


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:55:14
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbf

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени А.А. ЕЖЕВСКОГО

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю
Декан факультета
 Ильина О.П.

«24» июля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины
«ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи»

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная
4 курс, 8 семестр / 4 курс

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя диких промысловых животных;
- решение проблемы охраны окружающей среды;
- овладение теорией и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи;
- использование нормативных и технических документов, касающихся ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «**ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи**» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 учебного плана, дисциплина по выбору по направлению подготовки 36.03.01 ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
Тип задач профессиональной деятельности — производственный			

ПК-1	<p>способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-3.1. Знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Знать: требования нормативно-технической документации на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи и их добычу</p> <p>-</p> <p>Уметь: определять видовую принадлежность мяса и мясопродуктов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции</p> <p>-</p> <p>Владеть: методикой ветеринарно-санитарного осмотра мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p>
		<p>ИПК-3.2. Уметь: Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>	<p>Знать: требования нормативно-технической документации по определению пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>-</p> <p>Уметь: определять пригодность (непригодность) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей</p> <p>-</p> <p>Владеть: методикой определения пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей</p>

		<p>ИПК-3.3. Владеть: Способностью готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Знать: требования нормативно-технической документации на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - Уметь: готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса диких промысловых животных и пернатой дичи -Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p>
<p>ПК-2</p>	<p>Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-4.1. Знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>ИПК-4.2. Уметь: Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p>	<p>знать: ветеринарно-санитарные требования при отборе проб мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: проводить лабораторные исследования, осуществлять отбор проб, оформлять ветеринарные сопроводительные документы на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности при ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p> <p>знать: содержание документов, устанавливающие требования к упаковке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: грамотно осматривать упаковку, в которой доставлена мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: навыками определения соответствия мяса диких промысловых животных и пернатой дичи требованиям безопасности при осмотре упаковки (тары)</p>

		<p>ИПК-4.3. Владеть: Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>знать: нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и правила при ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p> <p>-</p> <p>уметь: грамотно осуществлять осмотр и проводить лабораторные исследования мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p> <p>-</p> <p>владеть: навыками правильного проведения осмотра и лабораторных исследований мяса диких промысловых животных и пернатой дичи для определения возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Тип задач профессиональной деятельности — технологический

ПК-1	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямошленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-3.1. Знать: ... Требования к составу предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции</p> <p>уметь: Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>-</p> <p>владеть: навыками правильного проведения осмотра и лабораторных исследований мяса диких промысловых животных и пернатой дичи для определения возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>ИПК-3.2. Уметь: ... Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>	<p>знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>уметь: Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>владеть: знать требования, предъявляемые к качеству</p>
		<p>ИПК-3.3. Владеть: Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	<p>знать: методы обеззараживания и утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя.</p> <p>уметь: Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>владеть: Способностью определять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественные и опасные продукты</p>

<p>ПК-2</p>	<p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-4.1. Знать: ... Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>уметь: Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>владеть: Проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их</p>
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>ИПК-4.2. Уметь: ... Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p>	<p>знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>уметь: Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p> <p>владеть: Проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>
		<p>ИПК-4.3. Владеть: Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>знать: эпизоотическое состояние района, откуда приходит туша.</p> <p>уметь: Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p> <p>владеть: Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса диких и промысловых животных</p>

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. - 108 часов

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 8, вид отчетности – зачет (8 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	42	42

в том числе:		
Лекции (Л)	14	14
Практические занятия (ПЗ)	28	28
Лабораторные работы (ЛР)	-	
Самостоятельная работа:	66	66
Курсовой проект (КП) ¹	-	-
Курсовая работа (КР) ²	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов	30	30
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	36	36
Подготовка и сдача экзамена ²		
Подготовка и сдача зачета	-	

5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 4, вид отчетности 4 курс – зачет

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	16	16
в том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ)	10	10
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	92	92
Курсовой проект (КП) ³	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	22	22
Самостоятельное изучение разделов	30	30
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	40	40

¹ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

³ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴ На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Подготовка и сдача экзамена ²	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	

5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Для успешного освоения дисциплины «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи» применяются различные образовательные технологии, которые обеспечивают достижение планируемых результатов обучения согласно образовательной программе, с учетом требований к объему занятий в интерактивной форме.

5.2.1. Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
8	лекция	
	практическое занятие	2
	самостоятельная работа	
ИТОГО		2

5.2.2. Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
4	лекция	
	практическое занятие	4
	самостоятельная работа	
ИТОГО		4

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.	2			5	
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса		4		5	

	диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных					
3	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.	2	2		5	
4	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2		5	Индивидуальное домашнее задание
5	Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных. Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.	2	2		5	
6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют	2	2		5	тест
7	Ветеринарно-санитарная экс-	2	4		5	

	пертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.					
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях. Трихинеллез у кабанов, медведей, барсуков и у хищников, цистицеркоз (финноз). Цистицеркоз у лосей, оленей и косуль. Спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолез и другие болезни у диких копытных животных		4		6	
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях. ВСЭ при отравлениях ядохимикатами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, при септических процессах и патологии обмена веществ.	2	2		6	
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.	2	2		6	Устный опрос
11	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных		2		6	
12	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. Ветеринарно-сани-		2		7	

	тарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены					
	Итого	14	28		66	

6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
1	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных	2			12	тест
2	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.		2		12	
3	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2		12	

4	<p>Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных.</p> <p>Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.</p>	2	2		12	
5	<p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных.</p> <p>Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют</p>	2			12	
6	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе и при др. инфекциях. Трихинеллёз, цистицеркоз у лосей, оленей и косуль, спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолёз у диких копытных животных</p>		2		22	Контрольная работа
7	<p>Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены</p>		2		10	
	итого	6	10		92	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

7.1.1. Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 4-е, Стереотипное. - : Лань, 2013. - 480 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703.

2. Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И. А. Лыкасова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Лань", 2015. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365.

3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для во / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>.

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. – Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/113423> .

2. **Мартемьянова, А.А.** Методические указания для написания контрольных работ по дисциплине «ВСЭ мяса диких животных и пернатой дичи» студентам, обучающимся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. ; сост. А. А. **Мартемьянова**. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2019. - 21 с.. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_032742.pdf .

3. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.

4. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 143 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/>

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Официальный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болезням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Законодательство в области контроля болезней животных.

2. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
	Microsoft Windows 7 Microsoft Office 2010 Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
	Libre Office 6.3.3 Adobe Acrobat Reader	просмотр электронных публикаций в формате PDF
	Mozilla Firefox 83.x	веб-браузер
	Google Chrome 86.x.	веб-браузер
	Opera 72.x	веб-браузер

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 2 – Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 20 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 43 шт.; Технические средства обучения: доска меловая - 1 шт., мультимедийный проектор Sony VPL-SX 125 – 1 шт., экран настенной - 1 шт. Скелет лошади и учебно-методические наглядные пособия.	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля,

			промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
2.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 6 – Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., Доска маркерная, магнитная. Трибуна. Жалюзи. Шкаф стеклянный. Технические средства обучения: Схемы, плакаты, учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
3.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 44 – Актовый зал.	Специализированная мебель: парты учебные – 66 шт., лавки учебные - 66 шт. жалюзи вертикальные, трибуна – 1шт.; Технические средства обучения: Проекционный экран – 1 шт., мультимедийное оборудование – 1 шт., ноутбук Asus P55VA – 1 шт., крепление для проектора Classik Solution – 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа
4.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, 59, Иркутский ГАУ, ауд. 45 – Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт. Доска учебная зелёная, трибуна (600*500*1200). Оконные жалюзи. Технические средства обучения: Экран на треноге 200х200см. Телевизор(плазма), схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
5.	664026 Иркутск улица Тимирязева , 59 Иркутский ГАУ, ауд.28 – читальный зал	Специализированная мебель: столы, стулья; Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД, ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon – 1 шт., принтер – 1 шт.	для проведения консультационных и самостоятельных занятий; занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, курсового проектирова-

			ния (выполнения курсовых работ)
--	--	--	---------------------------------

Рейтинг-план дисциплины

4 курс, 8 семестр

Лекции – 14 часов. Практические занятия – 28 часов. Зачет.

Текущие аттестации: домашняя контрольная работа, 1 аудиторная контрольная работа, 1 индивидуальное домашнее задание.

Распределение баллов по разделам (модулям) в 8 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Модуль 1. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.	15	3 неделя
Модуль 2. Характеристика мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	15	6 неделя
Модуль 3. Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи	15	11 неделя
Модуль 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	15	14 неделя
ИТОГО	60	
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 –12
Итого		до 40
зачет		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза

Программу составил: Демина Татьяна Васильевна



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки с-х продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы
Протокол № 6 от «24» июля 2020 г.

Заведующий кафедрой _____



Козуб Юлия Анатольевна