

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Колин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 27.10.2019 10:23:42

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b4484f2ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Институт животноводства и ветеринарной медицины  
Кафедра эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

**УТВЕРЖДАЮ**

**Декан института ЖиВМ**

**« 4 » февраля 2020 г.**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА**

Наименование учебной дисциплины (модуля)

**Уровень основной профессиональной образовательной программы**  
**бакалавриат**

бакалавриат, магистратура, специалитет

**Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
(номер, уровень, полное наименование направления подготовки (специальности))

**Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
(полное наименование направленности (профиля) из ОПОП)

**Форма обучения очная, заочная**  
(очная, очно-заочная, заочная)

**Институт животноводства и ветеринарной медицины**  
(полное наименование института)

**Кафедра эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы**  
(полное наименование кафедры)

**Статус дисциплины факультативная ФТД.02**

**Курс 4**

**Семестр 8**

**Учебный план набора 2020 г. и последующих лет**

**Распределение рабочего времени:**

#### **Распределение по семестрам**

Семестр	Учебные занятия (час.)						Самостоятельная работа	Форма итоговой аттестации	
	Общий объем	контактная работа							Контроль СР
		Всего	лекции	ЛЗ	ПЗ	КП-КР			
8 очное	72	34	18	16			38	Зачет	
4 курс з/о	72	16	6	10		4	52	Зачет	
Итого оч/заоч	72/72	34/16	18/6	16/10		-/4	38/52	Зачет/зачет	

Общая трудоемкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 2 ЗЕТ

## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 19 сентября 2017 г. N 939, зарегистрированного в Минюсте России 11 октября 2017 г. № 48500

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «4» февраля 2020 г., протокол № 6.

Разработчик доцент кафедры эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы  
\_\_\_\_\_  
(должность, кафедра) (подпись) Подвалова В.В.  
(Ф.И.О.)

Зав. кафедрой эпизоотологии, зоогигиены,  
ветсанэкспертизы, доцент

\_\_\_\_\_  
должность, кафедра) (подпись) Короткова И.П.  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на совете института, протокол № 4 а от «20» марта февраля 2020 г.

## **1 Цели и задачи дисциплины (модуля)**

**Цель дисциплины (модуля)** - формирование у студентов теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы и птицепродуктов для решения задач, связанных с проведением ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных, инфекционных и паразитарных болезнях.

### **Задачи дисциплины (модуля):**

- изучить характеристику мяса домашней и сельскохозяйственной птицы, а также мяса пернатой дичи, их морфологический и химический состав и птицепродуктов;
- научиться определять качество мяса птицы и птицепродуктов, проводить органолептическое исследование мяса птицы и птицепродуктов, микроскопическое исследование мяса;
- освоить методы послеубойного исследования тушек и органов птиц, клеймение тушек.

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов» относится к факультативной ФТД.02.

Изучение дисциплины базируется на знаниях: химия, биологическая химия, основы физиологии, анатомия животных, микробиология, патологическая анатомия, инфекционные болезни, паразитарные болезни, производственный ветеринарно-санитарный контроль, товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения, микробиология продуктов животноводства, метрология, стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного и растительного происхождения, методы проведения лабораторных исследований, приборы и оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы, биологическая и экологическая безопасность продукции, ветеринарно-санитарная экспертиза.

## **3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:**

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип	Формулировка компетенции	Номер	Формулировка индикатора
-----	--------------------------	-------	-------------------------

компетенции		индикатора достижения цели	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	Индикатор 1	Проводит исследования и дает заключение о качестве сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей
		Индикатор 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 – 1ПК 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 – 1ПК 1.1);
- использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 1ПК 1.3).

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет   2   зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры	Курс	Всего часов
	8 очное	Заоч. 4	
<b>Контактная работа с преподавателем (всего)</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>34/16</b>
В том числе:			
Лекции	18	6	18/6
Занятия семинарского типа, в том числе:			
Семинары (С)			
Практические занятия (ПЗ)			
Практикумы			

Лабораторные работы (ЛР)	16	10	16/10
Коллоквиумы (К)			
Иные аналогичные занятия			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>38</b>	<b>52</b>	<b>38/52</b>
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)			
Расчётно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа (КР)		52	-/52
Иные аналогичные занятия	38		38/-
Контроль		4	-/4
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	зачет	зачет	зачет/зачет
Общая трудоемкость часов	<b>72/2</b>	<b>72/2</b>	<b>72/72</b>

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

**5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	5.1.1 Введение (6 часа) <b>Модуль 1 Ветсанэкспертиза мяса птицы</b>	1 Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы. 2. Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и химический состав мяса
2.	5.1.2 Модуль 2 <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях (6 часов)</b>	1 Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях. 2 Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях. 3 Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях.
3.	5.1.3. Модуль 3 <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов (6 часов)</b>	1 Ветеринарные и гигиенические требования производству яйцопродуктов. 2 Определение качества яичных продуктов.
<b>ИТОГО:</b>		<b>18</b>

**5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Занятия семинарского типа					СРС	Всего час.
			Семинары	Практич занятия	Практикум	Лаборат. занятия	Коллоквиум		
1	Модуль 1 Ветсанэкспертиза мяса птицы	6				6		10	22
2	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях	6				6		10	22
3	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	6				4		18	28
<b>ИТОГО:</b>		<b>18</b>				<b>16</b>		<b>38</b>	<b>72</b>

**5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)**

№	Наименование последующих дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
<b>Предшествующие дисциплины</b>				
1.	Биология	+	+	+
2.	Биологическая химия	+	+	
3.	Микробиология		+	
4.	Химия пищи		+	
5.	Методы проведения лабораторных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>				
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза		+	+
7.	Микробиология продуктов животноводства		+	+
8.	Инфекционные болезни		+	+
9.	Паразитарные болезни		+	+
10.	Ветеринарная санитария		+	+
11.	Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения		+	+

## 6. Методы и формы организации обучения

### Тематика лабораторных занятий в интерактивной форме методом микро-групп

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						
Микро - группы			4			4
Итого интерактивных занятий			4			4

### 6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов
1	Органолептическая оценка качества мяса птицы	2
2	Химическое исследование мяса птицы на свежесть.	2
Итого		<b>4</b>

## 7. Лабораторный практикум

№ п.п.	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Трудоёмкост ь часов
1	<b>Модуль 1</b> Ветсанэкспертиза мяса птицы	1. Методика послеубойного исследования тушек и органов птиц. Клеймение тушек. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы в условиях птицеперерабатывающих предприятий	6
2.	<b>Модуль 2</b> Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях	1. Органолептическое исследование мяса птиц. Микроскопический анализ мяса при незаразных и инфекционных болезнях. 2. Химическое исследование мяса птицы на свежесть. Определение свежести тушек птицы, микробиологический анализ мяса птиц при инвазионных болезнях. 3. Ветсанэкспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (кокцидиоз,	6

		гистомоноз, синусит, саркоспоридиоз, чесотка ног).	
3.	<b>Модуль 3</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	1. Определение качества куриных пищевых яиц. Отбор проб для исследования, методы исследования, пороки яиц. 2. Определение качества яичных продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям. Санитарная оценка качества.	4
<b>Итого:</b>			<b>16</b>

## 8. Практические занятия (семинары) не предусмотрены учебным планом

## 9. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	Модуль 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы (Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы. Заготовка и транспортирование птицы. Приёмка, предубойный осмотр и переработка птицы).	4	Собеседование, тестирование
		Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и хим. состав мяса (Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при полном потрошении и полупотрошении. Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и химический состав мяса. Классификация мяса птицы. Маркировка тушек птицы. Факторы, влияющие на качество мяса домашней птицы	6	
2.	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях	Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях (Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях (респираторный микоплазмоз, орнитоз, грипп, инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит)	4	Собеседование, тестирование
		Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях (Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение (алиментарная дистрофия, мочекислый диатез, гипо- и авитаминоз А, «круглое сердце», асцит-водянка, желточный перитонит, перитониты,	4	



		травмы, посторонние запахи).		
		Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях (Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (кокцидиоз, гистомоноз, инфекционный синусит, спирохетоз-трипонемоз, саркоспоридиоз)	2	
3.	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов (Классификация куриных пищевых яиц и оценка их качества по ГОСТ «Яйца куриные пищевые. Технические условия». Маркировка яиц). (Технологический процесс производства яичных продуктов. Требования к качеству яичных продуктов по ГОСТ «Продукты яичные»).	8	Собеседование, тестирование
		Определение качества яичных продуктов (Виды яйцепродуктов. Маркировка и упаковка, хранение и транспортирование яйцепродуктов).	10	
<b>Итого:</b>				<b>38</b>

**10. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – учебным планом не предусмотрены.**

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

### **11.1 Основная 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. - СПб.: Лань, 2013. - 480 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/> (дата обращения: 29.10.2019). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

### **11.2 Дополнительная литература:**

1.Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учеб. пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. - 2-е изд., перераб. - СПб. : Лань, 2015. - 304 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/61365> (дата обращения: 07.11.2019). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

### **11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

1. ВСЭ продукции птицеводства. Методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / сост. В.В. Подвалова; ФГБОУ ВО ПГСХА. - Электрон. текст. дан. - Уссурийск, 2020. - 21 с. - Режим доступа: <http://de.primacad.ru>

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

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

**11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети**

«Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека e-library.ru
2. Министерство сельского хозяйства Примоского края - <http://www.agrodv.ru/>
3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>
9. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
10. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань»
11. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ

**12. 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. ауд. 320 - Лекционная  Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	30 учебных столов (60 посадочных мест), доска меловая, кафедра, проектор «Sanyo», экран проекционный, 5 учебных стендов
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 245	Лабораторные столы 7 шт., (15 посадочных мест), 2 навесных шкафа, 4 стола для

<p>Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>исследований, холодильник, доска меловая, стол преподавательский, Телевизор ЖК «Haier», электрошкаф СНОЛ-3.5, весы Vibra АЖ-320 СТ, люминоскоп «Филин», трихинеллоскоп, анализатор молока Клевер-2, нитратомер портативный «Нитрат-тест», центрифуга молочная лабораторная ОКА, рН метр Эксперт-рН (мол.прод), водяная баня 162, анализатор соматических клеток мини, Анализаторы нитратов и нитритов в пищевых продуктах Микон-2, гомогенизатор, сахариметр, центрифуга УЛУ, рефрактометр, овоскоп, трихинеллоскоп Стейк-ПРО Ноутбук 15Acer Travel Mate, лабораторная посуда, переносное мультимедийное оборудование, ноутбук</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 141 Электронный читальный зал №1 Аудитория для самостоятельной работы</p>	<p>Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 246 Лаборантская  Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>Весы электронные, шкаф для химической посуды, шкаф для химических препаратоввытяжной шкаф, комплект посуды плитка варочная, холодильник</p>

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

**14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Ветеринарно – санитарная экспертиза продукции птицеводства: практикум для проведения лабораторных и самостоятельной работ по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза продукции птицеводства» для направления 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза всех форм обучения [Электронный ресурс]: / В.В. Подвалова, Г.Г. Колтун – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2020. – 74 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

2. Методические указания по дисциплине «Ветеринарно – санитарная экспертиза продукции птицеводства» для изучения дисциплины и выполнения контрольных работ обучающимися по направлению 36.03.01

Ветеринарно-санитарная экспертиза заочной формы обучения [Электронный ресурс]: / В.В. Подвалова.– Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2020. – 19 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

## **15. Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов**

*15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля) для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплины (модуля) реализуется с учетом особенностей психофизического 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)

### *15.2 Обеспечение соблюдения общих требований*

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

Проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченные возможности здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента(-ов), оказывающего(-их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

*15.3 Доведение до сведения обучающихся 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 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

***15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.***

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации дисциплины (модуля) для обучающихся 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 обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 ч.