

Лист согласования

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 19.09.17 г., приказ № 939, зарегистрированного в Минюсте России 11 октября 2017 г., № 48500

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «4» февраля 2020 г., протокол № 6.

Разработчик доцент кафедры эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы
_____ Подвалова В.В.
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Зав. кафедрой эпизоотологии, зоогигиены,
ветсанэкспертизы, доцент

_____ Короткова И.П.
должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на совете института, протокол № 4 а от «20» февраля 2020 г.

1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Целью дисциплины (модуля) является формирование у обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, необходимых теоретических знаний, практических навыков и умений по обеспечению высокого качества продукции охотничьих хозяйств.

Задачи дисциплины:

- знакомство обучающихся с порядком проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла применительно к продукции охотничьих хозяйств;
- изучение основных нормативно-правовых документов в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции охотничьего хозяйства;
- обучение основным методам контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения в условиях охотничьих хозяйств.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина по выбору Б1.В.05

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-1	Способен осуществлять оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей и в соответствии с нормативно-правовой документацией	Индикатор 1	Проводит исследования и дает заключение о качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей
		Индикатор 3	Применяет специальное лабораторное оборудование и средства измерения с целью определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:
знать:

- методики исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей (ИД – 1ПК 1.1);
- функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 1 ПК 1.3).

уметь:

- проводить исследования и анализировать полученные результаты ((ИД – 1ПК 1.1);
- использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 1 ПК 1.3).

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** зачетные единицы.

Распределение учебной нагрузки.

Вид учебной работы	Семестры	Курс	Всего часов
	8 очное	Заоч. 5	
Контактная работа с преподавателем (всего)	54	24	54/24
В том числе:			
Лекции	18	10	18/10
Занятия семинарского типа, в том числе:			
Семинары (С)			
Практические занятия (ПЗ)			
Практикумы			
Лабораторные работы (ЛР)	36	14	36/14
Коллоквиумы (К)			
Иные аналогичные занятия			
Самостоятельная работа (всего)	54	111	54/111
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)			
Расчётно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа (КР)		50	-/50
Иные аналогичные занятия	54	61	54/61
Контроль	36	9	36/9
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен/ экзамен
Общая трудоемкость часов	144/4	144/4	144/144

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 (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Правовые основы ветеринарно-санитарной экспертизы охотничьей продукции (6 часов)	<p>История ветеринарно-санитарной экспертизы. Предметная связь с другими дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.</p> <p>Характеристика диких (промысловых) животных и пернатой дичи. Правила добычи. Ветеринарно-санитарные правила первичной обработки туш диких животных. Ветеринарно-санитарные требования к специализированным разделочным площадкам. Организация, оборудование и ветеринарно-санитарные требования к специализированным местам разделки и обработки добытых диких животных (охотничьих ресурсов).</p> <p>Ветеринарные требования при перемещении пушных зверей, диких животных, боровой дичи по территории РФ. Болезни и другие состояния, при которых запрещается добыча и транспортировка диких и промысловых животных. Оформление транспортной документации. Изолирование и карантинирование животных.</p> <p>Цель, задачи и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов диких животных и пернатой дичи. Клеймение туш и внутренних органов. Учёт и отчётность. Требования ГОСТов на продукцию охотничьих хозяйств.</p> <p>Правовые основы водного промысла в РФ. Правила любительской рыбной ловли.</p>
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи (6 часов)	<p>Морфология и биохимия мяса диких животных. Созревание (ферментация) мяса. Изменения в мясе при хранении. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов, получаемых от диких животных и пернатой дичи при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, при септических процессах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия и др.). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и птиц при эндемических болезнях из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов диких</p>

		<p>животных при различных видах отравлений, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка охотничьих продуктов. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувшие, замерзшие, убитые током, молнией и т.д.). Исследование мяса на трихинеллез и цистицеркоз. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации. Современные способы консервирования и их ветеринарно-санитарное значение. Биологические принципы консервирования. Консервирование мяса диких животных и мясных продуктов высокой температурой. Пороки консервов. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов из мяса диких животных и птиц по действующим ГОСТ.</p>
3.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза пушно-мехового сырья и иной не мясной продукции охотничьего хозяйства (6 часов)</p>	<p>Пищевые жиры, получаемые от диких животных. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров, получаемых от диких животных по ГОСТ.</p> <p>Пушно-меховое сырье, классификация и ветеринарно-санитарная оценка. Обезвреживание шкур и меха при инфекционных болезнях.</p> <p>Охотничьи трофеи (медвежья желчь, желчь кабана, мускусная струя бобров и кабарги, хвосты выхухоли, мускусные железы ондатры, волос - барсука, колонка, кабана, волос и хвосты белки, жир - бобра, суслика, сурка, барсука, медведя, рога диких копытных животных, хвосты оленей, черепа диких животных, клыки диких зверей, эндокринное сырье, гамарус, половые органы - самцов оленей, самцов медведей, зародыши оленей, кости диких животных, кишечное сырье диких животных и т.д.) и их ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Основные промысловые рыбы Дальнего Востока.</p> <p>Морские млекопитающие. Ядовитые и временно ядовитые рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей, охлажденной и мороженой рыбы. Оценка рыбы при инвазионных и инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих.</p>

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. раб.	СРС	Всего, час
1.	Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы. Правовые основы ветеринарно - санитарной экспертизы продукции охотничьего хозяйства.	6	6	20	32
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи	6	12	20	38
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пушно- мехового сырья и иной не мясной продукции охотничьего хозяйства	6	18	14	38
4.	Контроль			36	36
	Итого:	18	36	54/36	108/36 - /144

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин							
		1	2	3					
	Предшествующие дисциплины								
1.	Химия	-	+	+					
2.	Биологическая химия	-	+	+					
3.	Биология	-	+	+					
4.	Анатомия животных	-	+	+					
5.	Патологическая анатомия животных	-	+	+					
6.	Ветеринарная санитария	+	+	+					
7.	Инфекционные болезни	-	+	+					
8.	Микробиология	-	+	+					
9.	Методы проведения лабораторных исследований	+	+	+					
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбпродуктов	-	-	+					
11.	Ветеринарно – санитарная экспертиза	+	+	+					
	Последующие дисциплины								
1.	Организация государственного ветеринарного надзора	+	+	+					
2.	Судебная ветеринарная экспертиза	+	+	+					

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Методы \ Формы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастеркласс (час)	СРС (час)	Всего
IT-методы	-	-	-	-	-
Работа в команде	-	-	-	-	-
Игра	-	-	-	-	-
Поисковый метод	-	-	-	-	-
Решение ситуационных задач	-	-	-	-	-
Исследовательский метод	-	2	-	-	-
Видео экскурсия	-	-	-	-	-
Итого интерактивных занятий	-	2	-	-	2

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов
1	Лабораторное занятие	Определение свежести мяса диких промысловых животных: методы органолептического и лабораторного исследований	Исследовательский метод	2

7 Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ (тема семинарских и/или практических занятий)	Трудо-емкость (час)
1	1	Занятие №1. Техника безопасности и правила работы в лаборатории ветсанэкспертизы. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Значение лимфатической системы для ветсанэкспертизы.	2
2		Занятие №2. Особенности осмотра туш и органов разных видов диких промысловых животных и пернатой дичи. Общие положения о распознавании мяса разных видов животных. Определение пригодности мяса дичи для пищевых целей.	2
3		Занятие №3. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации: органолептическое и лабораторные исследования.	2

Итого:			6
4	2	Занятие №4. Определение мяса больных животных: распознавание мяса больных, убитых в агонии и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований.	2
5		Занятие №5. Определение свежести мяса диких промысловых животных: методы органолептического и лабораторного исследований	2
6		Занятие № 6. Исследование мяса на трихинеллёз и цистицеркоз (финноз).	2
7		Занятие №7. Методика исследования продуктов убоя животных и ветеринарно-санитарная оценка при инфекционных, паразитарных и незаразных болезнях.	2
8		Занятие №8. Ветеринарно-санитарное исследование мяса пернатой дичи на свежесть.	2
9		Занятие №9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы: определение наличия патологических изменений, характерных для болезней.	2
Итого:			12
10	3	Занятие №10. Ветеринарно-санитарное исследование пресноводной рыбы на свежесть	2
11		Занятие №11. Исследование рыбы на заражённость личинками гельминтов.	2
12		Занятие № 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза лекарственно - технического сырья	4
13		Занятие №13 Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущей пищевой продукции	4
14		Занятие 14 Ветеринарно-санитарная оценка пушно- мехового сырья	6
Итого:			18
Итого:			36

8 Практические занятия – не предусмотрены учебным планом

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы	Трудоемкость (час)	Контроль выполнения
1	Правовые основы Ветеринарно - санитарной экспертизы продукции охотничьего хозяйства	-работа с учебной и методической литературой, сборниками нормативных актов РФ в области ВСЭ и любительской охоты и рыбной ловли, Лесным и Водным Кодексами РФ, Интернет-ресурсами и базами данных, подготовка к опросу и к тесту	20	Тест (письменно) Собеседование (устно)

2	Ветеринарно - санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи	работа с учебной и методической литературой, сборниками нормативных актов РФ в области ВСЭ и любительской охоты и рыбной ловли, Лесным и Водным Кодексами РФ, Интернет-ресурсами и базами данных, подготовка к опросу и тесту	20	Тест (письменно) Собеседование (устно)
3	Ветеринарно - санитарная экспертиза пушно - мехового сырья и немясной продукции охотничьего хозяйства	работа с учебной и методической литературой, сборниками нормативных актов РФ в области ВСЭ и любительской охоты и рыбной ловли, Лесным и Водным Кодексами РФ, Интернет-ресурсами и базами данных, подготовка к опросу и тесту	14	Тест (письменно) Собеседование (устно)
Итого:			54	

10. Примерная тематика курсовых работ (не предусмотрены учебным планом)

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

11.1 Основная литература:

1. Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учеб. пособие / З.Х. Давлетов ; Вятская гос. с.-х. акад. - СПб. : Лань, 2015. - 400 с., вкл. [12] л. цв. ил. - ISBN 978-5-8114-1909-8.

2. Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясодичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учеб. пособие / З.Х. Давлетов. -СПб.: Лань, 2015. – 400 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/> (дата обращения: 29.10.2019). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

11.2 Дополнительная литература

1. Горбачева, М. В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : учеб. пособие / М. В. Горбачева, А. В.

Щербакова. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 136 с. : ил., [2] л. цв. ил. - (Высшее образование - Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006173-3.

2. Горшков, В. В. Товароведная оценка животного сырья : учеб. пособие / В. В. Горшков. - Барнаул: АГАУ, 2009. - 211 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/137626> (дата обращения: 16.09.2020). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно – санитарная экспертиза / ФГБОУ ВО ПГСХА; сост. В.В. Подвалова. - Уссурийск, 2020 г. - 21с. [www. de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

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 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека e-library.ru
2. Министерство сельского хозяйства Примоскского края - <http://www.agrodv.ru/>
3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnsbh.ru/akdil/default.htm>
9. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
10. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань»
11. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ

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,	30 учебных столов (60 посадочных мест),

<p>пр. Блюхера, д. 44, ауд. ауд. 320 - Лекционная</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>доска меловая, кафедра, проектор «Sanyo», экран проекционный, 5 учебных стендов</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 245 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Лабораторные столы 7 шт., (15 посадочных мест), 2 навесных шкафа, 4 стола для исследований, холодильник, доска меловая, стол преподавательский, Телевизор ЖК «Haier», электрошкаф СНОЛ-3.5, весы Vibra АН-320 СТ, люминоскоп «Филин», трихинеллоскоп, анализатор молока Клевер-2, нитратомер портативный «Нитрат-тест», центрифуга молочная лабораторная ОКА, рН метр Эксперт-рН (мол.прод), водяная баня 162, анализатор соматических клеток мини, Анализаторы нитратов и нитритов в пищевых продуктах Микон-2, гомогенизатор, сахариметр, центрифуга УЛУ, рефрактометр, овоскоп, трихинеллоскоп Стейк-ПРО Ноутбук 15Acer Travel Mate, лабораторная посуда, переносное мультимедийное оборудование, ноутбук</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 141 Электронный читальный зал №1 Аудитория для самостоятельной работы</p>	<p>Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 246 Лаборантская</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>Весы электронные, шкаф для химической посуды, шкаф для химических препаратоввытяжной шкаф, комплект посуды плитка варочная, холодильник</p>

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. Ветеринарно-санитарная экспертиза: практикум для выполнения лабораторной, самостоятельной и контрольной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно – санитарная экспертиза/ ФГБОУ ВО ПГСХА ; сост. В.В. Подвалова. - Уссурийск, 2019 г. – 150 с. 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.