий базы данных научных изданий и сервисы для информационного обеспечения науки и высшего образования.	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется регистрация.	Ресурс открытого доступа	ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
«Юрайт» - Учебники по всем специальностям и направлениям подготовки. - ЦУМК по федеральному проекту «Кадры для цифровой экономики»	«Юрайт» https://urait.ru/info/courses?utm_source=m_campaign Требуется регистрация.	Договор № 6237 от 05.12.2023 г. С 31.12.2023 - 31.12.2026 г.	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»	Доступ по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
Универсальная база данных East View - полнотекстовый доступ к научным журналам	https://dlib.eastview.com Логин: Khetagurov. Пароль: Khetagurov.	№210-П от 12.01.2026 г. С 01.01.2026 г.- 31.12.2026 г.	ООО «ИВИС»	Без ограничения количества пользователей
«SocHum» - электронная библиотека социогуманитарного знания (коллекция учебно-методической литературы и научных	https://sochum.ru	Ресурс открытого доступа	Государственный академический университет гуманитарных наук (ГАУГН)	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству

журналов социогуманитарной коллекции научно- исследовательских институтов РАН				пользователей.
Polpred.com - открытая электронная библиотечная система и интернет-сервисы «Деловые средства массовой информации». Доступ к статьям 600 газет, журналов информагентств с архивом за 20 лет: - обзор СМИ; - Россия и зарубежье; - Федеральные округа РФ. - внешняя экономика, право.	https://www.polpred.com/	Ресурс открытого доступа		Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей.
Национальная электронная Библиотека «НЭБ»	https://rusneb.ru/ Требуется регистрация.	Договор № 4513- п от 26.12.2023 г. (на 10 лет с последующей автоматической пролонгацией) Без ограничения срока	Российская государственная библиотека	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
Аудитория для проведения лекционных занятий Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки. Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); Система тестирования Sunrav WEB Class; Система компьютерной верстки MikTex Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение) (бессрочно); Интегрированная среда разработки Eclipse; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 604
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ,

обучающихся: Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, компьютер для офиса в комплекте; ноутбук Acer Aspire; колонки, веб. камера, кафедра, интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX IB82 проектор Acer U5200), МФУ Epson WorkForce Pro WF- M5690DWF в комплекте с доп. картриджем.	ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 107
Лаборатории: компьютерные классы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: преподавательский стол, стул, столы и стулья для обучающихся. Оборудование: Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ;	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 602
Библиотека, в том числе читальный зал: столы и стулья для обучающихся, компьютеры в комплекте – с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Церетели/Ватутина, дом 16/19, учебный корпус № 6

11. Лист обновления/актуализации