

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.01.2022 21:44:04
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

УТВЕРЖДАЮ
Декан ИПК ДПО Колтун Г.Г.
« 25 » января 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Отбор проб и пробоподготовка сырья и продукции животного и растительного происхождения для химических исследований»

Наименование учебной дисциплины (модуля)

Уровень основной профессиональной образовательной программы профессиональная переподготовка

Форма обучения очная

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

Институт повышения квалификации и дополнительного профессионального образования

(полное наименование института)

Учебный план набора 2021 г. и последующих лет

Распределение рабочего времени:

Общий объем	Учебные занятия (час.)					Контроль СР	Самостоятельная работа	Форма итоговой аттестации
	аудиторные							
	Всего	лекции	ЛЗ	ПЗ	КП-КР			
72	36	10	26				36	Зачет
ИТОГО:	36	10	26				36	Зачет

Общая трудоемкость в соответствии с учебным планом в зачетных 23ЕТ

Лист согласования

Рабочая программа составлена с учетом требований профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 23 августа 2018 г. № 547 н.

Разработчик, доцент
(должность)

(подпись)

_____ Подвалова В.В

(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель дисциплины Целью реализуемой программы является совершенствование профессиональной компетентности, обновление теоретических и практических знаний специалистов ветеринарной службы, необходимых для освоения современных методов, правил и требований по порядку отбора проб при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья животного и растительного происхождения и продуктов его переработки при химических исследованиях.

Задачи дисциплины (модуля):

- ознакомиться с требованиями Федерального законодательства, Таможенного союза, ЕврАзЭС при осуществлении отбора проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований;
- провести обзор межгосударственных, государственных, отраслевых и иных стандартов в области ветеринарии;
- изучить алгоритм организации отбора проб. Правила и методы отбора проб сырья животного и растительного происхождения и продуктов его переработки при проведении химических исследований.

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

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Код	Профессиональные компетенции	Знания	Умения	Трудовые действия
ПК-1	способность к испытанию и анализу состава и чистоты материалов и веществ: анализу химических и биологических свойств материалов и веществ; испытанию и анализу в области гигиены питания, включая ветеринарный контроль и контроль за производством продуктов питания	методов химического и биологического анализа веществ и материалов при оценке качества продуктов	проводить испытания и анализировать при проведении, ветеринарного контроля и контроля за производством продуктов питания	Проведение испытаний и осуществление анализа состава, чистоты, химических и биологических свойств материалов и веществ при проведении , ветеринарного контроля и контроля за производством продуктов питания
ПК-2	Способность работать в	алгоритма и правил работы в ветеринарно-	работать в ветеринарно-	Осуществление работы с

ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации
---	---	---	--

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать:

- требования федерального законодательства, Таможенного союза, ЕврАзЭС при осуществлении отбора проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований;
- актуальные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и продуктов рыбоводства;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы птицеводческой продукции;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы растениеводческой продукции;
- организацию ветеринарно-санитарной экспертизы кормов;
- методику лабораторных исследований и экспресс-исследований в условиях перерабатывающих производств, продовольственных рынков, ветеринарных лабораторий различного уровня;
- порядок отбора проб животноводческой, растениеводческой продукции и кормов с учётом предстоящих исследований;

Уметь:

- самостоятельно проводить отбор проб основных видов сырья и продуктов его переработки животного и растительного происхождения, кормов с учётом предстоящих исследований;
- выбирать справочную литературу, необходимые отечественные и зарубежные источники, в том числе электронные ресурсы;
- использовать отечественные и зарубежные программы электронного документооборота;
- оформлять сопроводительную документацию на поднадзорную продукцию.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы

Вид учебной работы	Курс			Всего часов
	очно			
Контактная работа с преподавателем (всего)	36			36
В том числе:				
Лекции	10			10
Занятия семинарского типа, в том числе:				
Семинары (С)				
Практические занятия (ПЗ)				
Практикумы (П)				
Лабораторные работы (ЛР)	26			26
Коллоквиумы (К)				
Иные аналогичные занятия				
Самостоятельная работа (всего)	36			36
В том числе:				
Курсовой проект (работа) (КП (КР))				
Расчетно-графические работы (РГР)				
Реферат (Р)				
Контрольная работа (К)				
Иные аналогичные занятия	36			36
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	зачет			зачет
Итого:	72/2			72/2

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

4.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Продовольственная безопасность РФ. Международное законодательство по пищевой безопасности.	Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации. Основные задачи, показатели обеспечения продовольственной безопасности в РФ и критерии их оценки. Политика в области обеспечения качества. Роль документации. Кодекс Алиментариус «Методы анализа и отбора проб». Область применения. Руководящие принципы оценки компетентности испытательных лабораторий, работающих в области контроля продуктов питания. Общие руководящие принципы выборочного контроля. Процедура выборочного контроля. Требования к работникам службы выборочного

		контроля. Подготовка проб. Рекомендованные планы контроля по количественному и качественному признакам, план выборочного контроля по альтернативному признаку. Усиленный контроль.
2.	Организация отбора проб. Обзор межгосударственных, государственных, отраслевых и иных стандартов в области отбора проб.	Организация отбора проб - основные понятия, термины и определения. Требования к отбору проб, к методам отбора и аттестации пробоотборщиков. Межгосударственные, государственные, отраслевые и иные стандарты в области отбора, упаковки и маркировки проб.
3.	Правила и методы отбора проб мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов, молока и молочных продуктов	Правила и методы отбора проб мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами мяса и другого пищевого мясного сырья. Отбор проб консервированной продукции. Нормативные документы. Правила и методы отбора проб рыбы и рыбопродуктов. Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами из рыбы, ракообразных, моллюсков, других объектов промысла и продуктов их переработки. Особенности отбора проб для радиологических и паразитологических исследований. Нормативные документы. Молоко и молочные продукты - правила отбора проб. Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами молока, полученного от крупного и мелкого рогатого скота и молочных продуктов. Особенности отбора проб для радиологических исследований. Нормативные документы.
4.	Правила и методы отбора проб яиц, меда кормов для животных	Яйцо, мед - правила отбора проб. Отбор проб и подготовка их к испытанию. Методы случайного отбора выборок штучной продукции. Методы отбора проб и органолептического анализа пищевых продуктов переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Подготовка проб для микробиологических анализов. Нормативные документы. Корма для животных - правила отбора проб. Виды кормов. Особенности отбора проб для радиологических и паразитологических исследований. Нормативные документы

4.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич занятия	Лаборат. занятия	Семинары	СРС	Всего час.
1.	Продовольственная безопасность РФ. Международное законодательство по пищевой безопасности.	2		2		6	10
2.	Организация отбора проб. Обзор межгосударственных, государственных, отраслевых и иных стандартов в области отбора проб.	2		2		10	14
3.	Правила и методы отбора проб мяса и Мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов, молока и молочных продуктов	4		12		10	26
4.	Правила и методы отбора проб яиц, меда кормов для животных	2		10		10	22
ВСЕГО:		10		26		36	72

5. Методы и формы организации обучения

Методы	Формы	Лекции (час)	Практические/ семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер- класс (час)	СРС (час)	Всего
<i>IT-методы</i>						
	Работа в команде					
	Игра					
	Поисковый метод					
	Решение ситуационных задач					
	Исследовательский метод					
	Метод микро-групп		4			4
	Итого интерактивных занятий		4			4

6. Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов
1.	Семинарские занятия	Исследование мяса мясной продукции, транспортировка, хранение, порядок отбора проб	Метод микро-групп	2

2.	Семинарские занятия	Исследование молока и молочной продукции, транспортировка, хранение, порядок отбора проб	Метод микро-групп	2
ИТОГО:				4

7.Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость (час.)
1.	1,2 разделы	«Порядок отбора проб, упаковки, транспортировки и хранения проб, продукции при проведении государственного ветеринарного контроля (надзора)»	4
2.	3 раздел	Исследование мяса мясной продукции, транспортировка, хранение, порядок отбора проб	4
3.	3 раздел	Исследование молока и молочной продукции, транспортировка, хранение, порядок отбора проб	4
4.	3 раздел	Упаковка, хранение и исследование рыбы и морепродуктов, порядок отбора проб	4
5.	4 раздел	Отбор проб, методы исследования Яиц и яичных продуктов	4
6.	4 раздел	Отбор проб и методы исследования меда и продуктов пчеловодства	2
7.	4 раздел	Правила отбора проб, хранения, транспортировки растительной продукции комбикормов	4
ИТОГО:			26

8. Практические занятия (семинары) не предусмотрены учебным планом

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	Продовольственная безопасность РФ.	Доктрина продовольственной безопасности	6	Тест

	Международное законодательство по пищевой безопасности.	<p>Российской Федерации. Основные задачи, показатели обеспечения продовольственной безопасности в РФ и критерии их оценки. Политика в области обеспечения качества. Роль документации. Кодекс Алиментариус «Методы анализа и отбора проб». Область применения.</p> <p>Руководящие принципы оценки компетентности испытательных лабораторий, работающих в области контроля продуктов питания. Общие руководящие принципы выборочного контроля. Процедура выборочного контроля Требования к работникам службы выборочного контроля. Подготовка проб.</p> <p>Рекомендованные планы контроля по количественному и качественному признакам, план выборочного контроля по альтернативному признаку. Усиленный контроль.</p>		
2.	<p>Организация отбора проб. Обзор межгосударственных, государственных, отраслевых и иных стандартов в области отбора проб.</p>	<p>Организация отбора проб - основные понятия, термины и определения. Требования к отбору проб, к методам отбора и аттестации пробоотборщиков. Межгосударственные, государственные, отраслевые и иные</p>	10	Тест

		стандарты в области отбора, упаковки и маркировки проб.		
3.	Правила и методы отбора проб мяса и Мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов, молока и молочных продуктов	<p>Правила и методы отбора проб мяса и мясопродуктов.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами мяса и другого пищевого мясного сырья. Отбор проб консервированной продукции.</p> <p>Нормативные документы.</p> <p>Правила и методы отбора проб рыбы и рыбопродуктов.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами из рыбы, ракообразных, моллюсков, других объектов промысла и продуктов их переработки.</p> <p>Особенности отбора проб для радиологических и паразитологических исследований.</p> <p>Нормативные документы.</p> <p>Молоко и молочные продукты - правила отбора проб.</p> <p>Ветеринарносанитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и</p>	10	Тест

		(или) перемещению между Сторонами молока, полученного от крупного и мелкого рогатого скота и молочных продуктов. Особенности отбора проб для радиологических исследований. Нормативные документы.		
4.	Правила и методы отбора проб яиц, меда кормов для животных	Яйцо, мед - правила отбора проб. Отбор проб и подготовка их к испытанию. Методы случайного отбора выборок штучной продукции. Методы отбора проб и органолептического анализа пищевых продуктов переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Подготовка проб для микробиологических анализов. Нормативные документы. Корма для животных - правила отбора проб. Виды кормов. Особенности отбора проб для радиологических и паразитологических исследований. Нормативные документы	10	Тест
ВСЕГО:			36 часов	

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

10.1 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. - Санкт -

Петербург: Лань, 2013. - 480 с. - URL: [https://e.lanbook.com /book/](https://e.lanbook.com/book/). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

10.2 Дополнительная литература:

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : уче. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 4-е изд., стер. – Санкт - Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. - URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

2. Экспертиза кисломолочных продуктов // Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учеб. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт - Петербург : Лань, 2020. — С. 147-154. — ISBN 978-5-8114-5605-5- URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>. - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.] ; Под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. - 4-е изд., испр. и доп. – Санкт - Петербург : Лань, 2016. - 320 с.

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Электрон. текст. дан – Санкт - Петербург: Лань, 2016. – 320 с. - Режим доступа: [www. e. Lanbook.com](http://www.e.lanbook.com). - Загл. с экрана.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов : 2019-08-27 / сост. А.Х. Волков [и др.]. - Казань: КГАВМ им. Баумана, 2015. - 116 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/123333> (дата обращения: 18.12.2019). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

6. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : учебник / А.Ф. Кузнецов, А.М. Лунегов, К.А. Рожков, И.В. Лунегова ; под редакцией А.Ф. Кузнецова. - Санкт - Петербург : Лань, 2017. - 508 с. - ISBN 978-5-8114-2778-9. - URL: <https://e.lanbook.com/book/96856> (дата обращения: 07.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

10.3 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).

10.4 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.cnsnb.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

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модуля)

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) и самостоятельной работы	Комплект специальной учебной мебели (52 посадочных места), переносной комплект мультимедийного оборудования (проектор, ноутбук, экран)
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 147, учебная аудитория для проведения занятий семинарского и лабораторного типа	Лабораторные столы 7 шт. (14 посадочных мест), стол преподавательский, 3 лабораторных стола, меловая доска, рН метр Эксперт-рН, прибор Милтек-1, весы Vibra АН-640 СТ, мясорубка, спектрофотометр, стенды, плакаты, переносное мультимедийное оборудование, ноутбук

<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 245 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы 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, экран.</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 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>

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

13. Особенности реализации дисциплины (модуля) для слушателей с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов

13.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля) для слушателей из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплины (модуля) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдением следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающих такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа здания, помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины (модуля)

13.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления слушателя обеспечивается соблюдением следующих общих требований.

Проведение занятий для слушателей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с слушателями, не имеющими ограниченные возможности здоровья, если это не создает трудностей для слушателей; присутствие в аудитории ассистента(-ов), оказывающего(-их) слушателям необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

13.3 Доведение до сведения слушателей 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 слушателей с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

13.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для слушателя с ограниченными возможностями здоровья.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации дисциплины (модуля) для слушателей00 инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования и т.д.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению слушателя с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки слушателя к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 ч.