

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Колин Андрей Эдгарович  
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 птицы, яиц и яйцепродуктов

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	42	22	10		12		20	-	ЭКЗАМЕН
ИТОГО	42	26	10		12		20	-	ЭКЗАМЕН

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом составляет 42 часа

## 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 оценки качества продукции птицеводства.

Задачи:

□ в лабораторных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции птицеводства;

□ освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья производимого на птицеводческих предприятиях.

## 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 – 1ПК 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			
<b>Контактная работа с преподавателем (всего)</b>	<b>22</b>			<b>22</b>
В том числе:				
Лекции	10			10
Занятия семинарского типа, в том числе:				
Семинары (С)				
Практические занятия (ПЗ)	12			12
Практикумы (П)				
Лабораторные работы (ЛР)				
Коллоквиумы (К)				
Иные аналогичные занятия				
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>20</b>			<b>20</b>
В том числе:				
Курсовой проект (работа) (КП (КР))				
Расчетно-графические работы (РГР)				
Реферат (Р)				
Контрольная работа (К)				
Иные аналогичные занятия				
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	экзамен			экзамен
<b>Итого:</b>	<b>42</b>			<b>42</b>

### 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.	Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям для ее убоя.	Сельскохозяйственная птица, требования к птице, предназначенной для убоя. Транспортировка птицы к месту убоя, ветеринарно-санитарный контроль при перевозке птицы к месту убоя. Предприятия по убою

		птицы и требования к ним. Предубойный осмотр и приемка птицы на убой. Производственный ветеринарный контроль при убое птицы. Технология убоя птицы. Вынужденный убой.
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и изделий из мяса птицы	<p>Морфология и химический состав мяса сельскохозяйственной птицы. Факторы, влияющие на качество и выход мяса птицы. Послеубойный осмотр тушек и внутренних органов птицы. Клеймение тушек и органов птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и субпродуктов. Изменения в мясе птицы после убоя и при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка тушек и органов при инфекционных и инвазионных болезнях, при радиационных поражениях, мяса с отклонениями от нормы по цвету, запаху и вкусу.</p> <p>Классификация мясных продуктов, изготавливаемых из мяса птицы и субпродуктов. Основы технологии производства мясных продуктов, получаемых из мяса птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза кулинарных изделий из мяса птицы.</p> <p>Консервирование мяса птицы (посол, сушка, вяление, копчение). Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной продукции из мяса птицы.</p>
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства	<p>Классификация немясной продукции птицеводства. Требования ГОСТ к качеству пищевых яиц. Ветеринарно-санитарная оценка качества яиц. Маркировка и упаковка яиц.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов (меланж, белок, желток, яичный порошок и др.).</p> <p>Побочная продукция птицеводства (пух, перо, мука) и ее ветеринарно-санитарная оценка.</p>

#### 4.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич занятия	Лаборат. занятия	Семинары	СРС	Всего час.
1.	Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям для ее убоя.	2	2			4	8
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и изделий из мяса птицы	4	4			10	18
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства	4	6			6	16
<b>ВСЕГО:</b>		<b>10</b>	<b>12</b>			<b>20</b>	<b>42</b>

#### 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
<b>ИТОГО:</b>				<b>4</b>

#### 7.Лабораторный практикум ( не предусмотрен учебным планом)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо- ёмкость (час.)

--	--	--	--

### 8. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических работ	Трудоёмкость (час.)
1	Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям для ее убоя	Убой и первичная переработка продукции птицеводства	2
2			
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и изделий из мяса птицы	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы	2
4		Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства при инфекционных болезнях	2
5			
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Лабораторные методы исследований	6
	ИТОГО		12

### 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	Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям для ее убоя	Производственный ветеринарный контроль при убое птицы.	4	Опрос
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и изделий из мяса птицы	Изменения в мясе птицы после убоя и при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза кулинарных изделий из мяса птицы.	8	Опрос
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства	Побочная продукция птицеводства (пух,	8	Опрос

		перо, мука) и ее ветеринарно-санитарная оценка.		
	ИТОГО		20	

## **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).

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

**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 и 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 слушателей<sup>00</sup> 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.