

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:52:53
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafb

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
О.П. Ильина _____
«31» мая 2019 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.7.1 ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная / заочная

Курс (семестр): 4 курс, семестр 7/ 4 курс

Молодежный 2019

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи»: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Основными задачами по изучению дисциплины являются следующие:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя диких промысловых животных;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи;
- использование нормативных и технических документов касающихся ветеринарии.

Результатом освоения дисциплины «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи» является овладение бакалаврами по направлению подготовки 36.03.01 (ветеринарно-санитарная экспертиза) следующих видов профессиональной деятельности:

- производственная;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская, а также компетенциями, заданными ФГОС ВО.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Учебная дисциплина «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи» относится к вариативной части блока 1 учебного плана, дисциплины по выбору.

Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по следующим дисциплинам: анатомия, патологическая анатомия, основы физиологии, биологическая химия, инфекционные болезни, паразитарные болезни, микробиология, внутренние незаразные болезни.

Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи», являются необходимыми для изучения следующих дисциплин: организация ветеринарного дела, ветнадзор на государственной границе и транспорте.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть знаниями, умениями и навыками в целях приобретения следующих компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения
ПК-1	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	ИПК-3.1. 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	Знать: требования нормативно-технической документации на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи и их добычу - Уметь: определять видовую принадлежность мяса и мясопродуктов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции - Владеть: методикой ветеринарно-санитарного осмотра мяса диких промысловых животных и

		<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</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</p> <p>-</p> <p>Уметь: готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p> <p>-</p> <p>Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов,</p>

ПК-2	<p>Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного 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>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, HACCP, GMP,</p>
		<p>ИПК-4.2. Уметь: Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</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</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 - уметь: грамотно осуществлять осмотр и проводить лабораторные исследования мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: навыками правильного проведения осмотра и лабораторных исследований мяса диких</p>

**4. 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 зачетные единицы, 108 часов

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

4.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 7, вид отчетности – зачет.

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	7 семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	42	42	
в том числе:			
Лекции (Л)	14	14	
Семинарские занятия (СЗ)	-	-	
Практические занятия (ПЗ)	28	28	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	66	66	
Курсовой проект (КП)	-	-	
Курсовая работа (КР)	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	-	-	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа		-	
Самостоятельное изучение разделов	33	33	

Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	33	33	
Подготовка и сдача экзамена	-	-	
Подготовка и сдача зачета	+	+	

4.1.2. Заочная форма обучения: Курс -4, вид отчетности – зачет

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	3 семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12	
в том числе:			
Лекции (Л)	6	6	
Семинарские занятия (СЗ)	-	-	
Практические занятия (ПЗ)	6	6	
Самостоятельная работа:	96	96	
Курсовой проект (КП)	-	-	
Курсовая работа (КР)	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	-	-	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	-	-	
Самостоятельное изучение разделов	50	50	

Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	46	46	
Подготовка и сдача экзамена	-	-	
Подготовка и сдача зачета	+	+	

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

5.1.1 Очная форма обучения:

№ п/н	Наименование разделов и тем	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции (Л)	Практически	Лабораторные	СРС	
1	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.	7	1	2	2		5	
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных	7	2	2	2		5	
3	Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица.	7	3	2	2		5	Контрольная работа
4	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи.	7	4	2	2		5	

	Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.						
5	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.	7	5	2	2	5	Устный опрос
6	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.	7	6	2	2	5	
7	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	7	7	2	2	5	Контрольная работа
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.	7	8-9		4	5	
9	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, фасциолёз и другие болезни у диких копытных животных	7	10		2	5	
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких	7	11		2	5	

	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.							
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.	7	12		2		5	
12	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных	7	13		2		5	Устный опрос
13	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. 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	7	14		4		6	
Итого:				14	28		66	

5.1.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины (тема)		Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции (Л)	Практ. (семинарские) занятия	Лаборатор. работы (ЛР)	Самост. работа (СРС)	
1	2	3	5	6	7	8	9
1.	Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.	4	2	-	-	16	

	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных.						
2.	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.	4	-	2	-	16	Коллоквиум
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.	4	2	-	-	16	
4.	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.	4	-	2	-	16	
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.	4	2	-	-	16	Коллоквиум
6.	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. 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	4	-	2	-	16	
Итого:			6	6		96	

5.2 Интерактивные образовательные технологии,

используемые на аудиторных занятиях

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.

5.3.1. Очная форма обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
7	ПЗ	Просмотр учебных фильмов	12

5.3.2. Заочная форма обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
8	ПЗ	Просмотр учебных фильмов	2

6. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

6.1.1. Методические указания для проведения аудиторных (практических) занятий

Аудиторные занятия должны иметь между собой связь. Лекция должна быть первым шагом подготовки студентов к практическим (лабораторным) занятиям. Прослушав лекцию по рассматриваемой теме студенты должны знать содержание материала. При этих только условиях на практических (лабораторных) занятиях они должны овладеть методикой проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов животного и растительного происхождения, а также контроля хранения их хранения, переработки, транспортировки и реализации.

Последовательность проведения занятий:

- занятия необходимо проводить с проверки знания студентов теоретического материала к практическим (лабораторным) занятиям;
- в качестве основной и дополнительной литературы должны использоваться материалы кафедры;
- в процессе занятий необходимо добиваться индивидуальной самостоятельной работы студентов, для этого преподаватель должен перед

занятием иметь набор заданий, выдаваемых на занятиях каждому студенту в отдельности;

- студенты должны быть аттестованы по всем прорабатываемым темам;
- время, выделенное на отдельные этапы занятий, является ориентировочным, преподаватель может перераспределить его, но должна быть обеспечена проработка в полном объеме приведенного в методических указаниях материала;

- на первом занятии преподаватель должен ознакомить студентов со всем объемом практических (лабораторных) занятий и требованиями, изложенными выше;

- преподаватель должен проводить занятие так, чтобы на всем его протяжении студенты были заняты напряженной творческой работой, поисками правильных и точных решений, чтобы каждый получил возможность раскрыться, проявить свои способности. педагог в этом случае выступает в роли консультанта, способного вовремя оказать необходимую помощь, не подавляя самостоятельности и инициативы обучающегося;

- преподаватель должен уделять внимание оценке активности работы обучающихся на занятиях, определению уровня их знаний на каждом занятии с тем, чтобы успешно занимающимся можно было выставить зачет за занятия и работу по совокупности оценок, выставленных во время занятий.

6.1.2. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся

Для самостоятельной работы выносятся вопросы для подготовки к контрольным работам и проведения текущего контроля знаний обучающихся.

Важнейшую часть самостоятельной работы обучающихся составляет работа с материалами вводной лекции и лекций, выданных преподавателем в электронном виде или в виде твердой копии.

Обучающийся выбирает из представленного материала то, что касается объекта исследования изучаемой дисциплины, предмета исследования, а также составляет глоссарий наиболее значимых понятий; устанавливает связь изучаемой дисциплины с другими дисциплинами; выделяет основные инструменты, которые можно использовать в дальнейшей научной, исследовательской и практической деятельности.

6.2. Перечень заданий для самостоятельной работы обучающихся

Методика обучения в образовательной организации высшего образования должна быть направлена на то, чтобы научить студента умению самостоятельно приобретать и пополнять знания, оригинально мыслить и принимать самостоятельные решения при консультирующей, направляющей роли преподавателя.

Основными видами СРС являются: изучение отдельных разделов или тем теоретического материала дисциплины по учебной литературе и компьютерным обучающим программам, подготовка к ПЗ, выполнение домашних расчетно-графических заданий, домашних контрольных работ, самоконтроль уровня знаний по учебным дисциплинам.

Задачи, которые реализуются в ходе выполнения СР:

- интеллектуальное развитие личности и активная познавательная деятельность студента;
- закрепление знаний о современных тенденциях развития науки, техники и производства;
- формирование умений и навыков поиска и обработки необходимой учебно-научной информации; конспектирование и реферирование научной и учебной литературы;
- практическое применение знаний, полученных в процессе аудиторных занятий и необходимых для решения задач по специальности;
- обеспечение оптимального сочетания групповых и индивидуальных видов деятельности студентов с учетом подготовленности, интересов и индивидуальных способностей каждого из них.

Рациональная организация СРС является одним из основных резервов повышения качества подготовки специалистов. Она включает планирование объема, содержания, графика выполнения и контроля СРС, а также методическое и материально-техническое обеспечение. Эффективность СРС по дисциплине зависит в значительной степени от качества планирования и организации этой работы на кафедре.

При планировании самостоятельной работы по дисциплине рекомендуется придерживаться следующих основных принципов:

1. Трудоемкость выполнения каждой работы должна быть согласована с часами, выделенными на эту работу на предыдущем этапе.
2. Сложность различных вариантов заданий так же, как и трудоемкость их выполнения, должна быть примерно одинаковой.
3. Задание на самостоятельную работу каждому студенту должно быть индивидуальным, т.е. не должно быть двух абсолютно одинаковых вариантов задания.

4. В задании должна быть четко определена задача, стоящая перед студентами.

6.3 График самостоятельной работы студентов по дисциплине «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи»

Очная форма обучения

Вид занятий	Номера недель															Итого часов на вид занятий	Сессия	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Лекции	2	2	2	2	2	2	2										14	зачет
Количество часов самостоятельной работы	2	2	2	2	2	2	2										14	
Практические	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			28	
Количество часов самостоятельной работы	3	3	3	3	3	3	3	3	2	5	5	5	5	6			52	

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине, включает:

- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования;
- описание шкал оценивания;
- критерии и процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения (промежуточной аттестации) по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенций и (или) для итогового контроля сформированности компетенции (ий).

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи» представлен в приложении к рабочей программе.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1 Основная литература:

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]/ В. В. Пронин, С. П. Фисенко.- М.: Лань, 2012.- 238 с.: ил., табл.-режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=3738

2. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный учебник] : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко . - Москва: Лань", 2013. - 475 с.- (Учебники для вузов/Учебники для вузов). Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654

3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учеб. пособие для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / сост. В. Г. Урбан; под ред. Е. С. Воронина. - СПб.: Лань, 2010. - 384 с.

4. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учеб. пособие для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / И. Г. Серегин, Б. В. Уша.- СПб.: РАПП, 2008.- 406 с.

5. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для вузов по направлению подгот. (спец.) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист")/ В. В. Пронин, С.П. Фисенко.- 2-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань,2012.- 238с.

6. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный учебник] / "Ветеринария". - Москва: Лань, 2010. - 384 с.

Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=395

8.1.2. Дополнительная литература:

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

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст]: учеб. для

вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием/ М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб.: Лань, 2010.- 475 с.

3. Законы и нормы о сырье и продуктах животного происхождения. Мясо домашних и диких животных и птицы [Электронный ресурс]/ авт.-сост. В.М. Сахно.- Электрон. текстовые дан. и прогр.- Ставрополь: Энтропос, 2008.- 1 эл. опт. диск (CD-ROM)

4. Хозиев, В. И. Товароведение мяса боровой дичи, диких животных и нетрадиционного мясного сырья [Текст]: учеб. пособие для вузов / В. И. Хозиев. - М.: Дашков и К°, 2002. - 235 с.

8.2. 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.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

- лекционные аудитории;
- мультимедийные проекторы.

Рейтинг - план дисциплины

**Б1.В.ДВ.7.1 «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи»
направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза**

4 курс, 7 семестр.

Лекций – 14 часов. Практических занятий – 28 часа. Зачет.

Текущие аттестации: тест, коллоквиум

Распределение баллов по разделам (модулям)

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 лекциях и практических занятиях	опрос	0-5
Посещение занятий (90-100%)	посещаемость	0-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0-15
Подготовка и защита реферата	защита	0-10
Итого		до 40
Экзамен		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неудачившим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен
51 - 70	неудовлетворительно
71 - 90	удовлетворительно
91 - 100	хорошо

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Программу составил: профессор кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, Демина Татьяна Васильевна.



Программа одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

протокол № 08 от «31» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой

к.с.-х.н, доцент



—

Ю.А.Козуб