

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и
ветеринарно-санитарной экспертизы

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Леслер Т.Ф.
" 25 " 05 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
" 25 " 05 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦИИ
ОХОТЫ И РЫБОЛОВСТВА

ФГОС ВО

Направление подготовки 06.03.01 – «**Биология**»

Профиль **Ихтиология**

Курс **4**

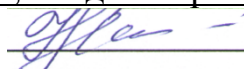
Семестр **7**

Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

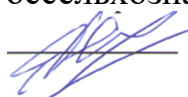
Красноярск, 2017

Составитель: Немкова Наталья Павловна, канд. ветеринар. наук, доцент



« 22» 05 2017 г.

Рецензент: Якищик С.Н., начальник отдела ветеринарно-санитарной экспертизы
ФГБУ «Красноярский Референтный центр Россельхознадзора»



« 22 » 05 2017 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 06.03.01 – Биология, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 944 от 07 августа 2014 года, зарегистрировано в Минюсте России № 33812 от 25 августа 2014 года.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 9 от « 25» 05 2017 г.

Заведующий кафедрой Строганова И.Я, д.б.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



«25» 05 2017 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ
протокол № 9 «25» мая 2017 г.

Председатель методической комиссии ИПБиВМ
Турицына Е.Г., д.в.н., проф.

 «25» мая 2017 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 06.03.01 - «Биология»
Четвертакова Е.В., д.с.-х.н., доцент

 «22» мая 2017 г.

Заведующие кафедрами¹:

Зоотехнии и технологии переработки
продуктов животноводства
д.с.х.н., профессор

 Лефлер Т.Ф.

Кафедра внутренних незаразных
болезней, акушерства и
физиологии сельскохозяйственных животных
д.б.н., профессор

 Смолин С.Г.

Кафедра анатомии, патологической
анатомии и хирургии
д.в.н., профессор

 Донкова Н.В.

Кафедра эпизоотологии, микробиологии,
паразитологии и ветеринарно-санитарной
экспертизы
д.б.н., профессор.

 Строганова И.Я.

*- по согласованию с методической комиссией

¹ Кафедры, за которыми в учебном плане закреплены дисциплины

ОГЛАВЛЕНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ.....	4
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.....	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.2. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.....	7
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ.....	9
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	9
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	11
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	11
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	11
6.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	12
6.4. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....	12
6.5. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	12
КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ.....	13
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	14
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
9 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	15
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	16
РЕЦЕНЗИЯ.....	17

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)», является дисциплиной по выбору студентов направления подготовки 06.03.01 – «Биология», профилю «Ихтиология». Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-3) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы посредством исследования продукции, получаемой от диких промысловых животных, пернатой дичи и рыболовства, а также защиты населения от болезней (зооантропонозов).

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, тестирование, самостоятельная работа, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в форме тестирования и проверки конспектов самостоятельной работы в соответствии с тематическим планом, утвержденным по дисциплине на учебный год. Промежуточный контроль успеваемости – в форме зачёта в седьмом семестре.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 3 зачётные единицы – 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены 22 часа лекционных (10 в интерактивной форме), 22 часа лабораторных занятий (10 в интерактивной форме), 64 часа самостоятельной работы студента и зачёт.

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства» включена в ОПОП, в дисциплины по выбору студентов.

Реализация в дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 06.03.01 – «Биология», профилю «Ихтиология» должна формировать следующие компетенции:

ПК-3 – готовность применять на производстве базовые общепрофессиональные знания теории и методов современной биологии.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства», являются: анатомия, микробиология, вирусология и иммунология, болезни диких животных.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства» является заключительной при обучении студентов направления подготовки 06.03.01 – «Биология», профилю «Ихтиология».

Особенностью дисциплины является изучение методов ветеринарно-санитарного и техно-химического исследования продукции охоты и рыболовства и определение путей их реализации. Объектом ветсанэкспертизы является также техническое сырьё.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области ветеринарии для решения задач, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы, которые направлены на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных (ПК-3) компетенций выпускника.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами.

Уметь:

- оценивать состояние туш и внутренних органов животных и птиц;
- проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии;
- проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний.

Владеть:

- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов диких животных, птицы и рыбы;
- методикой компрессорной трихинеллоскопии мяса;
- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами распознавания мяса различных видов животных.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 7	№ 8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108		108
Контактная работа	1,22	44		44

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 7	№ 8
в том числе:				
Лекции (Л)		22		22/10
Лабораторные работы (ЛР)		22		22/10
Самостоятельная работа (СР)	1,78	64		64
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		40		40
самоподготовка к текущему контролю знаний		20		20
подготовка к зачёту		4		4
Вид контроля:				зачёт

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в таблице 2.

Таблица 2

Тематический план

№ п/п	Модуль дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			Л	ЛЗ	СРС	
1	Модуль 1 Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы	50	8	10	32	зачёт
2	Модуль 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	58	14	12	32	зачёт
Итого:		108	22	22	64	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудит орная работа (СР)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы	50	8	10	32
<i>Модульная единица 1</i> Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя диких промысловых животных, пернатой дичи и рыбы	28	4	4	20
<i>Модульная единица 2</i> Морфологический и химический состав мяса. Послеубойные изменения в мясе	22	4	6	12
Модуль 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	58	14	12	32
<i>Модульная единица 1</i> Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных при заразных и незаразных болезнях	26	6	4	16

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СР)
		Л	ЛЗ	
<i>Модульная единица 2</i> Ветсанэкспертиза тушек пернатой дичи при болезнях	16	4	4	8
<i>Модульная единица 3</i> Ветсанэкспертиза больной рыбы	16	4	4	8
Итого:	108	22	22	64

4.3. Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1. Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы

Модульная единица 1. *Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя диких промысловых животных, пернатой дичи и рыбы.* Введение. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе, её цель, задачи и достижения на современном этапе. Определение способов добычи дичи. Нормативная документация. Определение пригодности мяса для пищевых целей.

Модульная единица 2. *Морфологический и химический состав мяса. Послеубойные изменения в мясе.* Мясо: морфологический и химический состав. Особенности ферментации (созревание) мяса.

МОДУЛЬ 2. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза

Модульная единица 1. *Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных при заразных и незаразных болезнях.* Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов диких промысловых животных при инфекционных, паразитарных и незаразных болезнях.

Модульная единица 2. *Ветсанэкспертиза тушек пернатой дичи при болезнях.* Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек пернатой дичи при инфекционных, паразитарных и незаразных болезнях. Ветеринарно-санитарное исследование мяса пернатой дичи на свежесть. Определение наличия патологических изменений, характерных для болезней.

Модульная единица 3. *Ветеринарно-санитарная экспертиза больной рыбы.* Определение больной рыбы. Определение свежести мяса рыбы (методы органолептического и лабораторного исследований).

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1 Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы			8
	Модульная единица 1 <i>Ветсаносмотр продуктов убоя диких промысловых животных, пернатой дичи и рыбы</i>	<i>Лекция № 1-2. Введение. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе, её цель и задачи на современном этапе. Определение способов добычи дичи.</i>	тестирование, зачёт	4
	Модульная единица 2 <i>Морфологический и химический состав мяса. Послеубойные изменения в мясе</i>	<i>Лекция № 3-4. Мясо диких промысловых животных и пернатой дичи: морфологический и химический состав. Послеубойные изменения в мясе.</i>	тестирование, зачёт	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
2	Модуль 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза			14
	Модульная единица 1 <i>Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных при заразных и незаразных болезнях</i>	<i>Лекция № 5-7. Эпизоотическая ситуация по карантинным и особо опасным болезням животных в РФ и Красноярском крае Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя животных при зооантропонозах.</i>	тестирование, зачёт	6
	Модульная единица 2 <i>Ветсанэкспертиза тушек пернатой дичи при болезнях</i>	<i>Лекция № 8-9. Ветеринарно- санитарная экспертиза тушек пернатой дичи при инфекционных болезнях.</i>	тестирование, зачёт	4
	Модульная единица 3 <i>Ветсанэкспертиза больной рыбы</i>	<i>Лекция № 10-11. Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях.</i>	тестирование, зачёт	4
	Итого:			22

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лабораторного занятия	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
1	Модуль 1 Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы			
	Модульная единица 1 <i>Ветсаносмотр продуктов убоя диких промысловых животных, пернатой дичи и рыбы</i>	<i>Занятие №1. Техника безопасности и правила работы в лаборатории ветсанэкспертизы. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Значение лимфатической системы для ветсанэкспертизы.</i>	тестирование, зачёт	2
		<i>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.</i>		2
	Модульная единица 2 <i>Морфологический и химический состав мяса. Послеубойные изменения в мясе</i>	<i>Занятие №3. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации: органолептическое и лабораторные исследования.</i>	тестирование, зачёт	2
		<i>Занятие №4. Определение мяса больных животных: распознавание мяса больных, убитых в агонии и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований.</i>		2
		<i>Занятие №5. Определение свежести мяса диких промысловых животных: методы органолептического и</i>		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лабораторного занятия	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		лабораторного исследований.		
2	Модуль 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза			
	Модульная единица 1 <i>Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных при заразных и незаразных болезнях</i>	<i>Занятие № 6. Исследование мяса на трихинеллёз и цистицеркоз (финноз).</i>	тестирование, зачёт	2
		<i>Занятие №7. Методика исследования продуктов убоя животных и ветеринарно-санитарная оценка при инфекционных, паразитарных и незаразных болезнях.</i>		2
	Модульная единица 2 <i>Ветсанэкспертиза тушек пернатой дичи при болезнях</i>	<i>Занятие №8. Ветеринарно-санитарное исследование мяса пернатой дичи на свежесть.</i>	тестирование, зачёт	2
		<i>Занятие №9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы: определение наличия патологических изменений, характерных для болезней.</i>		2
	Модульная единица 3 <i>Ветсанэкспертиза больной рыбы</i>	<i>Занятие №10. Ветеринарно-санитарное исследование пресноводной рыбы на свежесть.</i>	тестирование, зачёт	2
		<i>Занятие №11. Исследование рыбы на заражённость личинками гельминтов.</i>		2
	Итого:			22

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов организуется с целью развития навыков работы с научной и учебной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины, размещённого на платформе LMS Moodle для СРС;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов по темам дисциплины с составлением конспектов;
- ответы на контрольные вопросы для самопроверки;
- подготовка к лабораторным занятиям и тестированию;
- подготовка к текущему контролю знаний на итоговых занятиях;
- подготовка к студенческим конференциям;
- самостоятельная работа с обучающими программами в компьютерных классах и в домашних условиях.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модуль 1 Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы		32
	Модульная единица 1 <i>Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя диких промысловых животных, пернатой дичи и рыбы</i>	1. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. 2. Способы и правила добычи диких промысловых животных и пернатой дичи. 3. Охрана ресурсов диких копытных. Влияние болезней на сокращение ресурсов диких копытных. Использование ресурсов в обеспечении населения мясными продуктами. 4. Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ветеринарно-санитарной экспертизе. 5. Схема лимфообращения, строение и топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов диких животных.	20
	Модульная единица 2 <i>Морфологический и химический состав мяса. Послеубойные изменения в мясе</i>	6. Определение мяса разных видов животных по физико-химическим показателям жира. Определение жира, обработанного щелочами. 7. Определение мяса разных видов животных по микроскопическому строению частиц волосяного покрова. 8. Определение возраста (по зубам, по промерам) диких копытных и массы их туш (по весу внутренних органов, отмерным методом). 9. Органолептические исследования мяса, полученного от незрелых животных. Определение посторонних примесей в мясе животных. Определение природы жёлтой окраски мяса животных. 10. Изменения мяса при хранении. Виды порчи мяса и ветсаноценка.	12
2	Модуль 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза		32
	Модульная единица 1 <i>Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных при заразных и незаразных болезнях</i>	11. Оценка мяса при патологоанатомических изменениях, связанных с добычей диких животных. Определение мяса исхудавших и истощённых животных. 12. Эпидемиология и профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов. 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса с отклонениями от нормы, имеющими санитарное значение и при септических процессах. 14. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при отравлениях, обработках химическими препаратами, при радиационных поражениях. 15. Определение неразвившихся гельминтов в тушах и органах диких животных.	16

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		16. Микробиологическое исследование мяса и мясных продуктов.	
	Модульная единица 2 <i>Ветсанэкспертиза тушек пернатой дичи при болезнях</i>	17. Методика ветеринарно-санитарного осмотра тушек пернатой дичи. 18. Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях. 19. Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях.	8
	Модульная единица 3 <i>Ветсанэкспертиза больной рыбы</i>	20. Химический состав и автолиз мяса рыб. Ядовитые рыбы, ветсаноценка. 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях. 22. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях.	8
ВСЕГО:			64

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий с экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-3 – готовность применять на производстве базовые общепрофессиональные знания теории и методов современной биологии	1–11	1–11	1–22	тестирование, зачёт

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко – СПб.: Лань, 2010. – 480 с.
2. Боровков, М.Ф. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе / М.Ф. Боровков, В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2011 – 310 с.
3. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов. Учебное пособие. / И.Г. Серегин, Б.В. Уша – М.: РАПП, 2008. – 408 с.
4. Фролов В.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных / В.П. Фролов, В.В. Власенко. – Казань, 1985.

6.2. Дополнительная литература

1. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания / Ю.Г. Костенко. – М.: Гном и Д, 2003. – 108 с.
2. Серёгин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи: Учебное пособие / И.Г. Серёгин, А.А. Кунаков, М.Ф. Боровков, В.С. Касаткин. – М.: МГУПБ, 2004. – 190 с.
3. ГОСТ 23042–86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. – М.: Издательство стандартов, 2003.
4. Боровков, М.Ф. Определение видовой принадлежности мяса животных. Метод. пособие / М.Ф. Боровков, О.В. Швеиц, А.К. Кириллов – М.: ФГОУ Российская академия кадрового обеспечения АПК, 2002. – 33 с.

6.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Немкова, Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционных болезнях: учебно-метод. пособие / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 64 с.
2. Немкова, Н.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы: метод. указания / Н.П. Немкова, Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2006. – 24 с
3. Тарарина, Л.И. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. пособие / Л.И. Тарарина, А.В. Коломейцев; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – 220 с.
4. Оценка качества продуктов животноводства: учебное пособие / Н.П. Симонова, В.А. Симонов, Л.И. Тарарина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2006. – 159 с.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 г. с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022 г.).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 г. ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией).
6. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
7. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
8. Справочная правовая система «Консультант+».
9. Справочная правовая система «Гарант» – Учебная лицензия.
10. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

6.5. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 г.
2. Microsoft Word 2007 / 2010.
3. Microsoft Excel 2007 / 2010.
4. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010.
5. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008.
6. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 – Бесплатно распространяемое ПО.
7. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla. – Бесплатно распространяемое ПО.
8. Moodle 3.3.5.6a (система дистанционного образования) Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветсанэкспертизы

Направление подготовки 06.03.01 – «Биология», профиль «Ихтиология»

Дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства

Общая трудоёмкость дисциплины : лекции 22 час.; лабораторные работы 22 час.; СР 64 час.

Таблица 8

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Лекции, лабораторные работы, СР	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	СПб.: Издательство «Лань»	2008 2013	+		+		12	51 6
Лабораторные работы, СР	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.	Пронин В.В., Фисенко С.П.	СПб.: Издательство «Лань»	2012	+		+		12	30
Лабораторные работы	Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе	Тарарина Л.И., Коломейцев А.В.	Краснояр. гос. аграр. ун-т	2012	+	+	+		12	74
Лекции, лабораторные работы, СР	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных	Фролов В.П., Власенко В.В.	Казань,	1985	+			+	12	1

Зав. библиотекой



Председатель МК



института

Зав. кафедрой



7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства» со студентами в течение семестра в контактной форме обучения проводятся лекционные и лабораторные занятия.

Оценка знаний, умений, навыков в заявленных компетенциях для студентов осуществляется с использованием модульно-рейтинговой системы. Контроль знаний проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Виды текущего контроля: Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебным материалом. В течение семестра в соответствии с рабочим учебным планом проводятся лабораторные занятия. Активное участие в работе является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок текущего контроля.

Промежуточный контроль остаточных знаний проводится в форме зачёта – включает ответы на теоретические и практические вопросы по модулям (1-2).

Критерии оценки: Для промежуточной аттестации в виде зачёта студенту достаточно набрать 60 баллов. Зачтено: 60-100 баллов.

Рейтинг-план по дисциплине

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего баллов на модуль	Контактная работа		Проверка знаний	СРС (консп ект)	Зачёт
		Л	ЛЗ	тестирова ние		
4 курс, 7 семестр (3 кред.ед.)						
Модуль 1 Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы	50	4	8	10	10	15
Модуль 2 Частная ветеринарно- санитарная экспертиза	50	8	10	10	10	15
ИТОГО	100	12	18	20	20	30

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционный учебный материал по дисциплине читается в лекционном зале (2-48), имеющем мультимедийное оборудование, что позволяет читать все лекции в виде презентаций.

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в учебной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы с приточно-вытяжной вентиляцией (аудитория 2-05). Для проведения лабораторных исследований продуктов в аудитории имеется необходимое оборудование (трихинеллоскоп, люминескоп, овоскоп, световые микроскопы МИКМЕД-5 с бинокулярными насадками, анализатор качества молока, центрифуга, рефрактометр, рН-метр, термостат, холодильник, электронные весы, водяная баня, электроплита и другое), лабораторная посуда, набор химических реактивов. В аудитории также имеется необходимый наглядный материал (муляжи продуктов, кости скелета разных видов домашних животных, альбомы с фотографиями, стенды, таблицы, схемы и рисунки). При необходимости доставляются разные виды продуктов животного и растительного происхождения для проведения исследований и определения их качества.

Для проведения тренингов и демонстрации презентаций студенческих работ, а также чтения лекций студентам разных профилей имеется специализированная аудитория 2-01, оснащённая современной компьютерной и офисной техникой, необходимым программным обеспечением.

Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы, компьютеры с доступом в интернет, к ЭБС и международным реферативным базам данных научных изданий.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

На освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства» учебным планом отводится 3 к. ед. – 108 часов. Дисциплина разбита на 2 дисциплинарных модуля:

ДМ 1 – Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы;

ДМ 2 – Частная ветеринарно-санитарная экспертиза.

По дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства» предусмотрен промежуточный контроль в форме зачёта.

При преподавании дисциплины методически целесообразно выделять в каждом модуле наиболее значимые темы и акцентировать на них внимание студентов.

При чтении лекций рекомендуется сочетать традиционные методы с инновационными, что позволит сделать лекции более информативными и будет способствовать лучшему восприятию студентами лекционного материала.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся, обеспечения профориентации, в учебном процессе кафедры успешно используются современные образовательные технологии: модули, виртуальные лабораторные работы, базы микрофотографий, видеофильмов, созданные сотрудниками кафедры, лекции на 100% обеспечены мультимедийными презентациями с анимационными эффектами. Для текущего контроля знаний студентов используются тестовые задания.

10. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационные технологии – используются при выполнении домашних заданий по всем разделам дисциплины, подготовке к экзамену.

Опережающая самостоятельная работа – применяется студентами для освоения нового материала по всем разделам дисциплины до его изучения в ходе аудиторных занятий.

Проблемное обучение – используется при проведении проблемных лекций, лекций-дискуссий и лекций-пресс-конференций с целью стимулирования студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

Контекстное обучение – применяется на протяжении всего календарного периода изучения дисциплины при проведении проблемных лекций, лекций-дискуссий и лекций-пресс-конференций с целью мотивации студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

№ п/п	Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии
1	Модуль 1 Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы	Л; ЛЗ	Интерактивная форма в виде беседы с использованием мультимедийного оборудования, схем. Активные методы обучения: тестирование.
2	Модуль 2 Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Л; ЛЗ	
	Всего часов:		108 (44)
	из них в интерактивной форме		20

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
04.09.2018 г.	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2018-2019 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 1 от 04.09.2018 г.
10.09.2019 г.	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 2 от 10.09.2019 г.
12.10.2020 г.	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 2 от 12.10.2020 г.

Программу разработал:

Немкова Н.П., канд. ветеринар. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине
«Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства»
для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки
06.03.01– Биология, профиль «Ихтиология»

Составитель: Немкова Н.П., канд. ветеринар. наук, доцент

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП, является дисциплиной по выбору студентов. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, направлена на формирование у выпускника профессиональных компетенций.

Дисциплина базируется на знаниях студентов, полученных при изучении анатомии, микробиологии, вирусологии и иммунологии, болезней диких животных.

Рабочая программа содержит аннотацию, цели и задачи, компетенции, формируемые в результате освоения предмета. В ней отражена структура дисциплины, трудоёмкость модулей и модульных единиц, включая часы, отведённые на лекционный курс, лабораторные занятия и самостоятельную работу, указаны формы контроля, приведены критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций. Составной частью рабочей программы являются данные об учебно-методическом и материально-техническом обеспечении дисциплины, включая карту обеспеченности литературой.

Рецензируемая рабочая программа по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охоты и рыболовства» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 06.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза. Она выступает основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

Начальник отдела
ветеринарно-санитарной
экспертизы ФГБУ Красноярский
Референтный центр Россельхознадзора



С.Н. Якищик

