

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2023 09:52:53
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

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

ВСЭ кожевенного и пушно-мехового сырья

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная
экспертиза
(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная / заочная

4 курс, семестр 8 / 4

Молодежный 2019

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины - дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья;
- использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенного и пушно-мехового сырья» находится в блоке 1 цикла дисциплин по выбору учебного плана. Дисциплина изучается на 4 курсе 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			

<p>ПК-1</p>	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.1. Знать: ... Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>знать: - ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья уметь: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья владеть: - Методикой отбора проб продуктов убоя в том числе кожевенного и пушно-мехового сырья</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 неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.1. Знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p>	<p>знать: - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья уметь: - осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества кожевенного и пушно-мехового сырья владеть: - навыками ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности — технологический</p>			

ПК-1	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИОПК 3.1. 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 кожевенного и пушно-мехового сырья уметь: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья владеть: - способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья</p>
ПК-2	<p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного 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: - Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья уметь: - проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества кожевенного и пушно-мехового сырья владеть: - способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</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 108 часов – 3 з.е.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

4.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 8, вид отчетности – зачет 8 семестр.

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	5 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)	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	-	-

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)

Самостоятельное изучение разделов		
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	66	66
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-
Подготовка и сдача зачета	Зачет	Зачет

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

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	5 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	16	16
в том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Семинарские занятия (СЗ)	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	-	-
Самостоятельное изучение разделов	92	92
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)		
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-
Подготовка и сдача зачета	Зачет	Зачет

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)

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	Раздел дисциплины (тема)	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практически (семинарские) (ПГ)	Лабораторные работы (ЛЗ)	Самостоятельная работа	
1	2	5	6	7	8	9
	1. Ветеринарные требования к кожевенному и пушно-меховому сырью					Индивидуальное домашнее задание (реферат) Аудиторная контрольная работа (тест)
1	Введение	2			3	
2	Нормативные правовые документы по кожевенному и пушно-меховому сырью	2			3	
3	Строение кожи, шкуры	2			3	
4	Порядок снятия шкур на убойных площадках	2			3	
5	Технологическая схема обработки шкур.	2			3	
6	Ветеринарные правила заготовки шкур	2			3	
7	Дезинфекция инфицированного кожевенного сырья и пушно-мехового сырья	2	4		9	
	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур и пушно-мехового сырья					Индивидуальная ситуационная задача Аудиторная контрольная работа (тест)
8	Ветеринарно-санитарная оценка шкур		4		6	
9	Лабораторные методы исследования шкур		10		18	
10	Исследование шкур на сибирскую язву		4		6	
11	Ветеринарное клеймение шкур и пушно-мехового сырья		2		3	
12	Маркировка шкур и пушно-мехового сырья		2		3	
13	Упаковка шкур и пушно-мехового сырья		2		3	
	Итого за 7 семестр:	14	28		66	Зачет
	ИТОГО по дисциплине	14	28		66	

5.1.2 Заочная форма обучения:

п/н	Раздел дисциплины (тема)	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости
-----	--------------------------	---	--------------------------------------

		Лекции (Л)	Практически (семинарские)	Лабораторные работы (ЛЗ)	Самостоятельная работа	(по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
1	2	5	6	7	8	9
1	Ветеринарные требования к кожевенному и пушно-меховому сырью. Ветеринарные правила заготовки шкур. Дезинфекция инфицированного кожевенного сырья и пушно-мехового сырья	2	2		30	контрольная работа
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур и пушно-мехового сырья	2	4		30	контрольная работа
3	Лабораторные методы исследования шкур Ветеринарное клеймение шкур и пушно-мехового сырья	2	4		32	
	ИТОГО по дисциплине	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: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием/ М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; ред. М. Ф. Боровков.- СПб: Лань, 2008.- 447 с.
2. 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.
3. Хлудеев К.Д. Товароведение и экспертиза кожевенного сырья: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / К. Д. Хлудеев, И. М. Гордиенко.- М.: КолосС, 2008.- 303 с.
4. Орленко Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров: учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по спец. "Сервис": рек. Учеб.-метод. об-нием/ Л. В. Орленко.- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013.- 271 с.: ил.
5. 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.
6. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс].- М: Лань, 2010.- 384 с.- режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4232
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных : учеб.-метод. пособие по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для студентов очн. и заочн. обучения, фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" ; 35.03.07 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / Л. А. **Очирова**, Т. Л. Хунданова, А. Б. Будаева ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск : Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2016. - 68 с. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана http://195.206.39.221/fulltext/Ochirova_Veterinarno_sanitarnaya_ekspertiza.pdf
8. Никитин, И.Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-2316-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90062> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-

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

библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: учеб. пособие для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров"/ В. И. Теплов, В. А. Панасенко.- 2-е изд.- М.: Дашков и К°, 2006.- 310 с.: ил.
2. Беседин А.Н. Товароведение и экспертиза меховых товаров: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / А. Н. Беседин, С. А. Каспарьянц, В. Б. Игнатенко.- М.: Академия, 2007.- 206 с.: ил.
3. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: 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.

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

1. <http://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов. Бесплатная база ГОСТов, СанПиНов и других нормативных документов.
2. <http://www.fsvps.ru>. Россельхознадзор. Официальный сайт. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Нормативные правовые документы по контролю и надзору в сфере ветеринарии. Реестр подконтрольных грузов в области ветеринарии.
3. <http://www.consultant.ru>. КонсультантПлюс. Официальный сайт. Правовые ресурсы.
4. <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. Архив ветеринарной отчетности по Российской Федерации. Законодательство в области контроля болезней животных.
5. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

7.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

1. Приказом МСХ России от 17.07.2014 N 281 «Об утверждении Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде»
2. Ветеринарные правила радиационной безопасности животных и продукции животного происхождения. ВП 13.5.13-00. Утв. Гл. госветинспектором РФ от 25 мая 2000 г.

3. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств, контейнеров, складских помещений карантинных баз и других подконтрольных объектов. Утв. Нач. Гл. управления ветеринарии МСХ СССР от 15 июня 1993 г.
4. Ветеринарно-санитарными правилами сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации) (зарегистрированы Минюстом России 05.01.1996 N 1005).
5. Правила дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора. Утв. МСХ РФ от 15 июля 2002 г. № 13-5-2/0525.
6. Правила перевозок железнодорожным транспортом грузов, подконтрольных Госветнадзору (утв. Приказом МПС России № 34 от 18.06.2003г.)

Помимо рекомендованной основной и дополнительной литературы, а также ресурсов Интернет, в процессе самостоятельной работы студенты могут пользоваться следующими методическими материалами:

1. Очирова Л.А. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов направления подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / Л.А. Очирова и др. /Иркутск: Изд-во «ИрГАУ», 2014. – 42 с.
2. Очирова Л.А. Порядок организации производственной практики, оформления отчетов и ведения дневника для студентов по направлению подготовки 111900.62 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст]: метод. указ. /Л.А. Очирова, А. Б. Будаева, Т.Л. Хунданова, Ю.А. Козуб / Иркутск: Изд-во ИрГСХА, 2015. - 50 с.
3. Очирова Л.А. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», для студентов 36.03.01 – ВСЭ [Электронный ресурс] / Л.А. Очирова / Иркутск: Изд-во «Иркутский ГАУ», 2015. – 36 с. (в печати)
4. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]: уч.-мет. пособие / Л.А. Очирова, Т.Л. Хунданова, А.Б. Очирова / ИрГАУ, 2016. – 68 с.

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

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018,

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
		44545016, 44217780 и другие
3	Windows XP Professional (операционная система)	лицензии: X10-51730 RU, X11-42168 RU и другие

9. 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.	Лекционная ауд. 15, 45	Мультимедийное оборудование	Для проведения лекционных занятий
2.	Аудитория № 2	Микроскопы Весы электрические лабораторные; рН-метр; Иономер Рефрактометр; Водяная баня; Плитка электрическая; Весы аналитические ВЛР-200 Компьютер Принтер Шкафы стеклянные Шкаф металлический Экран Штативы Центрифуга Посуда стеклянная Компрессориум Экспресс-тест для выявления мастита Кено-тест Лактоденсиметр	Для проведения лабораторных занятий

4 курс, 8 семестр

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

Текущие аттестации: 1 индивидуальное домашнее задание, 2 аудиторные контрольные работы

Распределение баллов по разделам (модулям)

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Раздел 1. Ветеринарные требования к кожевенному и пушно-меховому сырью Тема 1. Введение. Тема 2. Нормативные правовые документы по кожевенному и пушно-меховому сырью Тема 3.. Строение кожи, шкуры Тема 4. Порядок снятия шкур на убойных площадках Тема 5. Технологическая схема обработки шкур Тема 6. Ветеринарные правила заготовки шкур Тема 7. Дезинфекция инфицированного кожевенного сырья и пушно-мехового сырья	30	7 неделя
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур и пушно-мехового сырья Тема 8. Ветеринарно-санитарная оценка шкур Тема 9. Лабораторные методы исследования шкур Тема 10. Исследование шкур на сибирскую язву Тема 11. Ветеринарное клеймение шкур и пушно-мехового сырья Тема 12. Маркировка шкур и пушно-мехового сырья Тема 13. Упаковка шкур и пушно-мехового сырья	30	14 неделя
Итого	60	

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
Участие в конференциях, конкурсах	одно участие	0 - 15
Итого		до 40

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

Программу составил: доцент, к.с.-х.н. Хунданова Туяна Львовна



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

Протокол № 8 от «31» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой



Козуб Юлия Анатольевна

Согласовано:

Директор центра информационных технологий

_____ И.О. Фамилия

«__» _____ 201__ г.

Директор библиотеки

_____ М.З. Ерохина

«__» _____ 201__ г.