

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Колин Андрей Эдуардович
 Должность: ректор
 Дата подписания: 31.10.2021 16:49:53
 Уникальный программный ключ:
 f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cd1b6c80ae2

ФГБОУ ВО ПРИМОРСКАЯ ГСХА

УТВЕРЖДАЮ
 Декан института животноводства и
 ветеринарной медицины
 _____ Н.А. Чугаева
 « 27 » марта 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
 (наименование учебной дисциплины)

Уровень основной профессиональной образовательной программы
магистратура

Направление 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
 (номер, уровень, полное наименование направления подготовки (специальности))

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения
 (полное наименование профиля направления подготовки (специальности) из ПООП)

Форма обучения очная, заочная
 (очная, очно-заочная (вечерняя), заочная)

Институт животноводства и ветеринарной медицины (ИЖ и ВМ)
 (сокращенное и полное наименование института)

Кафедра морфологии и физиологии
 (сокращенное и полное наименование кафедры)

Статус дисциплины обязательная часть Б1.О.08
 (базовая, вариативная, факультативная, по выбору)

Курс 1,2 Семестр 2,3,4

Учебный план набора 2021 года и последующих лет

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

СЕМЕСТР	Учебные занятия (час.)							КОНТРОЛЬ	Форма итоговой аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА (СР)			
		Всего	Лекции	ЛР	ПЗ	КП (КР)	Другие виды (СР)		
2	144	44	14	30	-	-	73	27	ЭКЗАМЕН
3	72	16	-	16	-	-	56	-	ЗАЧЕТ
4	144	32	-	-	32	-	85	27	ЭКЗАМЕН
1 КУРС ЗАОЧН	144	20	6	14	-	-	120	4	ЗАЧЕТ
2 КУРС ЗАОЧН.	216	20	-	6	14	-	187	9	ЭКЗАМЕН
ИТОГО оч/зач	360/360	92/40	14/6	46/20	32/14	-/-	214/307	54/13	

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачётных единицах 10 ЗЕТ.

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки магистратуры 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного 28 сентября 2017 г. № 982 (зарегистрировано 16.10.2017 г., регистрационный № 48547)
(дата утверждения ФГОС ВО)

рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «04» марта 2020 г., протокол № 6.

Разработчики

Доктор биол. наук, профессор
кафедры морфологии и физиологии
(должность, кафедра)

(подпись)  Колина Ю.А.
(Ф.И.О.)

Зав. кафедрой морфологии и физиологии,
Кандидат биол. наук, доцент
(должность, кафедра)

(подпись)  Терёбова С.В.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на совете института, протокол № 8 от «27» марта 2020 г.

1 Цели и задачи дисциплины:

Целью освоения дисциплины (модуля) «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является формирование обучающихся как специалистов в вопросах безопасности продуктов животноводства, которые способны обеспечить жизнедеятельность и здоровье людей.

Задачи:

- разработка мероприятий по защите продовольственного сырья и продуктов от вредных факторов окружающей среды;
- определение основных факторов опасности сырья и продовольственных товаров, их влияние на организм человека;
- разработка видов и методов оценки безопасности продовольственных товаров;
- разработка видов и методов контроля безопасности сырья и продовольственных товаров;
- разработка мероприятий методов детоксикации пищевых продуктов;
- изучение причин возникновения пищевых заболеваний и отравлений;
- организация профилактических мероприятий;
- разработка видов и методов контроля над применением пищевых добавок;
- формировать у магистрантов знания о правовых, экономических и организационных аспектах концепции продовольственной безопасности России.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина входит в состав основной образовательной программы в Блок 1, в обязательную часть. Индекс Б1.О.08

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы :

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижений компетенций
ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1. Определять экологические факторы окружающей среды, классифицировать их и устанавливать характер взаимоотношений с живыми организмами; определять основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности

	<p>некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.</p>
	<p>ОПК-2.2. Использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в сельскохозяйственном производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; экологической экспертизе объектов АПК и производстве сельскохозяйственной продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов использовать методы экологического мониторинга.</p>
<p>ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p>	<p>ОПК-4.1. Определять технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p>

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать:

- Мероприятия по защите окружающей среды от выбросов в атмосферу, литосферу и гидросферу;
- Мероприятия по охране окружающей среды вблизи животноводческих комплексов и перерабатывающих производств.

Уметь:

- оценивать безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения с использованием современного оборудования и приборов;

- разрабатывать методы и средства повышения микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- разрабатывать планы мероприятий, обеспечивающих биологическую безопасность продуктов животного и растительного происхождения;
- проводить экологический мониторинг, контроль безопасности перерабатывающих производств.

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет **10** зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры					Всего часов
	очное			1 курс заочн.	2 курс заочн.	
	2	3	4			
Аудиторные занятия (контактная работа обучающихся с преподавателем), всего	44	16	32			92
В том числе:						
Лекции (Л)	14	-	-	6	-	14/6
Практические занятия (ПЗ)	-	-	32	-	10	32/10
Лабораторные работы (ЛР)	30	16	-	14	6	46/20
Семинары (С)	-					
Курсовой проект (работа)	-					
Коллоквиумы (К)						
Контроль самостоятельной работы	27	-	27	9	13	54/22
<i>Другие виды аудиторной работы</i>						
Самостоятельная работа (всего)	73	56	85	120	187	214/307
В том числе:						
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)						
Расчётно-графические работы (РГР)						
Реферат (Р)	29		10	55	50	39/105
Контрольная работа (КР)	20		4	-	100	24/100
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	28		4	65	37	32/102
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)						
Общая трудоёмкость час	144	72	144	144	216	360/360

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Понятие биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Качество сырья и продуктов. Законодательная база по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Система биологического мониторинга. Контроль качества продукции животного и растительного происхождения. Маркировка товаров.
2.	Загрязнение сырья и продуктов животного и растительного происхождения ксенобиотиками химического происхождения	Основные пути загрязнения производственного сырья и продукции. Тяжелые металлы. Допустимая суточная доза химических элементов. Предельно допустимые концентрации химических элементов. Антибиотики. Пестициды. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Методы определения нитратов и нитритов в продукции. Диоксины и диоксиноподобные соединения. Полициклические ароматические углеводороды. Радионуклиды. Пищевые добавки. Меры токсичности веществ.
3.	Загрязнение сырья и продуктов животного и растительного происхождения ксенобиотиками биологического происхождения	Загрязнение производственного сырья и продукции животного и растительного происхождения микроорганизмами и их метаболитами. Пищевое отравление (интоксикация). Пищевые токсикоинфекции. Микотоксины. Количественные аналитические и биологические методы определения токсинов.
4.	Фальсификация сырья и продукции растительного и животного происхождения	Качественная, количественная, ассортиментная, стоимостная, информационная и технологическая фальсификация. Трансгенные продукты.

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич занятия	Лаборат. Занятия	Семинары	СРС	Всего час.
1.	Понятие биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	4		18		73	95
2.	Загрязнение сырья и продуктов животного и растительного происхождения ксенобиотиками химического происхождения	4		22		56	82

3.	Загрязнение сырья и продуктов животного и растительного происхождения ксенобиотиками биологического происхождения	4	22	6		45	77
4.	Фальсификация сырья и продукции растительного и животного происхождения	2	10	-		40	52
		14	32	46		214	360

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин				
		1	2	3	4
Предшествующие дисциплины					
1.	Ветеринарная санитария на предприятиях	+	+	+	+
2.	Токсикологическая безопасность пищевых продуктов	+	+	-	+
3.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при антропозоонозных инфекциях	+	-	+	+
4.	Гигиенические требования при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	+	-	+	+
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя пятнистых оленей в условиях Дальнего Востока	+	-	+	-

6. Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Методы	Формы	Лекции (час)	Практические/семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
<i>IT-методы</i>						
	Работа в команде		6			6
	Игра		6			6
	Поисковый метод		6			6
	Решение ситуационных задач					
	Исследовательский					

метод				
...				
Итого интерактивных занятий		18		18

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п\п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов обучения	Количество часов
1.	Лабораторное занятие	Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля	Работа в команде	2
2.	Лабораторное занятие	Токсичные элементы. Ртуть, свинец, кадмий, мышьяк	Работа в команде	2
3.	Лабораторное занятие	Заболевания, передающиеся через пищевые продукты	Работа в команде	2
4.	Лабораторное занятие	Основные пути загрязнения	Поисковый метод	
5.	Лабораторное занятие	Азотистые соединения	Поисковый метод	2
6.	Лабораторное занятие	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве	Поисковый метод	2
7.	Практическое занятие	Фальсификация молочной продукции	Деловая игра	2
8.	Практическое занятие	Фальсификация мясной продукции	Деловая игра	2
9.	Практическое занятие	Фальсификация растительного сырья и продукции	Деловая игра	2
			Всего:	18

7 Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Наименование лабораторных занятий	Трудоёмкость (час.)
1.	1	Понятие биологической безопасности	2
2.	1	Качество продовольственных товаров и сырья (растениеводство)	4
3.	1	Качество продовольственных товаров и сырья (животноводство)	4
4.	1	Диетические и лекарственные свойства продукции	2
5.	1	Изменение качества продукции и сырья при хранении и переработке	2
6.	1	Принципы организации биологического мониторинга	4
7.	2	Основные пути загрязнения. Классификация вредных и посторонних веществ.	2
8.	2	Азотистые соединения	2
9.	2	Тяжелые металлы. Ртуть, свинец, кадмий, мышьяк	4
10.	2	Неметаллы	2
11.	2	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.	4
12.	2	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов диоксинами и ароматическими углеводородами	4
13.	2	Радиоактивное загрязнение	2
14.	2	Пищевые добавки	2
15.	3	Организация микробного сообщества продуктов питания и сырья	4
16.	3	Механизм патогенеза микроорганизмов пищевых продуктов	2
			46

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Наименование практических занятий	Трудоёмкость (час.)
1.	3.	Общие принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых производств	4

2.	3.	Микроорганизмы окружающей среды. Санитарно-показательные микроорганизмы. Характеристика основных групп санитарно-показательных микроорганизмов (СПМ)	4
3.	3	Патогенные микроорганизмы и их особенности	4
4.	3	Пищевая интоксикация	4
5.	3	Заболевания, передающиеся через пищевые продукты	6
6.	3	Экологическая маркировка	4
7.	4	Фасильсификация молочной продукции	2
8.	4	Фасильсификация мясной продукции	2
9.	4	Фальсификация растительного сырья и продукции	2
			32

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1.	Природные компоненты животноводческой продукции, оказывающие негативное действие на организм	10	Реферат (доклад)
2.	1.	Природные компоненты растениеводческой продукции, оказывающие негативное действие на организм	10	Реферат (доклад)
3.	1.	Жизненно-необходимые компоненты пищи и их влияние на организм	20	Проверка конспекта Опрос
4.	1.	Гигиена питания человека. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека	10	Проверка конспекта Опрос
5.	1.	Прием, предубойное содержание и подготовка животных к убою	14	Опрос
6.	1.	Обработка и оценка субпродуктов, жиров	9	Опрос
7.	2.	Свободные радикалы: значение для организма	20	Проверка конспекта Опрос
8.	2.	Радиоактивные загрязнители	20	Проверка конспекта Опрос
9.	2.	Антибиотики	16	Проверка конспекта Опрос
10.	3.	Микотоксины	15	Проверка конспекта Опрос
11.	3.	Инсектотоксины	10	Проверка конспекта

12.	3.	Токсикологическая характеристика ядовитых растений	10	Реферат (доклад)
13.	3.	Токсины некоторых видов рыб, мяса, моллюсков и ракообразных	10	Реферат (доклад)
14.	4.	Ген модифицированные источники питания	10	Реферат (доклад)
15.	4.	Методы обнаружения фальсификации	30	Проверка конспекта
			214	

10. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Не предусмотрены учебным планом

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

11.1 Основная литература

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова; Под редакцией А. М. Алимова. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с.
2. Экологическая и продовольственная безопасность: учеб. пособие / Р.И. Айзман [и др.] .— М.: ИНФРА-М, 2016. - 240 с.
3. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. — М.: ИНФРА-М, 2017. - 271 с.

11.2 Дополнительная литература

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский [и др.]. — Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007. — 227 с.
2. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В.М. Позняковский. — 5-е изд., испр. и доп. — Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007. — 455 с.
3. Савлукова, О.И. Биологическая безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на территории Уссурийского городского округа / О.И. Савлукова, В.Н. Пруссова, О.А. Столбун // Здоровье. Медицинская экология. Наука. – 2012. - №3 – 4(49 – 50). – С. 152 – 156.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Колина Ю.А. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические указания по освоению дисциплины/ Ю.А. Колина; ФГБОУ ВО ПГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: ПГСХА, 2020. – 26 с.

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Антивирус Kaspersky Endpoint Security

- Microsoft Office 2007 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г., постоянная)

- Adobe Reader (право на использование ПО предоставляется на безвозмездной основе, согласно политики правообладателя, https://www.images2.adobe.com/www.adobe.com/content/dam/acom/en/legal/licenses-terms/pdf/PlatformClients_PC_WWEULA-ru_RU-20150407_1357.pdf)

- Mozilla Firefox (право на использование ПО предоставляется на безвозмездной основе, согласно политики правообладателя, <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/>)

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека e-library.ru
2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnshb.ru/akdil/default.htm>
3. Природа России. Национальный портал. - <http://www.priroda.ru/>
4. Центр охраны дикой природы: <http://biodiversity.ru/>
5. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
6. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 105 на оказание услуг по предоставлению доступа с 01.10.2019 г. по 01.10.2020 г.
7. Электронная библиотека издательства ООО «Электронное издательство «Юрайт» Договор № 120 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям 21.10.2019 г. по 21.10.2020 г.
8. Сайт Министерства сельского хозяйства – режим доступа:

- <http://mcx.ru/>
9. Сайт Министерства образования и науки – режим доступа: <http://www.mon.gov.ru/>
 10. Сайт Россельхознадзора – режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>
 11. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru>
 12. Всемирная организация здоровья животных (МЭБ) – режим доступа: <http://www.oie.int/>
 13. Департамент сельского хозяйства и продовольствия Приморского края – режим доступа: <http://agrodv.ru/>
 14. База данных нормативных правовых актов Губернатора Приморского края и Администрации Приморского края - режим доступа: <http://domino.primorsky.ru/IS-APK/k-protokol.nsf>
 15. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>
 16. Документографическая база данных АГРОС – режим доступа: <http://www.cnshb.ru>
 17. Единый портал аграрных ВУЗов России «Агровуз» - режим доступа: <http://agrovuz.ru/>
 18. Нормативные правовые акты в Российской Федерации – режим доступа: <http://pravo.minjust.ru/>
 19. Государственная информационная система в области ветеринарии ВетИС- режим доступа: <http://vetrf.ru/>
 20. Всероссийский ветеринарный портал Ветеринария.РФ – режим доступа: <http://xn--80adjapb7awdo4m.xn--p1ai/>
 21. Государственная ветеринарная инспекция Приморского края – режим доступа: <https://www.primorsky.ru>
 22. КГБУ «Государственная ветеринарная служба Приморского края» - режим доступа: <http://vetpk.ru/>

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модуля):

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44, Здание –учебный корпус Лит.А, этаж 3, Помещение 188	Учебные столы 12 (12 посадочных мест), стол преподавательский, доска меловая, 12 компьютеров Intel Core i-3, кондиционер.

<p>Аудитория 330 Лекционная Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций</p>	
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44, Здание –учебный корпус Лит.А, этаж 2, Помещение 105</p> <p>Аудитория 234 - Лаборатория биологии и экологии Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций</p>	<p>Шкафы учебные 12 шт., стол преподавателя 2 шт., учебные парты 7 шт.(21 посадочное место), доска меловая, микроскопы («Микромед-1», «Биолам ПИ»), кафедричка, коллекция сухих и влажных биологических препаратов, чучела животных и птиц Переносное мультимедийное оборудование, ноутбук, экран, ноутбук Samsung R 530</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44, Здание – учебный корпус Лит.А, этаж 1 Помещение 48</p> <p>Аудитория 141 Электронный читальный зал №1 Аудитория (помещение) для самостоятельной работы обучающихся</p>	<p>Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения</p>

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом)

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Биологическая и экологическая безопасность продукции: методические указания для проведения лабораторно-практических занятий, выполнения контрольных работ и самостоятельных заданий по дисциплине «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» для обучающихся очной, очно-заочной, заочной форм обучения по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / сост. Ю. А. Колина; ФГБОУ ВО ПГСХА- Уссурийск, 2020. - 47 с.
2. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: Учебное пособие по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для подготовки магистрантов направления 36.04.01

15. Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля) для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

На основании письменного заявления дисциплины (модуля) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей их состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдением следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающих такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа здания, помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины (модуля)

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдением следующих общих требований

Проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченные возможности здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента(-ов), оказывающего(-их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся технических средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы.

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной

продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации дисциплины (модуля) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психо-физических особенностей (устно, письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования и т.д.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 ч.

Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	22.06.2020	В связи с проведением организационно-штатных мероприятий провести процедуру ликвидации кафедр Академии с 31.08.2020 г. Актуализация учебных планов и рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы ГИА соответствующих годов набора и направлений подготовки	Приказ ректора ФГБОУ ВО Приморская ГСХА № 188 от 22.06.2020 г

Внесенные изменения утверждаю «23» июня 2020 г.

Декан института животноводства и ветеринарной медицины
(полное наименование института)


(подпись)

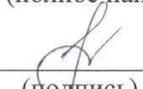
Чугаева Н.А.
(ФИО)

Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	17.09.2020	<p>Об актуализации ОПОП: рабочих программ дисциплин (модулей), практик, программ ГИА в связи с внесением изменений в методическое обеспечение дисциплин согласно учебных планов . Внести изменения в пункт 11.5 рабочих программ дисциплин (модулей) в части заключения договора:</p> <p>- Договор № 50 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Юрайт» 17.09.2020 г. по 17.09.2021 г.</p> <p>-.</p>	<p>Заключение договоров:</p> <p>17.09.2020 г.</p>

Внесенные изменения утверждаю «17» сентября 2020 г.

Декан института животноводства и ветеринарной медицины
(полное наименование института)

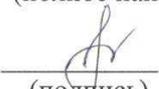

 _____ Чугаева Н.А.
 (подпись) (ФИО)

Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	07.10.2020	<p>Об актуализации ОПОП: рабочих программ дисциплин (модулей), практик, программ ГИА в связи с внесением изменений в методическое обеспечение дисциплин согласно учебных планов .</p> <p>Внести изменения в пункт 11.5 рабочих программ дисциплин (модулей) в части заключения договора:</p> <p>- Договор № 494 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» 07.10.2020 г. по 07.10.2021 г.</p> <p>-.</p>	<p>Заключение договоров:</p> <p>07.10.2020 г.</p>

Внесенные изменения утверждаю « 8 » окт. 2020 г.

Декан института животноводства и ветеринарной медицины
(полное наименование института)


 _____ Чугаева Н.А.
 (подпись) (ФИО)