

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2023 15:07:11
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2177f755a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н. И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
/Ларионов С.В./
« 27 » апреля 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ФВМП и Б
/Попова О.М.
« 27 » мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик: доцент, Салаутина С.Е.


(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» является формирование у обучающихся практических навыков владения методами санитарной оценки мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли»

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» является базовой для изучения дисциплин, «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов»

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Требования к результатам освоения дисциплины

Таблица 1

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
2	ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1- анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	основные свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции
			ПК-2.4 - проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;	основные методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;	применять современные методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;	навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

			ПК-2.5 - разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;	основные методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;	применять современные методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;	навыками основных методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
3	ПК-5	способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции»	ПК-5.2 - способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.	основные мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.	разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.	навыками проведения мероприятий по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов*.

Объем дисциплины

Таблица 2

	Количество часов***						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	14,1			14,1			
<i>аудиторная работа:</i>	14			14			
лекции	6			6			
лабораторные	8			8			
практические							
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1			0,1			
<i>контроль</i>							
Самостоятельная работа	165,9			165,9			
Форма итогового контроля	3а			3а			
Курсовой проект (работа)							

Структура и содержание дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самост т работ а	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 курс								
1	Введение. Историческая справка. Цель и задачи ВСЭ. ВСЭ – как наука, связь с другими дисциплинами. Практические задачи. Методы исследования. Ветсанитария – основные цели и задачи.	1	Л	В	2	25	ТК	УО
2	Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Лимфузлы головы, туши, внутренних органов. Топография, видовые особенности у животных.	1	ЛЗ	Т	2	25	ВК	УО
3	Транспортировка с/х животных и птицы. Предприятия по переработке скота и птицы. Технологии переработки животных и птицы.	2	Л	В	2	25	ТК	УО
4	Лимфоузлы головы, шеи и легких. Топография, видовые особенности	2	ЛЗ	Т	2	25	ТК	ПО
5	Прием-сдача скота, предубойное содержание. Предприятия по переработке животных. Правила приема и сдачи животных на МК.	2	Л	В	2	22	ТК	КЛ

	Предубойное содержание.							
6	Лимфоузлы туши, конечностей и внутренних органов. Топография, видовые особенности...	3	ЛЗ	Т	2	22	ТК	УО
7	Значение и техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных. Техника ветосмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей и свиней на конвейере по их переработке.	3	ЛЗ	Т	2	25,9	ТК	УО
8	Выходной контроль (зачет)	-	-	-	0,1		Вых К	За
Итого:					14,1	165,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие, С – семинарское занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов и др.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет, и др.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются.

Целью семинарских лабораторных занятий является выработка практических навыков работы с действующими нормативно - техническими документами, терминами и определениями, используемыми в ветсанэкспертизе по обеспечению качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения, определению упитанности убойных животных и птицы, оценке качества консервов, колбасных изделий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, ситуационные задачи.

Решение задач позволяет обучиться интерпретации полученных результатов лабораторных исследований на конкретном примере. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающегося мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины. Самостоятельно изучаемые материалы курса входят в вопросы для проведения зачета.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза https://znanium.com/catalog/product/947792	А.А. Кунаков Б.В. Уша., О.И. Кальницкая	М.: ИНФРА-М, 2018	1 - 6
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум https://e.lanbook.com/book/102236 .	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Санкт-Петербург: Лань, 2018	1 - 6
3	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / https://e.lanbook.com/book/149253	И. Л. Камлия	Уссурийск : Приморская ГСХА, Лань, 2019	1 – 6

б) дополнительная литература:

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении
1	2	3	4	5
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/113423	О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова.	Самара : СамГАУ, 2018.	1 – 6
2.	Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной https://e.lanbook.com/book/121313	А.А.. Алиев Д.А.. Померанцев, Д.В. Заходнова, И.И. Шершнева, Д. А. Орехов.	Санкт-Петербург: Лань, 2017	1 – 6
3.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения https://e.lanbook.com/book/122161	Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин	Санкт-Петербург: Лань, 2019	1 - 6

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://read.sgau.ru/biblioteka>
2. ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
3. <https://znanium.com/catalog>
4. <http://www.mcx.ru>
5. <http://www.scopus.com>
6. www.tyfos.ru/?q=veterinariya
7. www.mirknig.com/knigi/estesstv_nauki...vskritie-i...
8. www.icecream.ru/3/formy-eritroblastov...vskritie...

г) периодические издания: журнал «Ветеринария» – Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?issueid=436240>; журнал «Практик» – Режим доступа: <http://www.petrolaser.spb.ru/xr990000.htm>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/bibloteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с

компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Электронно-библиотечная система открытой базы ГОСТов. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>; Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

7. Профессиональная база данных журнал «Мясные технологии». <http://www.meatbranch.com/>; Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
-------	--	------------------------	---------------

1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г. Пр.№8.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2019, протокол № 6	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиа ресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №248, оснащенная комплектом обучающих плакатов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №415, №427, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»

Методические указания по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» включают в себя*:

1. Краткий курс лекций.

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ.

Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Болезни животных и ветеринарно-
санитарная экспертиза»
«27» апреля 2021 года (протокол № 13).*