

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:53:11
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 
24 июля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

ВСЭ кожевенного и пушно-мехового сырья

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная
экспертиза

(уровень бакалавриата)

Профиль Ветеринарно-санитарная_экспертиза

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

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			

ПК-1		<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</p> <p>уметь: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья</p> <p>владеть: - Методикой отбора проб продуктов убоя в том числе кожевенного и пушно-мехового сырья</p>
	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного для пищевых целей, также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.2. Уметь: ... Определять допустимость убоя животных на мясе на основе результатов предубойного осмотра Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p>	<p>знать: - ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья разных видов животных</p> <p>уметь: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья</p> <p>владеть: - Методикой отбора проб продуктов убоя в том числе кожевенного и пушно-мехового сырья</p>
		<p>ИПК-1.3. Владеть: Проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p>	<p>знать: - методику проведения предубойного осмотра животных</p> <p>уметь: - заполнять и проверять ветеринарную сопроводительную документацию</p> <p>владеть: - Методикой оценки качества кожевенно-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 непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного</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>ИПК-2.2. Уметь: Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>знать: - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья уметь: - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований при исследовании кожевенно-мехового сырья владеть: - навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья</p>
		<p>ИПК-2.3. Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</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</p>
Тип задач профессиональной деятельности — технологический			

<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-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</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>
		<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 к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции 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 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 непрямого происхождения 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</p> <p>уметь: - проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества кожевенного и пушно-мехового сырья</p> <p>владеть: - Способностью готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной 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.

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	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	-	-
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

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

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	5 семестр

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)

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

5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

5.2.1. Очная форма обучения

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

5.2.2. Заочная форма обучения

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

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)

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/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) (П)	Лабораторные работы (ЛР)	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	

6.1.2 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
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 навесной - 1 шт. Скелетин площадки 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	Специализированная мебель: парты учебные - 66 шт., лавки учебные - 66 шт. жалюзи	Учебная аудитория для проведения

	Иркутск, ул. Тимирязева, Иркутский ГАУ, ауд. 44 – Актовый зал.	вертикальные, трибуна – 1 шт.; Технические средства обучения: Проекционный экран – 1 шт., мультимедийное оборудование – 1 шт., ноутбук Asus P55VA – 1 шт., крепление для проектора Classik Solution – 1 шт.	занятий лекционного типа
4.	664026, Иркутская область, Иркутск, Тимирязева, Иркутский ГАУ, ауд. 45 – Учебная аудитория	Иркутская ул. 59, (600*500*1200). 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 200x200см. 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 проектирования (выполнения курсовых работ)

Рейтинг-план дисциплины

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	30	7 неделя

сырья и пушно-мехового сырья		
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 № 6 от 24 июля 2020 г.

Заведующий кафедрой



д.т.н. Юлиа Анатольевна