

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 27.10.2023 16:19:09
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bd60aee2

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан института ЖиВМ
« 14 » марта 2019 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 7

Учебный план набора 2019 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			
7 очное	72	32	16	16			40	Зачет
5 курс з/о	72	20	8	12		4	48	Зачет
Итого оч/заоч	72/72	32/20	16/8	16/12		-/4	40/48	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 3++) по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 19 сентября 2017 г. № 939, зарегистрированного в Минюсте России 11 октября 2017 г. № 48500.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «04» марта 2019 г., протокол № 9.

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 «14» марта 2019 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 компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	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	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 – 3 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 – 3 ПК 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
	7 очное	Заоч. 5	
Контактная работа с преподавателем (всего)	32	20	32/20
В том числе:			
Лекции	16	8	16/8
Занятия семинарского типа, в том числе:			
Семинары (С)			
Практические занятия (ПЗ)			
Практикумы			
Лабораторные работы (ЛР)	16	12	16/12
Коллоквиумы (К)			
Иные аналогичные занятия			
Самостоятельная работа (всего)	40	48	40/48
В том числе:			

Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)			
Расчётно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа (КР)		48	-/48
Иные аналогичные занятия	40		40/-
Контроль		4	-/4
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	зачет	зачет	зачет/зачет
Общая трудоемкость часов	72/2	72/2	72/72

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 (4 часа) Модуль 1 Ветсанэкспертиза мяса птицы	1 Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы. 2. Характеристика мяса домашней птицы. Морфологический и химический состав мяса
2.	5.1.2 Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях (6 часов)	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 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов (6 часов)	1 Ветеринарные и гигиенические требования производству яйцопродуктов. 2 Определение качества яичных продуктов.
ИТОГО:		16

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	4				6		10	20
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		20	30
ИТОГО:		16				16		40	72

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
Предшествующие дисциплины				
1.	Биология	+	+	+
2.	Биологическая химия	+	+	
3.	Микробиология		+	
4.	Химия пищи		+	
5.	Методы проведения лабораторных исследований	+	+	+
6.	Приборы и оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы	+	+	+
Последующие дисциплины				
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза		+	+
8.	Микробиология продуктов животноводства		+	+
9.	Инфекционные болезни		+	+
10.	Паразитарные болезни		+	+
11.	Ветеринарная санитария		+	+
12.	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		4

7. Лабораторный практикум

№ п.п.	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Трудоёмко сть часов
1	Модуль 1 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.	Модуль 2 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, гистомоноз, синусит, саркоспоридиоз, чесотка ног).	6

3.	Модуль 3 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
Итого:			16

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, травмы, посторонние запахи).	4	

		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»).	10	Собеседование, тестирование
		Определение качества яичных продуктов (Виды яйцепродуктов. Маркировка и упаковка, хранение и транспортирование яйцепродуктов).	10	
Итого:			40	

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, 2019. -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 Приморского края - <http://www.agrodiv.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 (модулю)

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 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 АЖН-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 15 Acer Travel Mate, лабораторная посуда, переносное мультимедийное оборудование, ноутбук
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 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, аудитория № 246 Лаборантская	Весы электронные, шкаф для химической посуды, шкаф для химических препаратов, вытяжной шкаф, комплект посуды, плитка варочная, холодильник
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	

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, 2019. – 74 с. – Режим доступа: 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, 2019. – 19 с. – Режим доступа: 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.