СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Учебно-научный департамент биомедицинских, ветеринарных и экологических направлений

Кафедра ветеринарной медицины и ветеринарно-санитарной экспертизы

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

"Курсовая работа "Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения""

(наименование дисциплины)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

"Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Сочи,
2020 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Курсовая работа "Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения"» является - формирование у будущего специалиста профессиональных компетенций и углубленных знаний по вопросам ветеринарно-санитарного контроля сырья животного и растительного происхождения, на основе теоретических знаний и практических навыков обеспечить контроль ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения, реализации, выполнения норм и правил, обеспечивающих высокое качество сырья и продуктов переработки, безопасности её для потребителя, а также высокое качество соответствующих услуг.

-расширить, углубить и систематизировать профессиональные зна¬ния студента (по конкретной дисциплине, теме, разделу, направлению);

-способствовать развитию у студента творческой инициативы в выборе темы, ее разработке и т.д.;

-формировать у студента умение и потребность работать самостоя¬тельно (с литературой, в хозяйстве или на производстве, рынке и т.д);

-приобщать студента к исследовательскому процессу (способность анализировать противоречивые мнения разных авторов, делать выводы и обобщения, осваивать и использовать методы и методики эксперименталь¬ных исследований при курсовой работе и т.п.);

-помочь студенту ближе познакомиться с АПК его производством (изучение передового опыта по литературным источникам, сбор исходного материала в хозяйстве для курсовой ра¬боты и т.д.) технологией переработки сырья растительного и животного происхождения;

-научить студента умению правильно оформлять материал письменно, излагать его убедительно устно и публично его защищать.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Курсовая работа "Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения"» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	**КОМПЕТЕНЦИЯ**
	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-1	**Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.**
ОПК-1.4	Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

ПК-1	**Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы**
ПК-1.3	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Курсовая работа "Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения"» относится к обязательной части блока Б1.О ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Курсовая работа "Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения"».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины, практики*	Последующие дисциплины, практики*
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Анатомия животных Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях Биологическая химия Биология Биофизика Ветеринарная вирусология и биотехнология Генетика и селекция Инфекционные болезни Курсовая работа "Анатомия животных" Общепрофессиональная практика Основы физиологии Патологическая анатомия животных Патологическая физиология	Биологическая безопасность пищевых продуктов и сырья животного и растительного происхождения Ветеринарно-санитарная экспертиза Производственный ветеринарно-санитарный контроль Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Внутренние незаразные болезни Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов Токсикология с основами фармакологии Цитология, гистология и эмбриология	Ветеринарно-санитарная экспертиза Преддипломная практика Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Технология молока и молочных продуктов

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Курсовая работа "Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения"» составляет 2 з.е.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для очной формы обучения.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		6					
Контактная (аудиторная) работа (всего)	-	0					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
практические занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	70	70					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	14	14					
Часов на контроль:	-	-					
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	КР					
Общая трудоемкость час	72	72					
зач. ед.	2	2	-				

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/ лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, монитор LCD не менее 24", Интерактивная панель 86" / проектор Epson; проекционный экран / Телевизор LED 43", имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО “БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; интерактивная панель 86", доска аудиторная меловая; автоматизированные рабочие места - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 8 ГБ, память SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ, видеокарта NVIDIA 1050TI 4ГБ; монитор LCD не менее 24"; имеется выход в интернет	
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED 65", автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 6 ГБ; SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ), имеется выход в интернет	

При оформлении курсовой работы рекомендуется руководствоваться следующими методическими указаниями, разработанными на основании государственных стандартов с учетом опыта кафедры и других сельскохозяйственных вузов Российской Федерации.
Работа печатается в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95 на одной стороне листа белой бумаги формата А 4 через 1,0 интервала. Цвет шрифта должен быть черным, размер кегля 14.Текст следует размещать, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 15 мм, нижнее, верхнее – 20 мм. Страницы нумеруются арабскими цифрами, номера проставляют, начиная со второй страницы, в низу по центру. Нумерация страниц должна быть сквозная. Первой страницей считается титульный лист, номер страницы на нем не проставляют.
Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц.
Разделы нумеруются порядковыми номерами в пределах всей работы арабскими цифрами без точки. Заголовки разделов и подразделов необходимо выравнивать по ширине страницы, делать абзацный отступ.
Подразделы нумеруются в пределах одного раздела двойной, а при необходимости, тройной нумерацией. Первая цифра – номер раздела, затем разделительная точка, номер подраздела, после последней цифры точка не ставится. Не допускается перенос слов в заголовках разделов, подразделов. Если заголовок состоит из двух предложений, то точка ставится только после первого предложения.
Введение, каждый раздел, заключение и библиографический список начинают с новой страницы. Их заголовки пишут или печатают без подчеркивания прописными (заглавными буквами), а подразделов - строчными, за исключением первой прописной. Переносы, слов в заголовках не допускаются, точку в конце не ставят. Заголовки от текста сверху и снизу отделяют тремя интервалами. А между заголовком раздела и подраздела должно быть расстояние два интервала.
Нумерацию страницы проводят арабскими цифрами, проставляя их по середине в низу листа. Нумерация должна быть сквозной от титульного листа до последнего приложения, включая таблицы и иллюстрации в тексте, расположенные на отдельных страницах
* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале!

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Курсовая работа "Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения"» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.
* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.