

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет ветеринарной медицины
Паразитологии, всэ и зоогигиены



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения
Шевченко А.Н.
(протокол от 24.04.2024 № 12)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ДИКИХ ПРОМЫСЛОВЫХ
ЖИВОТНЫХ И ПЕРНАТОЙ ДИЧИ»

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки: Государственный ветеринарный надзор

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: очная

Год набора: 2024

Срок получения образования: 2 года

Объем:
в зачетных единицах: 2 з.е.
в академических часах: 72 ак.ч.

2024

Разработчики:

Заведующий кафедрой, кафедра паразитологии, всэ и зоогигиены Забашта С.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 28.09.2017 №982, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Работник в области ветеринарии", утвержден приказом Минтруда России от 12.10.2021 № 712н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Паразитологии, ВСЭ и зоогигиены	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Забашта С.Н.	Согласовано	13.05.2024, № 22
2	Паразитологии, ВСЭ и зоогигиены	Руководитель образовательной программы	Забашта С.Н.	Согласовано	20.05.2024, № 5

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - обучение современного обучающегося теоретическим и практическим навыкам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием в местах промысла диких промысловых животных.

Задачи изучения дисциплины:

- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения; ;
- предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы охотохозяйств..

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-П9 Способен использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов

ПК-П9.1 разбирается в нормативно-правовой документации в области качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов

Знать:

ПК-П9.1/Зн1 знать нормативно-правовую документацию в области качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов

Уметь:

ПК-П9.1/Ум1

Владеть:

ПК-П9.1/Нв1

ПК-П9.2 способен пользоваться (использовать) нормативно-правовой документацией в области повышения качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов

Знать:

ПК-П9.2/Зн1

Уметь:

ПК-П9.2/Ум1 уметь использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов

Владеть:

ПК-П9.2/Нв1

ПК-П9.3 обладает навыками использования основных ветеринарно-санитарных правил и принципов по обеспечению безопасности и качества продуктов животного и растительного происхождения

Знать:

ПК-П9.3/Зн1

Уметь:

ПК-П9.3/Ум1

Владеть:

ПК-П9.3/Нв1 владеть навыками использования основных правил и принципов санитарного кодекса наземных и водных животных, кодекса Алиментариус, Международного эпизоотического бюро (МЭБ), соглашения по применению санитарных и фитосанитарных мер Всемирной торговой организации (ВТО), соглашения Таможенного Союза в рамках Евразийского экономического сообщества по ветеринарно-санитарным мерам

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 2.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Зачет (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Второй семестр	72	2	29	1		2	26	43	Зачет
Всего	72	2	29	1		2	26	43	

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

(часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие с результатам освоения программы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный надзор в охотничьем хозяйстве. Охотоведение и охотничье хозяйство.	9		2	2	5	ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3

Тема 1.1. Ветеринарно-санитарный надзор в охотничьем хозяйстве. Охотоведение. Охотничье хозяйство.	9		2	2	5	
Раздел 2. Общие положения о способах и правилах добычи диких промысловых животных и пернатой дичи.	7			2	5	ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 2.1. Общие положения о способах и правилах добычи диких промысловых животных и пернатой дичи.	7			2	5	
Раздел 3. Видовые особенности и характеристика мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Некоторые виды дичи и причины потерь их поголовья.	9			4	5	ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 3.1. Видовые особенности и характеристика мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Некоторые виды дичи и причины потерь их поголовья.	9			4	5	
Раздел 4. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	9			4	5	ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 4.1. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	9			4	5	
Раздел 5. Ветеринарно-санитарный послеубойный осмотр туш и органов диких животных и пернатой дичи.	10			4	6	ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 5.1. Ветеринарно-санитарный послеубойный осмотр туш и органов диких животных и пернатой дичи.	10			4	6	
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.	10			4	6	ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3

Тема 6.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.	10			4	6	
Раздел 7. Определение свежести мяса диких животных и пернатой дичи. Транспортировка убитых животных и оформление сопроводительных документов.	10			4	6	ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 7.1. Определение свежести мяса диких животных и пернатой дичи. Транспортировка убитых животных и оформление сопроводительных документов.	10			4	6	
Раздел 8. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.	7			2	5	ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 8.1. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.	7			2	5	
Раздел 9. Промежуточная аттестация	1	1				ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3
Тема 9.1. Зачет	1	1				
Итого	72	1	2	26	43	

5. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Ветеринарно-санитарный надзор в охотничьем хозяйстве. Охотоведение и охотничье хозяйство.

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)

Тема 1.1. Ветеринарно-санитарный надзор в охотничьем хозяйстве. Охотоведение. Охотничье хозяйство.

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)

1. Состояние и перспективы развития охотничье-промысловой индустрии.
2. Структура и организация охотничьего хозяйства.
3. История развития охоты.
4. Правовые основы охотничьего хозяйства.
5. Организация ветеринарного обслуживания диких животных.

Раздел 2. Общие положения о способах и правилах добычи диких промысловых животных и пернатой дичи.

(Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)

Тема 2.1. Общие положения о способах и правилах добычи диких промысловых животных и пернатой дичи.

(Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)

1. Запрещенные орудия и способы охоты.
2. Охота с собаками
3. Охота на диких копытных животных
4. Охота на бурого медведя
5. Охота на пушных зверей, барсука и зайцев
6. Охота на пернатую дичь
7. Охота с ловчими птицами
8. Отлов певчих птиц
9. Продукция охоты
10. Регулирование численности животных, наносящих ущерб охотничьему хозяйству.

***Раздел 3. Видовые особенности и характеристика мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Некоторые виды дичи и причины потерь их поголовья.
(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)***

*Тема 3.1. Видовые особенности и характеристика мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Некоторые виды дичи и причины потерь их поголовья.
(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)*

1. Млекопитающие животные.
2. Полевая пернатая дичь.
3. Лесная пернатая дичь.
4. Болотная дичь.
5. Водоплавающая дичь.
6. Дикие голуби.
7. Дрозды.

***Раздел 4. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)***

*Тема 4.1. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)*

1. Понятие о мясе. Значение мяса как продукта питания.
2. Морфологический и химический состав мяса.

***Раздел 5. Ветеринарно-санитарный послеубойный осмотр туш и органов диких животных и пернатой дичи.
(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)***

*Тема 5.1. Ветеринарно-санитарный послеубойный осмотр туш и органов диких животных и пернатой дичи.
(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)*

1. Использование площадок в охотничьих хозяйствах для разделки туш охотничьего промысла с целью получения доброкачественной в санитарном отношении продукции.
2. Методика и особенности послеубойного осмотра животных.
3. Болезни, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты.
4. Болезни, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты.
5. Внешние признаки трупного мяса.
6. Отличия ран прижизненных от ран посмертных.

***Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.
(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)***

Тема 6.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.

(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. При инфекционных болезнях.
2. При инвазионных и кровепаразитарных заболеваниях.
3. При болезнях незаразной этиологии.
4. При отравлениях и при поражении радиоактивными веществами.
5. Классификация пищевых заболеваний
6. Отбор, упаковка и пересылка материала для исследования
7. Реализация мяса убитой дичи.
8. Фальсификация мяса дичи.

Раздел 7. Определение свежести мяса диких животных и пернатой дичи. Транспортировка убитых животных и оформление сопроводительных документов.
(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

Тема 7.1. Определение свежести мяса диких животных и пернатой дичи. Транспортировка убитых животных и оформление сопроводительных документов.

(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. Внешние признаки и методика определения степени свежести мяса диких животных и пернатой дичи.
2. Транспортирование убитых диких животных и пернатой дичи и наличие сопроводительной документации.

Раздел 8. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.
(Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)

Тема 8.1. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.

(Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)

1. Ветеринарно-профилактические и противоэпизоотические мероприятия по защите охотничьих ресурсов от болезней.
2. Способы утилизации биологических отходов в местах промысла.

Раздел 9. Промежуточная аттестация
(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.)

Тема 9.1. Зачет

(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.)

Зачет

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Ветеринарно-санитарный надзор в охотничьем хозяйстве. Охотоведение и охотничье хозяйство.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Кто впервые описал охотничий промысел в России?

- 1.Силантьев
- 2.Северцев
- 3.Шмальгаузен
- 4.Вернадский

Раздел 2. Общие положения о способах и правилах добычи диких промысловых животных и пернатой дичи.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какой документ удостоверяет право на добычу охотничьих ресурсов?

1. охотничий билет
2. охотничий сертификат
3. охотничье удостоверение
4. паспорт охотника

Раздел 3. Видовые особенности и характеристика мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Некоторые виды дичи и причины потерь их поголовья.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Кто относится к охотничьим животным на территории Краснодарского края?

1. чирок-трескунок
2. ходулочник
3. шилоклювка
4. тетерев

Раздел 4. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какой прибор применяется для определения pH мяса?

- 1) потенциометр
- 2) анализатор
- 3) спектрометр

Раздел 5. Ветеринарно-санитарный послеубойный осмотр туш и органов диких животных и пернатой дичи.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сколько времени хранят охлаждённое мясо диких животных при условии хранения от 0+4°C ?

- 1) 2 суток.
- 2) 5 суток.
- 3) 10 суток.

Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллез?

1. всеядных и плотоядных
2. птиц
3. рыб

Раздел 7. Определение свежести мяса диких животных и пернатой дичи. Транспортировка убитых животных и оформление сопроводительных документов.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. При исследовании пробы мяса методом определения продуктов первичного распада белков: бульон прозрачный с незначительными хлопьями. Каким считается мясо?

- 1) мясо считается свежим
- 2) мясо свежее (замороженное)
- 3) мясо считается несвежим

Раздел 8. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Чем осуществляется правовое регулирование в области охоты и сохранения охотничьих ресурсов?

1.Федеральным законом «Об охоте и о сохранении охотничьих ресурсов»

2.Федеральным законом «О животном мире»

3.Федеральным законом «Об охране окружающей среды»

4.Федеральным законом «Об охотничьем хозяйстве»

Раздел 9. Промежуточная аттестация

Форма контроля/оценочное средство:

Вопросы/Задания:

.

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Второй семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ПК-П9.1 ПК-П9.2 ПК-П9.3

Вопросы/Задания:

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарно-санитарного врача.

2. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.

3. Характеристика промысловых животных и птицы и современные требования, предъявляемые к ним.

4. Транспортировка промысловых животных.

5. Правила транспортировки. Транспортные документы.

6. Время для транспортировки на промысловых животных.

7. Ветеринарно-санитарный осмотр и подготовка животных к переработке.

8. Методы промысла животных.

9. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше дичи.

10. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.

11. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у пернатой дичи.

12. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у пернатой дичи.

13. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.

14. Значение мяса как продукта питания.
15. Морфологический состав тканей входящих в мясо.
16. Химический состав мяса.
17. Изменения в мясе после убоя.
18. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
21. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека
22. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.
23. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза.
24. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
25. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, при поражении ионизирующей радиацией.
26. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при обнаружении этих микроорганизмов.
27. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
28. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.
29. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.
30. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.
31. Профилактика гниения мяса.
32. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясо дикой птицы.
33. Товароведческая оценка мяса дикой птицы. Классификация мяса по виду птицы, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию.

34. Предприятия по переработке убойных животных.
35. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных
36. Определение видовой принадлежности мяса
37. Распознавание мяса больных и здоровых животных.
38. Исследование мяса на трихинеллез.
39. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.
40. Определение степени свежести мяса диких животных и пернатой дичи, предусмотренные.
41. Каких животных и птиц в нашей стране относят к промысловым?
42. Какие существуют способы и правила добычи диких промысловых животных и пернатой дичи?
43. Как устроен и оборудован пункт для разделки туш в охотничьем хозяйстве?
44. Какой порядок доставки туш и органов диких промысловых животных и тушек
45. Пернатой дичи к месту проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?
46. Какие видовые особенности мяса диких животных и птиц?
47. Какие особенности ветеринарно-санитарного осмотра промысловых животных и дичи?
48. Какие методы используют при определении степени свежести мяса охотничье-промысловых животных?
49. Каковы правила приемки, методы определения качества и видовой принадлежности топленых жиров диких животных?
50. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при инфекционных и инвазионных болезнях, передающихся человеку?
51. Какие мероприятия по охране окружающей среды и дикой фауны проводят в местах промысла
52. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.
53. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи.

54. Методы охоты.

55. Охота на крупную дичь. Охота с подхода. Охота с подъезда. Охота с засидки. Охота загоном, или облавная охота.

56. Охота на хищников.

57. Охота на птиц.

58. Охота с собаками.

59. Охотхозяйственные мероприятия направленные на организацию своевременной охоты на выпущенную в угоды дичь и организацию возврата средств, затраченных на искусственное дичеразведение.

60. Виды охоты.

61. Способы охоты – методы и приемы, применяемые при осуществлении охоты.

62. Особенности послеубойного осмотра туш и внутренних органов промысловых животных.

63. Техника и порядок осмотра продуктов убоя диких промысловых животных.

64. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при сибирской язве.

65. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при бешенстве.

66. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при пастереллезе.

67. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при ящуре.

68. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при туберкулезе.

69. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при бруцеллезе.

70. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при некробактериозе.

71. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при ЭМКАРе.

72. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при туляремии.

73. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при листериозе

74. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при лептоспирозе.

75. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при чуме диких кабанов.

76. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при злокачественном отеке.

77. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при оспе.

78. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при трихинеллезе.

79. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при цистицеркозе.

80. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при отравлениях.

81. ВСЭ и санитарная оценка туш и внутренних органов утонувших и павших диких промысловых животных.

82. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике.

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. ИТИН Г.С. Охотоведение и дичеразведение: учеб. пособие / ИТИН Г.С., Кощаев А.Г., Лунева А.В.. - СПб.: Лань, 2020. - 141 с.: вкл. 24 с. - 978-5-8114-4773-2. - Текст: непосредственный.

2. ДАУДА Т.А. Экология животных: учеб. пособие / ДАУДА Т.А., Кощаев А.Г.. - 4-е изд., перераб. и доп. - Краснодар: , 2015. - 306 с. - 978-5-94672-523-1. - Текст: непосредственный.

3. ВЕТЕРИНАРНО-санитарная экспертиза продуктов животноводства: учеб. пособие / Краснодар: КубГАУ, 2018. - 90 с. - 978-5-00097-259-5. - Текст: непосредственный.

Дополнительная литература

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / И. А. Рогов,, Н. И. Дунченко,, В. М. Позняковский,, А. В. Бердугина,, С. В. Купцова,, - Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 226 с. - 2227-8397. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/4176.html> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 476 с. - 978-5-507-47001-3. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/322529.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

3. Евдохова,, Л. Н. Теоретические основы товароведения: учебное пособие / Л. Н. Евдохова,, Ю. М. Пинчукова,, А. Ю. Болотько,. - Теоретические основы товароведения - Минск: Вышэйшая школа, 2016. - 264 с. - 978-985-06-2656-1. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/90832.html> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

1. <http://e.lanbook.com/> - Лань

Ресурсы «Интернет»

1. <https://edu.kubsau.ru/> - Образовательный портал КубГАУ
2. <http://www.fsvps.ru/> - Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосани-тарному надзору (Россельхознадзор)

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- 1 Microsoft Windows - операционная система.
- 2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- 1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>
- 2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>
- 3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лаборатория

216вм

Р П 350/GABX/64/4.3/GB/1.44/32 - 1 шт.

Р П350/GABX/64/4.3GB/1.44/32 - 1 шт.

РН-метр 150 - 1 шт.

адаптер питания сетевой - 1 шт.

анализатор влажности Элвиз-2 - 1 шт.

анализатор Лактан 1-4 - 1 шт.

анализатор молока "Клевер-1М" - 1 шт.

весы A&D DL-200 - 1 шт.

инкубатор Дельвотест (с набором реакт) - 1 шт.

иономер И-160МИ (с электр.ЭС и ЭССР) - 1 шт.

калориметр КФК-2 - 1 шт.

колбонагреватель ES-4110 - 1 шт.

компьютер.DERO Race P4H3.6-200G DVD+RW - 1 шт.

люминоскоп Филин - 1 шт.

микроскоп бинокул.Микмед - 1 шт.

микроскоп Биомед-3 - 1 шт.

проектор NEC VT 670G - 1 шт.

рефрактометр цифр. ATAGO PAL-3 карманный - 1 шт.

термостат - 1 шт.

фотокалориметр - 1 шт.

фотокалориметр ЭКОТЕСТ 2020 - 1 шт.

центрифуга - 1 шт.

экран на штатив - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodle.

Практические занятия

Форма организации обучения, проводимая под руководством преподавателя и служащая для детализации, анализа, расширения, углубления, закрепления, применения (или выполнения) разнообразных практических работ, упражнений) и контроля усвоения полученной на лекциях учебной информации. Практические занятия проводятся с использованием учебно-методических изданий, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объем дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачетных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением зрения:

- устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;
- при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

- письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
- с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;
- при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
- устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами,

тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ.

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскпечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;

- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки

заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина "Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи" ведётся в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проведения занятий определяются тематическим планом рабочей программы дисциплины.