

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 30.10.2023 10:26:19

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия

Институт животноводства и ветеринарной медицины

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор института животноводства и  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_ Н.А. Чугаева

«12» января 2023 г. ..

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

(наименование учебной дисциплины (модуля))

**Уровень основной профессиональной образовательной программы**  
бакалавриат

**Направление подготовки** 36.03.01 Ветеринарно – санитарная экспертиза

(номер, уровень, полное наименование направления подготовки)

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

(полное наименование профиля направления подготовки из ОПОП)

**Форма обучения** очная, заочная

(очная, очно-заочная (вечерняя), заочная)

**Институт** животноводства и ветеринарной медицины

(сокращенное и полное наименование института)

**Статус дисциплины** базовая обязательной части - Б1.О.23

(базовая, вариативная, факультативная, по выбору)

**Курс 2 Семестр 4**

**Учебный план набора** 2023 года и последующих лет

**Распределение рабочего времени:**

#### Распределение по семестрам

Семестр	Учебные занятия (час.)							Контроль	Форма итоговой аттестации и (зач., зач.с оценкой, экз.)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа (СР)			
		Всего	Лекции	Лр	Пз	КП (КР)	Другие виды		
4 очное	144	90	36		54		27	27	Экзамен
3 заочное	144	20	8		12		115	9	Экзамен
Итого	144/144	90/20	36/8		54/12		27/115	27/9	Экзамен Экзамен

Общая трудоемкость в зачетных единицах – 4 ЗЕТ.

## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного 19 сентября 2017 г. № 939 (зарегистрировано в Минюсте России 11 сентября 2017 г. № 48500).

рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института животноводства и ветеринарной медицины «12» января 2023 г., протокол № 5.

Разработчик

канд. с. – х. наук, доцент

\_\_\_\_\_

(подпись)

Колтун Г.Г.

(Ф.И.О)

Руководитель образовательной программа:

канд. с. – х. наук, доцент

\_\_\_\_\_

(подпись)

Колтун Г.Г.

(Ф.И.О.)

## 1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

**Цель:** подготовка будущего ветсанэксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками основ производства продукции и ветеринарно-санитарного контроля на всех производственных участках предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности.

**Задачи:**

- освоение теоретических знаний и практических навыков по гигиене переработки и производственному ветеринарно-санитарному контролю сырья и продукции животного, растительного, рыбного происхождения на всех этапах их переработки, транспортирования, хранения и реализации на рынках.

- познание и освоение методов и приемов лабораторного анализа животноводческого, рыбного, растительного сырья и готовой продукции.

**2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:** обязательная часть, базовая дисциплина Б1. О.23

**3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы: УК-2.3; УК-6.2; ОПК-1.2**

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК - 2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Индикатор 3	Определяет эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности с учетом существующих правовых норм, ограничений и ресурсов
УК - 6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Индикатор 2	Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения
ОПК - 1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Индикатор 2	Оценивает качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

**знать:**

- способы решения профессиональных задач в условиях ограниченности ресурсов и ограничений в правовом поле (УК – 2 ИД 3 УК 2.3);
- потенциальные сильные и слабые стороны личности; эффективные способы обучения и самообучения (УК – 6 ИД 2 УК 6.2);
- показатели качества сырья и продуктов животного происхождения (ОПК – 1 ИД 2 ОПК 1.2).

**уметь:**

- определять эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности в правовом поле с учетом легитимных правовых норм (УК – 2 ИД 3 УК 2.3)
- анализировать смысложизненные (экзистенциальные) проблемы и расставлять приоритеты, строить индивидуальную траекторию саморазвития (УК – 6 ИД 2 УК 6.2);
- оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК – 1 ИД 2 ОПК 1.2)

**4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры		Заочно, курс		Всего часов
	7		5		
<b>Контактная работа с преподавателем (всего)</b>	<b>90</b>		<b>20</b>		<b>90/20</b>
В том числе:					
Лекции (Л)	36		8		36/8
Занятия семинарского типа, в т.ч.:					
Семинары (С)					
Практические занятия (ПЗ)	54		12		54/12
Практикумы (П)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Коллоквиумы (К)					
<i>Другие виды контактной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>27</b>		<b>115</b>		<b>27/115</b>
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (КП, КР)					
Расчетно-графические работы (РГР)					
Реферат (Р)					
Контрольная работа			115		-/115
<i>Другие виды самостоятельной работы:</i>	<b>27</b>				<b>27/-</b>
Подготовка презентаций					

Контроль		27		9		27/9
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)		экзамен		экзамен		зачетэкзамен
Общая час. зач. ед.	трудоёмкость	144		144		144/144
		4		4		4/4

## 5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

### 5.1 Содержание разделов дисциплины (модулей)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
1.	Гигиенические условия и технологические процессы первичной переработки животноводческого, растениеводческого и рыбного сырья	<i>Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов.</i>
2.	Нормативные и законодательные документы по переработке, хранению и реализации различных продуктов	Регламентирующие работу ветсанэксперта нормативные и законодательные документы по переработке, хранению и реализации различных продуктов
3.	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторного анализа при производстве продукции животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарная экспертиза разных продуктов животного и растительного происхождения, особенности лабораторного анализа при производстве продукции животного и растительного происхождения

### 5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин. (контроль)	СРС	Всего часов
1.	Гигиенические условия и технологические процессы первичной переработки животноводческого, растениеводческого и рыбного сырья	12	14			8	48
2.	Нормативные и законодательные документы по переработке, хранению и реализации различных	12	20			8	48

	продуктов						
3.	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторного анализа при производстве продукции животного и растительного происхождения	12	20			11	48
4.	Контроль	-	-	-	27	-	-
5.	Итого	36	54		27	27	144

**5.3 Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)**  
(заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	...
Предшествующие дисциплины (модули)										
1.	Общая химия			+	+					
2.	Анатомия животных	+			+					
3.	Микробиология	+	+	+	+					
4.	Основы физиологии	+		+	+					
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза	+	+	+	+					
Последующие дисциплины (модули)										
1	Судебная ветеринарная экспертиза	+	+	+	+					
2	Ветеринарная санитария	+	+	+	+					

**6 Методы и формы организации обучения**

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
ИТ- методы					
Работа в команде		2			2
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач					
Исследовательский метод					
Лекция -визуализация					
Интерактивная лекция					
Итого интерактивных занятий		2			2

## 6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов с учетом СРС
1	Практические занятия	Проведение послеубойного осмотра туш	Работа в команде (микрогруппы)	2

## 7 Лабораторный практикум не предусмотрен учебным планом

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость (час.)
ИТОГО			

## 8 Семинарские занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)
1.	1	Порядок проведения послеубойного осмотра туш сельскохозяйственных животных	4
2.	1	Основы технологии переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	10
3.	1	Производственный контроль туш на выявление заболеваний	4
4.	2	Порядок приема и оформления сопроводительных документов	10
5.	2	законодательные документы по переработке, хранению и реализации различных продуктов	10
	3	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторного анализа сырья и продуктов животного происхождения	8
	3	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторного анализа сырья и продуктов растительного происхождения	8
Итого, часов			54

## 9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Содержание самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1	1	Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы	2	Опрос
2	1	Гигиенические условия и технологические процессы первичной переработки животноводческого, растениеводческого и рыбного сырья	4	реферат
3	2	Нормативные и законодательные документы по переработке, хранению и реализации различных продуктов	4	Подготовка презентации
4	2	Требования к хранению продукции животного происхождения	2	Подготовка презентации
5	3	ВСЭ продуктов убоя при инфекционных болезнях. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.	4	опрос
6	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, кожевенно-мехового сырья и кормов для животных.	3	опрос
7	3	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов. Ветеринарно- санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	4	опрос
8	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	4	опрос
Итого			27	

## 10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрены учебным планом

### 11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

#### 11.1 Основная литература:



1. Шмат, Е.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: учеб. пособие / Е.В. Шмат, М.В. Заболотных, Е.В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-89764-507-7. - URL: <https://e.lanbook.com/book/90721>. - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

### ***11.2 Дополнительная литература:***

1. Патракова, И.С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учеб. пособие / И.С. Патракова, М.В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. - URL: <https://e.lanbook.com/book/102690>. - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

2. Серегин, И. Г. Производственный и ветеринарно-санитарный контроль при переработке продукции овцеводства : [учеб. пособие] / И. Г. Серегин, Ю. А. Юлдашбаев. - СПб. : Квадро, 2018. - 316 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-57-5.

3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината : учеб. пособие / И. Г. Серёгин [и др.]. - СПб. : Квадро, 2018. - 608 с. : ил. - ISBN 978-5-906371-97-5

### ***11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) обучающимися***

1. Основы производства продукции и контроль качества. Методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / сост. Г.Г. Колтун; Замирацкий Д.В. - ФГБОУ ВО Приморская ГСХА.- Электрон. текст. дан. - Уссурийск, 2023. - 26 с.

### ***11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем***

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)  
- Microsoft Office 2010

## 11. 5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека e-library.ru
2. Министерство сельского хозяйства Приморского края - <http://www.agrodv.ru/>
3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnshb.ru/akdil/default.htm>
4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
5. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань»
6. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ
7. Сайт Министерства сельского хозяйства РФ - режим доступа: <http://mcx.ru/>
8. Сайт Россельхознадзора - режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>
9. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека - режим доступа: <http://www.rosпотребнадзор.ru>
10. Всемирная организация здоровья животных (МЭБ) - режим доступа: <http://www.oie.int/>
11. База данных нормативных правовых актов Губернатора Приморского края и Администрации Приморского края - режим доступа: <http://domino.primorsky.ru/IS-APK/k-protokol.nsf>
12. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>
13. Документографическая база данных АГРОС - режим доступа: <http://www.cnshb.ru>
14. Единый портал аграрных ВУЗов России «Агровуз» - режим доступа: <http://agrovuz.ru/>
15. Нормативные правовые акты в Российской Федерации - режим доступа: <http://pravo.minjust.ru/>

## 12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
---	---

692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. № 130, Лекционная.  Учебная аудитория для занятий лекционного типа, занятий	Учебные парты 31 шт.(62 посадочных места), стол преподавательский, доска меловая, кафедра, переносной комплект мультимедийного оборудования (проектор, ноутбук, экран)
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 252. Лаборатория инфекционных болезней.  Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций	Столы учебные 13 шт., (26 посадочных мест), стол преподавательский, доска меловая, Телевизор ЖК «Haier», Ротатор, коллекция биопрепаратов, термостат воздушный, овоскоп, плакаты, методическая литература., переносное мультимедийное оборудование, ноутбук
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 230  Лаборатория птицеводства  Учебная аудитория для проведения	Учебные столы 12 (24 посадочных мест), стол преподавательский, доска меловая, плакатницы, сейф, муляж по птицеводству; оборудование для специальных дисциплин
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 141 Электронный читальный зал №1  Аудитория для самостоятельной работы	Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY

**13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом).**

**14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Основы производства продукции и контроль качества. Методические указания по изучению дисциплины, задания для контрольной и самостоятельной работы для обучающихся заочной формы обучения по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно – санитарная экспертиза/ Г.Г. Колтун. – Уссурийск: ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия», 2023. – 24 с. Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль.: методические указания для проведения семинарских занятий и самостоятельной работы для

обучающихся всех форм обучения направления подготовки 36.0301 Ветеринарно – санитарная экспертиза/Г.Г. Колтун, А.А. Уманец.– Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2023. – 27с. Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

## **15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

### **15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

### **15.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

### **15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА**

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них

форме.

#### **15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.

