

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 30.10.2020 19:11:19
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная
академия»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан института Ж и ВМ
« 20 » февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (модуля)

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РЫБОПРОДУКТОВ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат
Направление подготовки /специальность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(полное наименование профиля направления подготовки (специальности) из ООП)

Форма обучения очная, заочная

Институт животноводства и ветеринарной медицины

Кафедра Эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

Статус дисциплины (модуля) часть, формируемая участниками образовательных отношений,
дисциплина по выбору Б1.В.13

(базовая, вариативная, факультативная, по выбору)

Курс 4

Семестр 8

Учебный план набора 2020 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

| СЕМЕСТР | УЧЕБНЫЕ ЗАНЯТИЯ | | | | | | | КОНТ-РОЛЬ | Форма итоговой аттестации (зач., зач.с оценкой, экз.) |
|-------------------|-----------------|-------------------|--------|-------|----|-----------------------------|------------------|-----------|---|
| | ОБЩИЙ ОБЪЕМ | КОНТАКТНАЯ РАБОТА | | | | САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА (СР) | | | |
| | | ВСЕГО | ЛЕКЦИИ | ЛР | ПЗ | КП (КР) | ДРУГИЕ ВИДЫ (СР) | | |
| ОЧН. 7 СЕМ | 108 | 54 | 18 | 36 | | - | 54 | - | ЗАЧЕТ |
| ЗАОЧНОЕ 5 КУРС | 108 | 24 | 10 | 14 | | - | 80 | 4 | ЗАЧЕТ |
| ИТОГО | 108/108 | 54/24 | 18/8 | 36/14 | | | 54/80 | 0/4 | ЗАЧЕТ/ЗАЧЕТ |

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачётных единицах 3 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 (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 19 сентября 2017 г. N 939, зарегистрированного в Минюсте России 11 октября 2017 г. № 48500

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

Разработчики

старший преподаватель каф. эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы
_____ Симакова М.Г.

Зав. кафедрой доцент каф. эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы
_____ Короткова И.П.

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 будущего ветеринарно-санитарного эксперта знаний и навыков применения методов и норм оценки качества рыбы и нерыбных гидробионтов и продуктов из них; обоснования заключения о качестве рыбопродуктов.

Задачи дисциплины (модуля):

1. Изучение основ документооборота во ВСЭ рыбопродуктов;
2. Освоение методов проведения ВСЭ живой, охлажденной, свежей, мороженой, соленой, копченой, сушеной, вяленой рыбы;
3. Освоение методов проведения ВСЭ нерыбных гидробионтов: моллюсков, ракообразных, водорослей.
4. Освоение методов проведения ВСЭ продуктов из рыбного сырья;
5. Освоение методов паразитологического и бактериологического анализа рыбы и рыбопродукции;
6. Ознакомление с принципами охраны населения от инвазионных болезней, опасных для человека, передающихся через рыб и других гидробионтов.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы
Часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина по выбору Б1.В.13

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- | Индикатор 1 | Проводит исследования и дает заключение о качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|----------------|----------|--|-----------|--|--|--|--|--|--|--|------------------------|
| Коллоквиумы (К) | 4 | | | | | | | | | | | 4/0 |
| Иные аналогичные занятия | | | | | | | | | | | | |
| Самостоятельная работа (всего) | 54 | | | 80 | | | | | | | | 54/80 |
| В том числе: | | | | | | | | | | | | |
| Курсовой проект (работа), (КП-КР) | | | | | | | | | | | | |
| Расчётно-графические работы (РГР) | | | | | | | | | | | | |
| Реферат (Р) | 10 | | | - | | | | | | | | 10/0 |
| Контрольная работа (КР) | | | | 20 | | | | | | | | 0/20 |
| Подготовка к лабораторным работам | 34 | | | 50 | | | | | | | | 34/50 |
| Подготовка к коллоквиуму, опросу, зачету | 10 | | | 10 | | | | | | | | 10/10 |
| Контроль | | | | 4 | | | | | | | | 0/4 |
| Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен) | зачет | | | зачет | | | | | | | | Зачет/зачет |
| Общая трудоемкость, всего | Час Зач.ед. | 108 3 | | 108 3 | | | | | | | | 108/108 3/3 |

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

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела |
|-------|---|--|
| 1. | Органолептическое и физико-химическое исследование рыбы | Рыба, ее значение для населения. Классификация основных семейств рыб. ВСЭ живой, парной, охлажденной и мороженой рыбы. ВСЭ соленой, копченой, сушеной и вяленой рыбы. Отбор проб рыбы для исследования. Требования нормативных документов к отбору проб и проведению испытаний рыбной продукции. |
| 2. | Микробиологическая и паразитологическая экспертиза рыб | ВСЭ рыбы при инфекционных, инвазионных, и незаразных болезнях. ВСЭ рыбы по микробиологическим показателям. |

| | | |
|---|--|---|
| | | Паразитологическое обследование рыб |
| 3 | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбной продукции и нерыбных гидробионтов | Особенности ВСЭ гидробионтов. ВСЭ рыбной продукции. ВСЭ икры. ВСЭ моллюсков. ВСЭ ракообразных и иглокожих. ВСЭ морских млекопитающих. ВСЭ рыбных консервов. |

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Лекции | Занятия семинарского типа | | | | | Самостоятельная работа | Всего часов |
|-------|--|--------|---------------------------|----------------------|-----------|---------------------|------------|------------------------|-------------|
| | | | семинар | практические занятия | практикум | лабораторные работы | коллоквиум | | |
| 1 | Органолептическое и физико-химическое исследование рыбы | 6 | | | | 14 | 2 | 18 | 40 |
| 2 | Микробиологическая и паразитологическая экспертиза рыб | 4 | | | | 6 | | 18 | 28 |
| 3 | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбной продукции и нерыбных гидробионтов | 8 | | | | 12 | 2 | 18 | 40 |
| 4 | Итого | 18 | | | | 32 | 4 | 54 | 108 |

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

| № п/п | Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин | № № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин | | | | | | | |
|-------|---|---|---|---|--|--|--|--|--|
| | | 1 | 2 | 3 | | | | | |
| | | Предшествующие дисциплины | | | | | | | |
| 1. | Ветеринарная санитария | + | + | + | | | | | |
| 2 | Инфекционные болезни | + | + | + | | | | | |
| 3 | Микробиология | + | + | + | | | | | |
| 4 | Вирусология и иммунология | + | + | + | | | | | |
| 5 | Токсикология | + | + | + | | | | | |
| 6 | Паразитарные болезни | + | + | + | | | | | |
| 7 | Контроль первичной переработки продукции животноводства | + | + | + | | | | | |
| 8 | Микробиология продуктов | + | + | + | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|------------------------|--|---|---|---|--|--|--|--|--|--|
| | животноводства | | | | | | | | | |
| 9 | Метрология, стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного и растительного происхождения | + | + | + | | | | | | |
| 10 | Приборы и оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы | + | + | + | | | | | | |
| 11 | Методы проведения лабораторных исследований | + | + | + | | | | | | |
| Последующие дисциплины | | | | | | | | | | |
| 1. | Ветеринарно-санитарная экспертиза | + | + | + | | | | | | |
| 2 | Организация государственного ветеринарного надзора | + | + | + | | | | | | |
| 3 | Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта | + | + | + | | | | | | |
| 4 | Судебная ветеринарная экспертиза | + | + | + | | | | | | |
| 5 | Цифровые технологии в агропромышленном комплексе | + | + | + | | | | | | |

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

| Методы | Формы | Лекции (час) | Практические/семинарские Занятия (час) | Тренинг Мастер-класс (час) | СРС (час) | Всего |
|--------|------------------|--------------|--|----------------------------|-----------|-------|
| | IT-методы | | | | | |
| | Работа в команде | | | | | |
| | Игра | | | | | |

| | | | | |
|-----------------------------|--|---|--|---|
| Поисковый метод | | | | |
| Решение ситуационных задач | | | | |
| Исследовательский метод | | 4 | | 4 |
| Итого интерактивных занятий | | | | 4 |

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

| № п/п | Форма занятия | Тема занятия | Наименование используемых интерактивных методов | Количество часов |
|--------|----------------------|---|---|------------------|
| 1 | Лабораторное занятия | Физико-химические методы исследования рыбы на свежесть | Исследовательский метод | 2 |
| 2 | Лабораторное занятия | Микробиологическая и паразитологическая экспертиза рыбы | Исследовательский метод | 2 |
| Итого: | | | | 4 ч |

7 Лабораторный практикум

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование лабораторных работ | Трудоёмкость (час.) |
|-------|---|---|---------------------|
| 1 | Органолептическое и физико-химическое исследование рыбы | Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов. Правила отбора проб гидробионтов для ВСЭ | 2 |
| | | Ветеринарно-санитарная экспертиза живой товарной рыбы | 2 |
| | | Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной и мороженой рыбы по органолептическим показателям. | 2 |
| | | Физико-химические методы исследования рыбы на свежесть | 2 |
| | | Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы. | 6 |
| | | Коллоквиум | 2 |
| 2 | Микробиологическая и паразитологическая экспертиза рыб | Микробиологическая и паразитологическая экспертиза рыбы и рыбных продуктов | 6 |
| 3 | ВСЭ рыбной продукции | ВСЭ рыбной продукции: полуфабрикаты, кулинария | 4 |
| | | ВСЭ рыбных консервов | 2 |

| | | |
|--|------------------|------|
| | ВСЭ гидробионтов | 2 |
| | ВСЭ ракообразных | 2 |
| | ВСЭ рыбной икры | 2 |
| | Коллоквиум | 2 |
| | Итого | 36 ч |

8. Семинарские занятия не предусмотрены учебным планом

9 Самостоятельная работа

| № п/п | № раздела дисциплины из табл. 5.1 | Содержание самостоятельной работы (детализация) | Трудо-емкость (час.) | Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д) |
|-------|--|--|----------------------|---|
| 1. | Органолептическое и физико-химическое исследование рыбы | -работа с научной, публицистической и нормативной литературой, подготовка к коллоквиуму | 18 | Коллоквиум |
| 2. | Микробиологическая и паразитологическая экспертиза рыб | -работа с научной, публицистической и нормативной литературой, подготовка к опросу | 18 | Опрос или подготовка реферата |
| 3. | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбной продукции и нерыбных гидробионтов | -работа с научной, публицистической и нормативной литературой, подготовка к коллоквиуму и зачету | 18 | Коллоквиум или подготовка реферата |

10. Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрена учебным планом

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

11.1 Основная литература:

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. - 4-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с.

2. Авдеева, Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Е.В. Авдеева, Н.А. Головина. - СПб : Проспект Науки, 2011. - 192 с.

3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова.

- Электрон. текст. дан. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с. - Режим доступа: www.e.lanbook.com. - Загл. с экрана.

11.2 Дополнительная литература:

1. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыб [Электронный ресурс] / Ю.Ф. Мишанин. – Электрон. текст. дан. - СПб. : Лань, 2012. – 560 с. - Режим доступа : www.e.lanbook.com. - Загл. с экрана.

2. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] / К.С. Маловастый. – Электрон. текст. дан. - СПб. : Лань, 2013. – 512 с. - Режим доступа: www.e.lanbook.com. - Загл. с экрана.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: / сост. О.Ю. Бусарова, М.Г. Симакова.- Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВПО ПГСХА, 2019. – 26 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов: методические указания по освоению дисциплины для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза всех форм обучения / сост. М.Г. Симакова.- Уссурийск, ПГСХА, 2019 г – 16 с. – Режим доступа: 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)

- Антивирус Kaspersky Endpoint Security

(2015 г. Но лицензии: 1A5C-150729-022428

2016 г. Но лицензии: 1A5C-160930-035434-320-509

2017 г. Но лицензии: 1A5C-170927-234542-680-82

2018 г. No лицензии: 1A5C-181018-072345-670-1186)

- Microsoft Office 2007 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г., постоянная)

- Adobe Reader (право на использование ПО предоставляется на безвозмездной основе, согласно политики правообладателя,

https://www.images2.adobe.com/www.adobe.com/content/dam/acom/en/legal/licenses-terms/pdf/PlatformClients_PC_WWEULA-ru_RU-20150407_1357.pdf

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань. Доступ к пакетам: «Ветеринария и сельское хозяйство» - режим доступа не ограничен, с регистрацией по IP-адресам академии, сайт ЭБС: e.lanbook.com

2. Электронная библиотека учебно-методических материалов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА – режим доступа: de.primacad.ru

3. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>

4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: www.consultant.ru

5. Терминал удаленного доступа к базе данных ГНУ ЦНСХБ Россельхозакадемии- режим доступа: <http://www.cnsbh.ru/terminal>

6. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – режим доступа: <http://docs.cntd.ru>

Реферативные журналы:

«Ветеринария» (4 номера/ год) – с 1999 года

«Пищевая и перерабатывающая промышленность» (4 номера/ год) - с 1999 года

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. 321 Лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) | Комплект специальной учебной мебели (52 посадочных места), переносной комплект мультимедийного оборудования (проектор, ноутбук, экран) |

| | |
|--|--|
| <p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 245</p> <p>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 AJH-320 СТ, люминескоп «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</p> <p>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 препаратов вытяжной шкаф, комплект посуды плитка варочная</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 рыбопродуктов: методические указания по выполнению контрольной работы и самостоятельной работы для обучающихся заочной формы обучения по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / сост. М.Г. Симакова.- Уссурийск, ПГСХА, 2019 г – 22 с.

15. Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализаций дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина

(модуль) 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 здание и помещение, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины (модуля).

15.2 Обеспечение соблюдение общих требований

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченное возможностей здоровья, если это не создает трудности для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента (ассистентов) оказывающего (их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании их 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 Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для их форме.

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

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающимися с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Продолжительность подготовки обучающегося к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 ч.