

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: ВРИО ректора
Дата подписания: 16.12.2021 16:17:30
Уникальный программный ключ:
0951da30105058541c602bee0584732857ac618c

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной и воспитательной работе



А.В. Малахов

30 августа 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.1.25 «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

(ОФО, ЗФО)

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства»

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 № 669.

Разработчики:

доцент кафедры

ВСЭ и биотехнологии

Блюмская Стелла Николаевна



(занимаемая должность)

(ФИО)

(подпись)

Рабочую программу дисциплины одобрила кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и биотехнологии.

Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2019 г.

Заведующий кафедрой: профессор Безгин В.М.



(ученая степень, звание)

(ФИО)

(подпись)

Согласовано: зав. научной библиотекой Музалевская А.А.



(ученая степень, звание)

(ФИО)

(подпись)

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

изучение основ ветеринарии и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, обеспечения их качества и безопасности для успешного использования в профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.

Задачи:

- изучить закономерности общей патологии;
- изучить ветеринарно-санитарную экспертизу и гигиену, ветеринарно-санитарные требования к животноводческой продукции;
- изучить правила оформления учетно-отчетной документации по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде.

2. Место дисциплины в структуре программы

Дисциплина Б1.О.1.25 «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» входит в блок Б1 «Обязательная часть» учебного плана.

Перед дисциплиной «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» изучаются следующие дисциплины:

- Введение в профессиональную деятельность
- Зоология
- Биохимия сельскохозяйственной продукции
- Морфология и физиология с.-х. животных
- Основы производства продукции животноводства
- Микробиология
- Технология хранения и переработки продукции растениеводства

После прохождения дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» изучаются следующие дисциплины:

- Безопасность с.х. сырья и продовольствия
- Процессы и аппараты перерабатывающих производств
- Производства продукции растениеводства

- Товароведение продукции животноводства
- Технология хранения и переработки продукции растениеводства
- Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства
- Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции
- Дисциплины по выбору 1
- Технология переработки продукции птицеводства
- Технология производства мясных консервов
- Производство продукции животноводства
- Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
- Производство мясных и молочных продуктов для детского питания
- Технология переработки и хранения продукции животноводства
- Оборудование перерабатывающих производств
- Дисциплины по выбору 2
- Гигиена предприятий по производству продукции животноводства
- Гигиена предприятий по переработке продукции животноводства
- Ознакомительная практика по производству продукции растениеводства
- Ознакомительная практика по производству продукции животноводства
- Учебная практика
- Технология переработки и хранения продукции рыбоводства
- Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов
- Технологическое оборудование предприятий мясной и молочной промышленности
- Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
- Технохимический контроль мясных и молочных продуктов
- Технологическая практика
- Производственная практика
- Технология производства сыров
- Технохимический контроль мясных и молочных продуктов
- Производственная преддипломная практика
- Производственная практика

3. Требования к планируемым результатам освоения дисциплины:

3.1 Обучающийся должен:

Знать:

- действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- основы физиологии, морфологии, распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных;

- правила оформления учетно-отчетной документации по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде

Уметь:

- выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

- оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

-осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

Владеть:

- навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;

- методами поиска и анализа нормативных правовых документов в области сельского хозяйства;

- информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить:

ОПК - Индикаторы общепрофессиональной(ых) компетенции(й)

Код	Наименование компетенции
ОПК-1.1	Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-1.2	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-1.3	Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПК-2.1	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2.2	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
ОПК-2.3	Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2.4	Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2.5	Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Форма обучения Очная

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр(ы)					
		3					
Контактная работа (всего)	54.1	54.1					
В том числе:							
Лекционные занятия	18	18					
Практические занятия	36	36					
Иная контактная работа	0.1	0.1					
Самостоятельная работа	53.9	53.9					
ИТОГО:	108	108					
з.е.	3	3					

Форма обучения Заочная

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр(ы)					
		5					
Контактная работа (всего)	8.1	8.1					
В том числе:							
Лекционные занятия	4	4					
Практические занятия	4	4					
Иная контактная работа	0.1	0.1					
Самостоятельная работа	95.9	95.9					
Часы на контроль	4	4					
ИТОГО:	108	108					
з.е.	3	3					

Иная контактная работа может включать:

- 0.1 или 0.3 часа – контактная работа на промежуточной аттестации, в зависимости от формы контроля (0.1 часа – зачет или зачет с оценкой, 0.3 часа - экзамен);
- 2 часа - групповые консультации (если по дисциплине предусмотрен экзамен);
- 1 час – индивидуальная консультация (если по дисциплине предусмотрена курсовая работа).

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Разделы/темы дисциплины и виды занятий

Форма обучения Очная

№ п/п	Наименование разделов/тем дисциплины	Лекции	Лабор. занятия	Прак. занятия	СРС	ИКР	Контроль
1	Раздел 1 История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	2		2	6		
2	Раздел 2 Основы ветеринарии	4		8	12		
3	Раздел 3 Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо	2		6	8		
4	Раздел 4 Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	2		6	8		
5	Раздел 5 Учение о мясе	4		6	8		
6	Раздел 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	4		8	11,9		
	ИТОГО:	18		36	53.9	0.1	

Форма обучения Заочная

№ п/п	Наименование разделов/тем дисциплины	Лекции	Лабор. занятия	Прак. занятия	СРС	ИКР	Контроль
1	Раздел 1 История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы				10		
2	Раздел 2 Основы ветеринарии	2			20		
3	Раздел 3 Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо	2			16		
4	Раздел 4 Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов			2	16		
5	Раздел 5 Учение о мясе			2	16		
6	Раздел 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии				17,9		
	ИТОГО:	4		4	95.9	0.1	4

5.2. Содержание разделов/тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела/темы дисциплины	Содержание раздела/темы
1	Раздел 1 История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Определение дисциплины. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
2	Раздел 2 Основы ветеринарии	Понятие об инфекциях. Зооантропонозы. Характеристика основных возбудителей заразных болезней. Источники возбудителя, механизмы передачи. Проявление эпизоотологического процесса. Методы диагностики, лечения и профилактики заразных болезней. Незаразная патология продуктивных животных и птицы. Методы диагностики, лечения и профилактики незаразных болезней.
3	Раздел 3 Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо	Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных. Боенские предприятия по переработке животных. Порядок приемки животных и их первичная переработка.
4	Раздел 4 Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения лимфатической системы у различных видов животных.
5	Раздел 5 Учение о мясе	Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.

6	Раздел 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	<p>Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных.</p>
---	--	--

6. Методические рекомендации для проведения текущего контроля успеваемости/промежуточной аттестации по дисциплине

Текущий контроль успеваемости в рамках дисциплины проводятся с целью определения степени освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

Текущий контроль успеваемости обучающийся проводится по каждой теме учебной дисциплины и включает контроль знаний на аудиторных и внеаудиторных занятиях в ходе выполнения самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме сдачи **зачета**.

Зачет, сдается согласно расписанию и служит формой проверки учебных достижений обучающихся по всей программе учебной дисциплины и преследуют цель оценить учебные достижения за период изучения дисциплины.

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

7. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины, в том числе для самостоятельной работы обучающихся

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо ознакомиться с настоящей программой и внимательно изучить перечень знаний, умений, владений и компетенций, которые она формирует (см. п.3).

Для освоения дисциплины необходимо:

- посещение лекционных занятий, конспектирование лекций, изучение соответствующих разделов, глав, параграфов рекомендованных преподавателем учебников (см. список основной литературы в п.9 настоящей программы);
- своевременная подготовка к практическим занятиям и активное участие в них;
- систематическая самостоятельная работа.

От обучающихся требуется регулярное посещение лекционных занятий, на которых они получают необходимый теоретический минимум. Лекционные занятия формируют представление о взаимосвязи изучаемых разделов и тем дисциплины, ее междисциплинарных связях, культурном значении. На лекциях вводится терминологический минимум, рассматриваются основные элементы содержания изучаемых тем, объясняется значимость изучаемого материала для будущей профессиональной деятельности, общественной и частной жизни, что способствует повышению внутренней мотивации обучающихся к изучению дисциплины. Лекционные

занятия проводятся с применением мультимедийных презентаций, что активизирует зрительную память обучающихся. Конспектирование лекций является обязательным. Конспект может быть полным или содержать реферативную запись рассматриваемых вопросов и выводы по каждому из них. Допускается составление опорных конспектов, отражающих лишь ключевые позиции рассматриваемого теоретического материала. Наличие конспекта обязательно, объем конспекта определяется самим обучающимся.

Логическим продолжением аудиторных занятий является внеаудиторная самостоятельная работа, которая составляет значительную часть учебной работы по изучению дисциплины и овладению компетенциями. С целью правильной ее организации и повышения эффективности обучающимся рекомендуется пользоваться *планами практических занятий и методическими рекомендациями по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине*, разработанными автором настоящей программы (в форме методических указаний и практикумов).

Готовясь к занятиям, следует ознакомиться с перечнем знаний, умений, владений и компетенций. Это необходимо для того, чтобы, завершив подготовку, обучающийся мог провести самоконтроль для установления владения/не владения знаниями, умениями, навыками и компетенциями.

Затем необходимо прочесть перечень выносимых на практическое занятие основных вопросов (в том числе вопросы для обсуждения), по указанной в плане учебной литературе изучить теоретический материал, освоить терминологический минимум.

Если в плане занятия есть задания в тестовой форме, необходимо выполнить их письменно или устно. Выполнение таких заданий считается творческой работой и оценивается преподавателем отдельно от устного ответа.

Методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине позволят обучающемуся правильно организовать режим своей учебной деятельности, распределить время. Ознакомление с вводными разделами методических рекомендаций будет полезно для общего понимания цели, задач, форм и содержания самостоятельной работы.

8. Перечень информационных технологий (комплект лицензионного и свободного ПО)

При осуществлении образовательного процесса студентами и профессорско-преподавательским составом используются следующее:	
Банки данных	Доступ к электронно-библиотечной системе «Лань» Доступ к электронно-библиотечной системе «Book.ru»
Интернет, сеть, безопасность	Биллинговая система «TraffPro» Система контроля доступа IPtables Система мониторинга серверного и сетевого оборудования Zabbix Система антивирусной защиты KasperskyEndpointSecurity Программное средство защиты информации от НСД SecretNet6 (версия 6.5, авт. режим) Secret Net 7 АП «Континент» Крипто-pro 3.6 VipNet Client 3.x(KC2) VipNet Client 4.x(KC2) Dallas Lock 8.0-K Dr. Web «Desktop Security Suite» версия 6

СУБД, серверное ПО, операционные системы	Microsoft SQL Microsoft SQL Express MySQL PostgreSQL Microsoft Windows 2003 server Microsoft Windows 2008 server Microsoft Windows 2012 server Microsoft Windows Terminal Svr CAL 2003 Linux Centos 6 x Linux Fedora 12 Microsoft Windows XP Microsoft Windows XP Starter Microsoft Windows Vista Microsoft Windows 7 starter edition Windows 7 Pro SPI 64-bit Microsoft Windows 8
Дистанционное обучение	Система управления дистанционным обучением Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда)
Правовые, информационные и поисковые системы	Информационно-правовая система «Гарант»
Компьютерное тестирование	Модули для тестирования в системе управления электронными курсами Moodle
Офисные приложения, работа с документами	Microsoft Office 2003-2013 ABBYY FineReader 9.0 Abby Finereader 8

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература

1 Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 480 с. – URL: <http://e.lanbook.com/book/45654>. — ISBN 978-5-8114-0733-0. – Текст : электронный.

2 Данилкина О. П. Основы ветеринарии : учеб. пособие / О.П. Данилкина. – Красноярск: КрасГАУ, [б.г.]. – Часть 1 – 2016. – 335 с. – URL: <http://e.lanbook.com/book/130074>. – Текст : электронный.

3 Дюльгер Г. П. Основы ветеринарии : учебное пособие / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 476 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/103136>. – ISBN 978-5-8114-1451-2. – Текст : электронный.

б) дополнительная литература

- 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза : учеб. пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный.
- 2 Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты : учеб. пособие / Е. А. Реутова. — Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. — 95 с. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64710.html/>. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный.
- 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учеб. пособие / И. А. Лыкасова [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 304 с. — URL: <http://e.lanbook.com/book/61365>. — Текст : электронный.
- 4 Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный.
- 5 Смирнов А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учеб. пособие / А. В. Смирнов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 112 с.

в) Интернет-ресурсы:

- 1 Ветэксперт : сайт.— URL: <http://vetexpert.pro> .— Текст : электронный.
- 2 Новости молочного рынка : сайт.— URL: <http://www.dairynews.ru/>.— Текст : электронный.
- 3 Переработка молока : сайт.— URL: <http://www.milkbranch.ru/publ/15.html/>.— Текст : электронный.
- 4 Россельхознадзор : сайт .— URL: <http://www.fsvps.ru/fsvps/>.— Текст : электронный.
- 5 Управление ветеринарии Курской области : сайт .— URL: <http://vet.rkursk.ru/>.— Текст : электронный.

г) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов : сайт. — URL: <http://libgost.ru>. — Текст : электронный.
2. КиберЛенинка : научная электронная библиотека : сайт.- URL: <https://cyberleninka.ru/>. — Текст : электронный.
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : сайт. — URL: <https://www.elibrary.ru>. — Текст : электронный.

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины: (строго из справки МТО)

Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	№ аудитории	Перечень оборудования и технических средств обучения
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа. Кабинеты, оснащенные мультимедийным оборудованием	№ 302	Парта- 49 Доска классная -1 Переносной экран- 1 Трибуна- 1 Экран-1
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа/практических занятий. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций. Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации.	№ 304	Учебные рабочие места Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level, операционная система, номер лицензий 42500048, количество лицензий 60 (2007 г.) Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, пакет прикладных программ, номер лицензии 45035958 количество лицензий 20, номер лицензии (2009 г.); Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, пакетприкладныхпрограмм, номерлицензии 42500048 количестволицензий 60 (2007 г.) MozillaFirefox – браузер (свободное ПО) SumatraPDF - программа просмотра и печати PDF-файлов (свободное ПО) 7-zip – архиватор (свободное ПО) FAR-Manager Свободное ПО) Kaspersky Endpoin tSecurity – антивирусная программа, номер лицензии 205E-180703-121941-653-237, количество объектов 500 (2018 г.).
Помещение для самостоятельной работы	№ 304	Доска классная-1 Тумба низкая 013/1630-1 Шкаф стеллажный двухдверный закрытый-1 Анализатор качества молока Клевер-2-1. Анализатор соматических клеток в молоке Соматос - мини 1231-1. Баня водяная лабораторная ЛАБ-ТБ-4 – 1 Весы электронные-1 Люминоскоп- 1 Микроскопы: 013/597- 1, монокулярный Биомед-2-2, монокулярный Микромед с осветителем 1322-5

Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	№ аудитори и	Перечень оборудования и технических средств обучения
		Рефрактометр ИРФ-454 Б2М 258-1 рН-метр рН-410- 1 Термостат ТС-1СПУ- 1 Прибор для контроля качества яиц- 1 Аквадистиллятор-1 Химические реактивы и посуда Учебные таблицы Информационные стенды -2 Экран-1 Проектор-1 Ноутбук «Lenovo»-1
Библиотека		Каталожная система библиотеки – для обучения студентов умению пользоваться системой поиска литературы
Читальный зал библиотеки		Рабочие места с ПК – для обучения работе с индексирующими поисковыми системами в Internet