

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и
ветеринарно-санитарной экспертизы

СОГЛАСОВАНО:

Директор института

Лефлер Т.Ф.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

"31" марта 2023 г.

"31" марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ПТИЦЫ
И ПТИЦЕПРОДУКТОВ**

Направление подготовки: 36.03.01 – *«Ветеринарно-санитарная экспертиза»*

Направленность (профиль) *Ветеринарно-санитарная экспертиза*

Курс **4**

Семестр **8**

Форма обучения *заочная*

Квалификация выпускника *бакалавр*

Красноярск, 2023



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 16.03.2023 - 08.06.2024

Составитель: Ханипова В.А. к.б.н., доцент

27. 03. 2023 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 939 от 19 сентября 2017 г. профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н от 12.10.2021 г.)

Программа обсуждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 7а от 27. 03. 2023 г.

Зав. кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Ковальчук.Н.М., д-р. вет. наук, профессор

27. 03. 2023 г.

Лист согласования рабочей программ

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, протокол № 7 от 27. 03. 2021 г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д-р. вет. н., доцент

27. 03. 2023 г.

Заведующие выпускающими кафедрами по направлению подготовки:

Ковальчук Н.М., д-р. вет. наук, профессор

27. 03. 2023 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.3. ЛЕКЦИОННЫЙ КУРС.....	7
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ.....	8
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ.....	9
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	9
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	10
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8).....	10
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....	10
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	11
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	13
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	13
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	14
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	14
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	14
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	16
РЕЦЕНЗИЯ	17

Аннотация

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» является частью учебного плана блока Б.1 Дисциплины (модули) Обязательной части для студентов по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина реализуется в Институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы. Дисциплина нацелена на формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций (УК-6, ОПК-5):

УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ОПК-5 – Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы и птицепродуктов, их биохимической и экологической безопасности, проведение санитарной оценки туш и органов птиц при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аттестации и промежуточный контроль в форме экзамена. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» относится к дисциплинам обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» подготовки студентов по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Дисциплина является одной из основных и завершающим этапом при подготовке бакалавров ветеринарно-санитарной экспертизы, базируется на знаниях студентов, полученных при изучении ряда дисциплин – микробиологии и иммунологии, вирусологии, ветеринарной пропедевтики, патологической анатомии, инфекционных, паразитарных, незаразных болезнях птиц, санитарной микробиологии, ветеринарной санитарии.

«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Безопасность сырья животного и растительного происхождения», «Государственный ветеринарный надзор».

Особенностью дисциплины является изучение ветеринарных и гигиенических требований к переработке продукции птицеводства. Заготовка и транспортирование птицы, методики послеубойного исследования тушек и органов птиц, клеймение тушек. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птиц в условиях птицеперерабатывающих предприятий.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и птицепродуктов» является 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:

– 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.

Реализация в дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» требований ФГОС ВО, образовательной программы и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» должна формировать у выпускников следующие универсальные (УК) и общепрофессиональные (ОПК) компетенции.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Управляет содержанием процессов самоорганизации и самообразования, их особенностями и технологией реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; УК-6.2. Самостоятельно строит процесс овладения отобранной и структурированной информацией; УК-6.3. Управляет приемами саморегулирования психоэмоциональных и функциональных состояний.	<i>Знать:</i> содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
		<i>Уметь:</i> самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией.
		<i>Владеть:</i> приемами саморегулирования психоэмоциональных и функциональных состояний.
ОПК-5 – Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов; ОПК-5.2. Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных; ОПК-5.3. Владеет навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	<i>Знать:</i> современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ, а также технические средства реализации информационных процессов.
		<i>Уметь:</i> применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.
		<i>Владеть:</i> навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 7	№ 8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	5	180		180
Контактная работа		16		16
в том числе:				
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		6/6		6/6
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		10/8		10/8
Самостоятельная работа (СРС)		155		155
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		100		100
самоподготовка к текущему контролю знаний		55		55
Подготовка и сдача контрольной работы, экзамена		9		9
Вид контроля:				экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Ветсанэкспертиза мяса птицы	43	2	2	50
Модульная единица 1 Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы	22,5	1	1	25
Модульная единица 2 Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и химический состав мяса	20,5	1	1	25
Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях	47	2	6	75
Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях	13	1	2	25
Модульная единица 2 Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях	12	0,5	2	25
Модульная единица 3 Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях	11	0,5	2	25
Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	32	2	2	30
Модульная единица 1 Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов	16	1	1	15
Модульная единица 2. Определение качества яичных продуктов	16	1	1	15
Экзамен, контрольная работа	9			9
ИТОГО	180	6	10	155

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы

Модульная единица 1. Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы.

Модульная единица 2. Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и химический состав мяса.

Модуль 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях

Модульная единица 1. Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях.

Модульная единица 2. Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях птиц.

Модульная единица 3. Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях.

Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов

Модульная единица 1. Ветсанэкспертиза пищевых куриных яиц.

Модульная единица 2. Ветсанэкспертиза яичных продуктов.

4.3. Лекционный курс

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы			2
	Модульная единица 1 Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы.	<i>Лекция № 1.</i> Введение, предмет и задачи ветсанэкспертизы. Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы.	тестирование, контрольная работа, экзамен	1/1
	Модульная единица 2 Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и химический состав мяса	Морфологический и химический состав мяса птицы.		1/1
2	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях			2
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях	<i>Лекция № 2.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях (сальмонеллёз, колибактериоз, стрептококкоз, стафилококкоз, туберкулёз, болезнь Ньюкасла, орнитоз).	тестирование, контрольная работа, экзамен	1/1
	Модульная единица 2 Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях	Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях и отклонениях от нормы, имеющих санитарное значение (алиментарная дистрофия, мочекишный диатез, гиповитаминоз).		0,5/0,5
	Модульная единица 3 Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях	Ветсанэкспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (кокцидиоз, гистомоноз, синусит, саркоспоридиоз, чесотка ног).		0,5/0,5
3	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов			2
	Модульная единица 1	<i>Лекция № 3.</i> Ветеринарные и гигиенические	тестирование,	1/1

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов.	нические требования к производству яйцепродуктов. Яйцо птицы: видовые особенности строения и пищевая ценность.	контрольная работа, экзамен	
	Модульная единица 2. Определение качества яиц и яйцепродуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов		1/1
	ИТОГО			6/6

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы			2
	Модульная единица 1 Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы	<i>Занятие № 1.</i> Методика послеубойного исследования тушек и органов птиц. Клеймение тушек.	тестирование, контрольная работа, экзамен	1
	Модульная единица 2 Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и химический состав	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы в условиях птицеперерабатывающих предприятий (<i>Учебная экскурсия на птицефабрику</i>).		1
2	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях			6
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях	<i>Занятие № 2.</i> Органолептическое исследование мяса птиц. Микроскопический анализ мяса при незаразных и инфекционных болезнях.	тестирование, контрольная работа, экзамен	2/2
	Модульная единица 2 Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях	<i>Занятие № 3.</i> Химическое исследование мяса птицы на свежесть. Определение свежести тушек птицы, микробиологический анализ мяса птиц при инвазионных болезнях.		2/2
	Модульная единица 3 Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях	<i>Занятие № 4.</i> Ветсанэкспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (кокцидиоз, гистомоноз, синусит, саркоспоридиоз, чесотка ног).		2/2
3	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов			2
	Модульная единица 1 Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов.	<i>Занятие № 5.</i> Определение качества куриных пищевых яиц. Отбор проб для исследования, методы исследования, пороки яиц.	тестирование, контрольная работа, экзамен	1/1

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 2 Определение качества яичных продуктов	Определение качества яичных продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям. Санитарная оценка качества.		1/1
	ИТОГО			10/8

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов организуется с целью развития навыков работы с научной и учебной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины, размещённого на платформе LMS Moodle для СРС;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов по темам дисциплины с составлением конспектов;
- ответы на контрольные вопросы для самопроверки;
 - подготовка к лабораторным занятиям и тестированию;
- подготовка к текущему контролю знаний на итоговых занятиях;
 - подготовка к студенческим конференциям;
 - самостоятельная работа с обучающими программами в компьютерных классах и в домашних условиях.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модуль 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы		50
	Модульная единица 1 Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы	1. Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы. Заготовка и транспортирование птицы. Приёмка, предубойный осмотр и переработка птицы.	25
	Модульная единица 2 Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и хим. состав мяса	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при полном потрошении и полупотрошении. 3. Характеристика мяса домашней птицы. 4. Морфологический и химический состав мяса. Классификация мяса птицы. Маркировка тушек птицы. 5. Факторы, влияющие на качество мяса домашней птицы	25

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
2	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях		75
	Модульная единица 1 Ветсанэкспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях	6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях (респираторный микоплазмоз, орнитоз, грипп, инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит)	25
	Модульная единица 2 Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях	7. 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, травмы, посторонние запахи).	25
	Модульная единица 3 Ветсанэкспертиза мяса птицы при паразитарных болезнях	8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инвазионных болезнях (кокцидиоз, гистомоноз, инфекционный синусит, спирохетоз-трипонемоз, саркоспоридиоз)	25
3	Модуль 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов		30
	Модульная единица 1 Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов.	9,10. Классификация куриных пищевых яиц и оценка их качества по ГОСТ «Яйца куриные пищевые. Технические условия». Маркировка яиц. 11,12. Технологический процесс производства яичных продуктов. Требования к качеству яичных продуктов по ГОСТ «Продукты яичные»	15
	Модульная единица 2 Определение качества яичных продуктов.	13,14. Виды яйцепродуктов. Маркировка и упаковка, хранение и транспортирование яйцепродуктов.	6
	Контрольная работа		9
ВСЕГО			155

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
УК-6	1-3	1-5	1-14	контрольная работа, тестирование, экзамен
ОПК-5	1-3	1-5	1-14	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>

2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 г. с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022 г.).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» – Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 г. ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией).
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование.
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+».
10. Справочная правовая система «Гарант» – Учебная лицензия.
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 г.
2. Microsoft Word 2007 / 2010.
3. Microsoft Excel 2007 / 2010.
4. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010.
5. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 г.
6. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 – Бесплатно распространяемое ПО.
7. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044-563-2513 с 10.12.2019 г. до 17.12.2021 г.
8. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах – Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ».
9. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla. – Бесплатно распространяемое ПО.
10. Moodle 33.5.6a (система дистанционного образования) Бесплатно распространяемое ПО.

Карта обеспеченности литературой

Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветсанэкспертизы
 Направление подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза
 Дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Лекции, лабораторные работы, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.	Санкт-Петербург: «Лань»	2008 2013	+		+		25	51 6
Лабораторные работы	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум	Пронин В.В., Фисенко С.П.	Санкт-Петербург: «Лань»	2012	+		+		25	30
Дополнительная										
Лекции, лабораторные работы, СРС	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Урбан В.Г. / под ред. Воронина Е. С.	Санкт-Петербург: «Лань»	2010	+	+	+		25	100

Директор Научной библиотеки

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» со студентами в течение семестра в контактной форме обучения проводятся лекционные и лабораторные занятия.

Оценка знаний, умений, навыков в заявленных компетенциях для студентов осуществляется с использованием модульно-рейтинговой системы. Контроль знаний проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Виды текущего контроля: тестирование, проверка конспектов самостоятельной работы. Текущий контроль проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебным материалом. В течение семестра в соответствии с рабочим учебным планом проводятся лабораторные занятия. Активное участие в работе является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок текущего контроля.

Промежуточный контроль (остаточных знаний) проводится в форме экзамена, включает ответы на теоретические и практические вопросы по модулям (1-2).

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

ауд. 2-48 – учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: стационарный мультимедийный проектор Panasonic PT-D3500E; стационарный экран; компьютер Celegon 3000; доска аудиторная для написания мелом (1000x3000 мм); стол демонстрационный; стойка-кафедра; стол лектора; стул-кресло; подставка под ТСО; мебель: моноблок учебный (стол аудиторный двухместный со встроенными скамьями) – 50 шт., набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

ауд. 2-05 – учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: мебель аудиторная – столы 11, стулья 21, настенная доска, лабораторные столы, микроскоп Микмед-5 биноккуляр – 5 шт., холодильник Бирюса, термостат ТС 1/80, термостат воздушный ТС-80, холодильник Бирюса 131К, баня водяная, весы SPU 200, анализатор качества молока «Лактан», pH-метр – 2 шт., трихинеллоскоп ТП-1, ареометр АОН-1, жиромер сливочный.

ауд. 2-08 – бактериологическая кухня: лабораторная посуда (чашки Петри, колбы, пробирки, предметные стекла), вытяжной шкаф, стиральная машина «Indesit» автомат, бак с крышкой.

ауд. 2-18 – микробиологический бокс: баня водяная, бактерицидный ОБН-150, магнитная мешалка, термостат ТС-1/80 – 2 шт., холодильник «Калекс».

ауд. 2-09 – автоклавная: облучатель бактерицидный ОБН-150, стерилизатор паровой ВК-75-01, стерилизатор воздушный ГП-20, стерилизатор, аквадистиллятор элек. АЭ-10.

Помещения для самостоятельной работы (не специализированные)

2-42 – Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

1-36 – Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

2-04 – Компьютерная техника – 2 шт. с подключением к сети Интернет, принтер HP – 2 шт, столы, стулья, учебно-методические аудио- и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

2-19а – Компьютерная техника Cel 3000MB с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

1-06 – Компьютеры Corei3-2120 3.3 Ghz с подключением к сети Интернет, мультимедийный комплект: проектор Panasonic, экран, принтер (МФУ) Laser JetM 1212, столы, стулья, учебно-методические аудио- и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования

2-16 – (микроскопы Микмед-5, весы, Ph-метр, сейф, посуда для микробиологии /чашки Петри, колбы и т.д./, одноразовая спец. одежда, моющие средства, литература по специальности, курсовые работы, отчёты по практике, рефераты, контрольные работы).

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» учебным планом отводится 5 к. ед. – 180 часов. Дисциплина разбита на 3 дисциплинарных модуля:

ДМ 1 – Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.

ДМ 2 – Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях.

ДМ 3 – Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яйцепродуктов.

По дисциплине предусмотрен промежуточный контроль в форме экзамена. Для доступа к экзамену студентам необходимо изучить вопросы дисциплины, выполнить лабораторные работы, тестовые задания.

9.2. Методические рекомендации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	в печатной форме; в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенных шрифтом;

	в форме электронного документа; в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине
«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов»
для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки
36.03.01– Ветеринарно-санитарная экспертиза

Составитель: Ханипова В.А., канд. биол. наук, доцент

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)», дисциплинам обязательной части ОПОП. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, направлена на формирование у выпускника универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Дисциплина базируется на знаниях студентов, полученных при изучении микробиологии и иммунологии, вирусологии, ветеринарной пропедевтики, патологической анатомии, инфекционных, паразитарных, незаразных болезней птиц, санитарной микробиологии, ветеринарной санитарии.

Рабочая программа содержит аннотацию, цели и задачи, компетенции, формируемые в результате освоения предмета. В ней отражена структура дисциплины, трудоёмкость модулей и модульных единиц, включая часы, отведённые на лекционный курс, лабораторные занятия и самостоятельную работу, указаны формы контроля, приведены критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций. Составной частью рабочей программы являются данные об учебно-методическом и материально-техническом обеспечении дисциплины, включая карту обеспеченности литературой.

Рецензируемая рабочая программа по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза. Она выступает основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

Начальник отдела
ветеринарно-санитарной
экспертизы ФГБУ Красноярский
Референтный центр Россельхознадзора




С.Н. Якищик