

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Колин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 09.02.2024 14:12:39
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФГБОУ ВО «ПРИМОРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ»

УТВЕРЖДАЮ
Декан ИПК ДПО _____ Колтун.Г.Г.
« 22 » января 2021 г.

ВСЭ мяса и мясных продуктов

Уровень основной профессиональной образовательной программы

профессиональная переподготовка

Форма обучения очная

Институт повышения квалификации и дополнительного профессионального образования

Учебный план набора 2021 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

| СЕМЕСТР | Учебные занятия | | | | | | | Конт- роль | Форма итоговой аттестации (зач., зач.с оценкой, экз.) |
|---------|-----------------|-------------------|--------|----|----|--------------------------------|---------------------|---------------|--|
| | Общий объем | Контактная работа | | | | Самостоятельная работа (СР) | | | |
| | | Всего | Лекции | ЛР | ПЗ | КП (КР) | Другие виды (СР) | | |
| Очное | 54 | 28 | 12 | | 16 | | 26 | - | ЭКЗАМЕН |
| Итого | 54 | 26 | 12 | | 16 | | 26 | - | ЭКЗАМЕН |

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачётных единицах 1,4 ЗЕТ.

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», утвержденного 19 сентября 2017 г., приказ №939. (зарегистрирован 20.12.2016 г за № 44824)
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик ст. преподаватель _____ Симакова М.Г.

Директор ИПК и ДПО, доцент , канд. с/х н. _____ Колтун Г.Г.

1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Целью дисциплины является формирование сформировать у слушателей основы знаний по вопросам, связанным с выпуском экологически чистых для человека продуктов животноводства: мяса, колбасных изделий, консервов, мяса птицы и продуктов их переработки на соответствие требованиям безопасности.

Задачи:

- освоение основ знаний о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса, колбасных изделий, топленых животных жиров, мясных консервов и полуфабрикатов, мясе птицы, субпродуктов, условий и мероприятий, которые необходимы в процессе производства, переработке, хранения, транспортировки и приготовления мясных продуктов, дающих гарантию быть безопасными, полезными, доброкачественными и пригодными при употреблении человеком.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы: ПК-1

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

| Тип компетенции | Формулировка компетенции | Код индикатора достижения компетенции | Формулировка индикатора достижения цели |
|-----------------|--|---------------------------------------|---|
| ПК-1 | Способен осуществлять оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей и в соответствии с нормативно-правовой документацией | 1 | Проводит исследования и дает заключение о качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей |
| | | 3 | Применяет специальное лабораторное оборудование и средства измерения с целью определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения |

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать:

- методики исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей; (ИД – 1 ПК 1.1);

– функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 1 ПК 1.3).

Уметь:

– проводить исследования и анализировать полученные результаты (ИД – 1 ПК 1.1);
 – использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 1 ПК 1.3).

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетная единица

| Вид учебной работы | Курс | | | Всего часов |
|--|-----------|--|--|-------------|
| | очно | | | |
| Контактная работа с преподавателем (всего) | 28 | | | 28 |
| В том числе: | | | | |
| Лекции | 12 | | | 12 |
| Занятия семинарского типа, в том числе: | | | | |
| Семинары (С) | | | | |
| Практические занятия (ПЗ) | 16 | | | 16 |
| Практикумы (П) | | | | |
| Лабораторные работы (ЛР) | | | | |
| Коллоквиумы (К) | | | | |
| Иные аналогичные занятия | | | | |
| Самостоятельная работа (всего) | 26 | | | 26 |
| В том числе: | | | | |
| Курсовой проект (работа) (КП (КР)) | | | | |
| Расчетно-графические работы (РГР) | | | | |
| Реферат (Р) | | | | |
| Контрольная работа (К) | | | | |
| Иные аналогичные занятия | 26 | | | 26 |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен) | экзамен | | | экзамен |
| Итого: | 54 | | | 54 |

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

4.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела |
|-------|---|--|
| 1. | Убойные животные и птица. Методика осмотра туш животных и тушек птицы и внутренних органов. | <p>Характеристика убойных животных и птицы, современные требования, предъявляемые к ним. Требования действующих стандартов к категории упитанности скота и птицы.</p> <p>Порядок приема и сдачи животных. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях, его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и её ветеринарно-санитарное состояние. Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.</p> <p>Птица сельскохозяйственная для убоя. Действующий ГОСТ. Особенности переработки птицы различных видов. Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш животных и тушек птиц, внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, бойнях на скотобойных пунктах и площадках, в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Клеймение. Учет и отчетность.</p> |
| 2. | Основы технологии, гигиены производства и ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов | Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии производства различных видов колбас и ветчинно-штучных изделий. Пороки, гигиена упаковки, транспортировка, хранение. |
| 3 | Оценка качества мяса и мясных продуктов | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Лабораторные методы исследований |

4.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции | Практич занятия | Лаборат. занятия | Семинары | СРС | Всего час. |
|---------------|---|-----------|--------------------|---------------------|----------|-----------|---------------|
| 1. | Убойные животные и птица. Методика осмотра туш животных и тушек птицы и внутренних органов. | 4 | 4 | | | 8 | 16 |
| 2. | Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов | 4 | 8 | | | 8 | 20 |
| 3 | Оценка качества мяса и мясных продуктов | 4 | 4 | | | 10 | 18 |
| ВСЕГО: | | 12 | 16 | | | 26 | 54 |

5. Методы и формы организации обучения

| Методы | Формы | Лекции (час) | Практические/ семинарские Занятия (час) | Тренинг Мастер- класс (час) | СРС (час) | Всего |
|--------|-----------------------------|-----------------|---|--------------------------------------|--------------|-------|
| | IT-методы | | | | | |
| | Работа в команде | | | | | |
| | Игра | | | | | |
| | Поисковый метод | | | | | |
| | Решение ситуационных задач | | | | | |
| | Исследовательский метод | | | | 2 | |
| | Метод микро-групп | | | | | |
| | Итого интерактивных занятий | | | | | 2 |

6. Применение активных и интерактивных методов обучения

| № п/п | Форма занятия | Тема занятия | Наименование используемых интерактивных методов | Количество часов |
|---------------|---------------|--------------|---|------------------|
| ИТОГО: | | | | 4 |

7. Лабораторный практикум (не предусмотрен учебным планом)

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование лабораторных работ | Трудоёмкость (час.) |
|-------|----------------------|---------------------------------|---------------------|
| | | | |

8. Практические занятия (семинары)

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование практических работ | Трудоёмкость (час.) |
|-------|---|--|---------------------|
| 1 | Убойные животные и птица. Методика осмотра туш животных и тушек птицы и внутренних органов. | Нормативные документы, регламентирующие Правила отбора проб мяса | 2 |
| 2 | | Методика уоя и особенности убоя разных видов животных | 2 |
| 3 | Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов | Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас | 4 |
| 4 | | Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас консервов | 2 |
| 5 | | Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов | 2 |
| 6 | Оценка качества мяса и мясных продуктов | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Лабораторные методы исследований | 2 |
| | ИТОГО | | 16 |

9 Самостоятельная работа

| № п/п | № или наименование раздела дисциплины | Тематика самостоятельной работы (детализация) | Трудоемкость (час.) | Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д) |
|-------|---|--|---------------------|---|
| 1 | Органолептическое и физико-химическое исследование мяса | -работа с нормативной и технической документацией, подготовка к практическим работам, подготовка к | 8 | Опрос |

| | | | | |
|---|--|---|----|-------|
| | | опросу и решению ситуационных задач | | |
| 2 | Микробиологическая и паразитологическая оценка мяса и мясных продуктов | -работа с нормативной и технической документацией, подготовка к практическим работам, подготовка к опросу | 8 | Опрос |
| 3 | Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий | работа с нормативной и технической документацией, подготовка к практическим работам, подготовка к опросу | 10 | Опрос |
| | ИТОГО | | 26 | |

10. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

10.1 Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1.

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф. Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. - СПб. : Лань, 2021. - 488 с.

10.2 Дополнительная литература:

1. [Боровков М.Ф.](#) Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова .— 4-е изд., стер. — СПб : Лань, 2013 .— 480 с. УМО РФ

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. - Электрон. текст. дан. - СПб. : Лань, 2015. - 304 с

3. Поздняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учеб. пособие / В.П. Поздняковский. – 4-е изд., испр. – Новосибирск: Сиб. университет. изд-во, 2007. – 528 с. – (Экспертиза пищевых продуктов и продовольствен. сырья).

МОИИ РФ

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

ноутбук Samsung R 530

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

- Антивирус Kaspersky Endpoint Security (2015 г. No лицензии: 1A5C-150729-022428 2016 г. No лицензии: 1A5C-160930-035434-320-509 2017 г. No лицензии: 1A5C-170927-234542-680-82 2018 г. No лицензии: 1A5C-181018-072345-670-1186)

- 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/licensing/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/>)

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

1. Электронное издательство «Юрайт» - Договор №50 от 17 сентября 2020 на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ», режим доступа: <https://urait.ru/>

2. Электронная библиотечная система «Консультант студента»- Договор №89 от 23 октября 2018 года по предоставлению доступа к ЭБС «Консультант студента» ООО «Политехресурс», режим доступа: <https://www.studentlibrary.ru/>

3. Электронная библиотечная система издательства «Лань. Доступ к пакетам: «Ветеринария и сельское хозяйство» - режим доступа не ограничен, с регистрацией по IPадресам академии, сайт ЭБС: e.lanbook.com -Договор №494 от 07 октября 2020 года по предоставлению доступа к ООО «ЭБС

Лань», Договор №13/11-2019 от 15 июля 2020 года по предоставлению доступа к ООО «ЭБС Лань»

4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: www.consultant.ru - Договор №2018-ЗСИ085 от 05 февраля 2019 года поставки и сопровождения КонсультантПлюс

5. Лицензионное соглашение № 3508/17 от 27.12.2017 на использование адаптированных технологий ЭБС IPRbooks (библиокомплектатор) для лиц с ОВЗ, режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>

6. Электронная библиотека учебно-методических материалов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА – режим доступа: de.primacad.ru

7. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>

8. Сайт Россельхознадзора -режим доступа: <https://www.fsvps.ru/>

9. Сайт Министерства с/х РФ – режим доступа: <https://mcx.gov.ru/>

10. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>

11. 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, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 321 Лекционная Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Комплект специальной учебной мебели (52 посадочных места), переносной комплект мультимедийного оборудования (проектор, ноутбук, экран) |
| 692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 245 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Лабораторные столы 7 шт., (15 посадочных мест), 2 навесных шкафа, 4 стола для исследований, холодильник, доска меловая, стол преподавательский, Телевизор ЖК «Haier», электрошкаф СНОЛ-3.5, весы Vibra АЖ-320 СТ, люминоскоп «Филин», трихинеллоскоп, анализатор молока Клевер-2, нитратомер портативный «Нитрат-тест», центрифуга молочная лабораторная ОКА, рН метр Эксперт-рН (мол.прод), водяная баня 162, анализатор соматических клеток мини, Анализаторы нитратов и нитритов в пищевых продуктах Микон-2, гомогенизатор, сахариметр, центрифуга УЛУ, рефрактометр, овоскоп, трихинеллоскоп Стейк-ПРО Ноутбук 15Acer Travel Mate, лабораторная посуда, переносное мультимедийное оборудование, ноутбук |

| | |
|---|---|
| <p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, ауд.141</p> <p>Электронный читальный зал №1 Аудитория для самостоятельной работы</p> | <p>Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY</p> |
| <p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, ауд. 246 Лаборантская</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> | <p>Весы электронные, шкаф для химической посуды, шкаф для химических препаратов вытяжной шкаф, комплект посуды плитка варочная</p> |

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

13. Особенности реализации дисциплины (модуля) для слушателей с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов

13.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля) для слушателей из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплины (модуля) реализуется с учетом особенностей психо-физического развития, индивидуальных возможностей им 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)

13.2 Обеспечение соблюдения общих требований

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

Проведение занятий для слушателей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с слушателями, не имеющими ограниченные возможности здоровья, если это не создает трудностей для слушателей; присутствие в аудитории ассистента(-ов), оказывающего(-их) слушателям необходимую техническую помощь с учетом

их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

13.3 Доведение до сведения слушателей 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 слушателей с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

13.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для слушателя с ограниченными возможностями здоровья.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации дисциплины (модуля) для слушателей⁰⁰ инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических 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 слушателя с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки слушателя к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 ч.