

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе:

ФИО: Юлдашбаев Юсуфжан Артыкович

Должность: И.О.Директора института зоотехнии и биологии

Дата подписания: 28.04.2024 14:33:39

Уникальный программный ключ:

5fc0f48fbb34735b4d931397ee06994d56e515e6



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт зоотехнии и биологии
Кафедра частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института зоотехнии и
биологии

 Ю.А. Юлдашбаев

« 28 » августа 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.01 **Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства**

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность: Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции

Курс 2

Семестр 4


Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2023

Москва, 2023

Разработчик (и): Иванова О.В., д.с.-х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


«28» августа 2023г.

Рецензент: Буряков Н.П., д.б.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


«28» августа 2023г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана.

Программа обсуждена на заседании кафедры частной зоотехнии протокол № 15 от «18» августа 2023 г.

Зав. кафедрой Иванова О.В., д.с.-х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


«28» августа 2023г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии института зоотехнии и биологии
Маннапов А.Г., д.б.н., профессор


«28» августа 2023г.

Заведующий выпускающей кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Семак А.Э., к.с.-х.н., доцент


«28» августа 2023г.

/Заведующий отделом комплектования ЦНБ


(подпись)

Содержание

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ.....	9
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.3 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	11
4.4. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.	12
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	13
6 ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
6.1 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	13
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	16
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	16
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	16
8.1 ТРЕБОВАНИЯ К АУДИТОРИЯМ (ПОМЕЩЕНИЯМ, МЕСТАМ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	17
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
Виды и формы отработки пропущенных занятий	18
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	18

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.01
«Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» для
подготовки магистра по направлению «Ветеринарно-санитарная
экспертиза» направленности «Ветеринарно-санитарный контроль качества
и безопасности животноводческой продукции»

Цели освоения дисциплины: сформировать высококвалифицированных магистров, способных обеспечивать продовольственную безопасность населения при производстве, переработке и хранении продукции птицеводства.

Полученные знания позволят магистрам, используя современное состояние развития ветеринарно-санитарной науки, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарной безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» помогает магистрам познавать теоретический и практический материал по клинической диагностике, общей профилактики и терапии, терапевтической технике, внутренним незаразным болезням взрослых животных и молодняка, отравлениям, диспансеризации животных.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК_{ос} –1 (ПК_{ос} – 1.1, ПК_{ос} –1.2, ПК_{ос} –1.3), ПК_{ос} –2 (ПК_{ос} –2.1, ПК_{ос} –2.2, ПК_{ос} –2.3).

Краткое содержание дисциплины: Теоретический материал в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства способствует глубокому пониманию и усвоению практического раздела дисциплины и применению получаемых знаний в прикладной деятельности ветеринарно-санитарных специалистов.

Общая трудоёмкость дисциплины: 144 часа/4 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачёт.

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в оценке качества получаемой продукции птицеводства (яиц и мяса) на основе современной науки и практики. Дисциплина позволяет выпускнику направления быть подготовленным к решению следующих профессиональных задач – вести учет переработки птицы (убой, передача продуктов убоя на разделку, передача продуктов разделки на глубокую переработку); формировать данные о продукции, полученной при убое птицы; организовать учет и управлять производственными процессами; оформлять и вести спецификации в программе «1С: Управление птицеводческим предприятием», отражать этапы производства, в том числе учитывая использование программ Excel, Power Point с возможностью проведения дистанционного подключения между специалистами посредством программ Webinar, Teams.

Дисциплина призвана дать магистрам глубокие знания производственных рисков, ветеринарно-санитарных мероприятий, позволяющих снизить заболеваемость убойной птицы, повысить качество и безопасность выпускаемой продукции на основе достижений современной ветеринарной науки и требований техники безопасности при производстве, переработке и хранении продукции птицеводства.

За период обучения особый вопрос актуальности использования в учебном процессе цифровых технологий и инструментов заключается в том, что благодаря освоению программ:

- «1С:ERP Управление птицеводческим предприятием», пакета программ Excel студенты самостоятельно смогут прогнозировать и давать аналитическую обработку первичных данных, полученных при убое птицы.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.01 ФГОС ВО.

Данная дисциплина базируется на теоретических и практических основах предшествующих дисциплин: «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции», «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах», «Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях», «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов», «Патоморфологическая диагностика заразных болезней».

В дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» имеет место реализация требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Особенностью дисциплины является комплексное изучение теоретических основ и приобретение прикладных навыков в области техники безопасности при ветеринарно-санитарной оценке продуктов уоя птицы.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

		В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:				
№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенции	знать	уметь	владеть
1.	ПК _{ос} -1	Способен разрабатывать и внедрять технологии, методы и методики в ветеринарно-санитарной экспертизе	ПК _{ос} -1.1, ПК _{ос} -1.2, ПК _{ос} -1.3	современные технические и технологические основы обеспечения высокого уровня проведения исследований в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы	обосновать методические решения с учетом возможных последствий для здоровья животных и качества продукции	навыками анализа технологических программ в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы
2	ПК _{ос} -2	Способен использовать современные методы для прижизненной и патоморфологической диагностики заболеваний животных, в том числе в условиях распространения зооантропонозов и других чрезвычайных ситуациях	ПК _{ос} -2.1, ПК _{ос} -2.2, ПК _{ос} -2.3	витальные и патоморфологические признаки незаразных и заразных заболеваний животных, пищевых инфекций и токсикозов	дифференцировать заболевания по уровню опасности в соответствии с ветеринарным законодательством, выявлять признаки зооантропонозов	практикой действий при выявлении опасных заболеваний животных, выявлении токсического или инфекционного поражений в чрезвычайных ситуациях

ОПК-4	Способен обобщать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении профессиональных задач	ОПК-4.2 Уметь обобщать приборно-инструментальную базу при решении профессиональных задач	Новейшие технологические процессы управления птицефабрике в том числе с применением современных цифровых инструментов: 1С:ERP Управление предприятием. Знать информационную основу программ базы данных учета переработки птицы (убой, передачу продуктов уоя на разделку, передачу продуктов разделки на глубоководную переработку); использование передовых информационных технологий.	Уметь обобщать использование приборно-инструментальной базы при решении профессиональных задач, знать основные программные комплексы, используемые в животноводстве, такие как: 1С:ERP Управление предприятием. Уметь вести учет переработки птицы (убой, передачу продуктов уоя на разделку, передача продуктов разделки на глубоководную переработку); переработку яиц и формировать планы производства посредством работы в специализированных информационных системах и программах, посредством поиска среди доступных электронных ресурсов и официальных сайтов организацию учета отрасли.	Навыками в решении практических вопросов управления технологическими операциями в цехе уоя птицы, переработки яиц при этом дистанционно с помощью программных продуктов Excel, Word, Power Point, и др., осуществляя коммуникации посредством Outlook, Webinar и др. Владеть аналитической обработкой первичных показателей учета и прогнозирования работы убойного цеха и цеха переработки яиц, внедрения передовых информационных технологий
-------	--	---	--	--	---

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач.ед. (144 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/ПП	В т.ч. по семестрам
		№ 4
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	144/4	144/4
1.Контактная работа:	20,25/4	20,25/4
Аудиторные работа	20,25/4	20,25/4
в том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ)	14/4	14/4
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СРС)	123,75	123,75
в том числе:		
Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка, подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам	114,75	114,75
подготовка к зачету	9	9
Вид контроля:	зачет	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнено)	Всего/ПП	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/ ПП	ПКР	
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука: история ее возникновения и законодательные основы	24	2			20
Раздел 2. Убой птицы, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	64,75/2	2	6/2		54,75
Раздел 3. Яйцепродукты: ветеринарно-санитарные требования к производству и ветеринарно-санитарная экспертиза	46/2	2	4/2		40
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25			0,25	
подготовка к зачету	9				9
Итого	144/4	6	14/4	0,25	123,75

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука: история ее возникновения и законодательные основы

Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе. Определение дисциплины и её значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной и мировой ветеринарно-санитарной экспертизы.

Тема 2. Законодательные основы, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе. Законодательство Российской Федерации в области ветеринарно- санитарной экспертизы и безопасности продуктов питания. Санитарные правила и нормы. Ветеринарные сопроводительные документы. Ветеринарная отчетность и учет.

Раздел 2. Убой птицы, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя

Тема 3. Основы технологии и гигиена переработки мяса птицы. Птицеперерабатывающие предприятия. Птица сельскохозяйственная для убоя. Действующие ГОСТы. Транспортировка и приемка. Оформление документации. Подготовка к убою. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Особенности переработки птицы различных видов.

Учет переработки птицы (убой, передача продуктов убоя на разделку, передача продуктов разделки на глубокую переработку), учет передачи полуфабрикатов и готовой продукции на склад с применением программ «1С:1С:ERP Управление птицеводческим предприятием», пакета программ Excel.

Тема 4. Организация осмотра тушек и органов мяса птицы. Цели и задачи ветеринарно-санитарного осмотра тушек и внутренних органов. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру тушек и внутренних органов на конвейерных линиях птицекомбинатов. Клеймение. Учет и отчетность.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой дичи. Законодательство в области охотничьего промысла. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя пернатой дичи.

Раздел 3. Яйцепродукты: ветеринарно-санитарные требования к производству и ветеринарно-санитарная экспертиза.

Тема 6. Товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и других яйцепродуктов. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, перепелиных, индюшиных и цесариных яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

4.3 Практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций/ практических занятий и контрольные мероприятия

№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции (индикаторы)	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов всего/П П
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука: история ее возникновения и законодательные основы				4
Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе.	Лекция № 1. Законодательные основы.	ПК _{ос} – 1.1, ПК _{ос} – 2.1		2

№ раздела	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции (индикаторы)	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов всего/П П
Раздел 2. Убой птицы, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя				10/2
Тема 3. Основы технологии и гигиена переработки мяса птицы	Лекция № 2. Технология первичной переработки птицы	ПК _{ос} – 1.2, ПК _{ос} – 1.3 ПК _{ос} – 2.2, ПК _{ос} – 2.3		2
	Оценка качества сельскохозяйственной птицы для убоя	ПК _{ос} – 1.2, ПК _{ос} – 1.3 ПК _{ос} – 2.2, ПК _{ос} – 2.3	Устный опрос	2
	Практическое занятие №2 Основы технологии и гигиена переработки мяса птицы.	ПК _{ос} – 1.2, ПК _{ос} – 1.3 ПК _{ос} – 2.2, ПК _{ос} – 2.3	Устный опрос	4/2
Тема 4. Организация осмотра тушек и органов мяса птицы	Практическое занятие №3 Качественная оценка мяса кур	ПК _{ос} – 1.2, ПК _{ос} – 1.3 ПК _{ос} – 2.2, ПК _{ос} – 2.3	Устный опрос	2
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой дичи	Практическое занятие №4 Разделка тушек птицы на анатомические части	ПК _{ос} – 1.2, ПК _{ос} – 1.3 ПК _{ос} – 2.2, ПК _{ос} – 2.3	Устный опрос	2
Раздел 3. Яйцепродукты: ветеринарно-санитарные требования к производству и ветеринарно-санитарная экспертиза.				6/2
Тема 6. Товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке	Лекция № 3. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой домашней птицы	ПК _{ос} – 1.2, ПК _{ос} – 1.3 ПК _{ос} – 2.2, ПК _{ос} – 2.3		2
	Практическое занятие №5 Товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке	ПК _{ос} – 1.2, ПК _{ос} – 1.3 ПК _{ос} – 2.2, ПК _{ос} – 2.3	Устный опрос	2
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и других яйцепродуктов.	Практическое занятие №6 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и других яйцепродуктов	ПК _{ос} – 1.2, ПК _{ос} – 1.3 ПК _{ос} – 2.2, ПК _{ос} – 2.3	Устный опрос	2/2

4.4. Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука: история ее возникновения и законодательные основы		

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.		История отечественной и мировой ветеринарно-санитарной экспертизы. (ПК _{ос} – 1.1)
Раздел 2. Убой птицы, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя		
2.		Птица сельскохозяйственная для убоя. Действующие ГОСТы. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру тушек и внутренних органов на конвейерных линиях птицекомбинатов. (ПК _{ос} – 1.1, ПК _{ос} – 1.2, ПК _{ос} – 1.3, ПК _{ос} – 2.1, ПК _{ос} – 2.2, ПК _{ос} – 2.3)
Раздел 3. Яйцепродукты: ветеринарно-санитарные требования к производству и ветеринарно-санитарная экспертиза		
3		Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, перепелиных, индюшиных и цесаринных яиц (ПК _{ос} – 1.1, ПК _{ос} – 1.2, ПК _{ос} – 1.3, ПК _{ос} – 2.1, ПК _{ос} – 2.2, ПК _{ос} – 2.3)

5 Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука: история ее возникновения и законодательные основы	Л №1 Круглый стол
2.	Организация осмотра тушек и органов мяса птицы.	ПЗ №3 Деловая игра
3	Товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке.	ПЗ №5 Круглый стол

6 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Виды текущего контроля: контрольные вопросы к устному опросу.

Вариант 1.

Живую птицу перед убоем подвешивают на подвески движущегося конвейера
1 головой вниз*

2 головой вверх

3 за крыло

Вариант 2.

Остатки пуха и пера с тушек водоплавающей птицы удаляют

1 воскованием*

1 ощипкой

2 опалкой

Вариант 3.

Убой птицы с применением оглушения перед обескровливании называется

.....

1. гуманным

2. традиционным*

3. кошерным

Вариант 4.

Характерные признаки свежего мяса (тушек) птиц:

А) Глянцевый внешний вид клюва; запах мяса специфический, свойственный свежему мясу; прозрачный и ароматный бульон.

Б) Консистенция мышц менее плотная и упругая; цвет внутренней жировой ткани - бледно-желтоватый или желтоватый; реакция на пероксидазу - появление сине-зеленого цвета с задержкой на 1-2 мин.

В) Консистенция мышц дряблая, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается; цвет подкожной и внутренней жировой ткани - бледно-желтого цвета, а внутренняя - желтовато-белого цвета с серым оттенком.

Г) цвет слизистой оболочки ротовой полости - без блеска, розовато-серого цвета, слегка покрыта слизью, возможно наличие плесени; цвет глазного яблока - выпуклое, роговица блестящая; поверхности тушки - покрыта слизью, особенно под крыльями, в пахах и в складках кожи.

Вариант 5.

Искусственный отвод тепла от мяса птицы с понижением его температуры в толще мышц не выше минус 8⁰С

1. охлаждение

2. замораживание

3. дефростация *

Вариант 6.

Операция по закреплению птицы для убоя на подвеске конвейера для подачи ее к месту переработки называется птицы

1. навешивание

2. закрепление

3. фиксация

Вариант 7.

Тушки птицы в зависимости от упитанности и качества обработки подразделяют на ...

1. классы

2. категории*

3. сорта

Вариант 8

Продукты убоя птицы, не предназначенные для получения пищевых продуктов называют

- 2 потрохами
- 3 внутренностями
- 4 техническими отходами*

Вариант 9

По скорости выравнивания ямки, образовавшейся при легком надавливании пальцем на мясо определяют

- 1 состояние сухожилий
- 2 консистенцию*
- 3 влажность

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется в случае, когда обучающийся устно дал развернутый правильный ответ на заданный вопрос.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся устно дал не совсем полный ответ по заданному вопросу, или если его ответ содержал незначительные ошибки.

Оценка «удовлетворительно» ставится в случае, если устный ответ на вопрос был неполным или содержал серьезные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится в случае, если обучающийся устно ответил неправильно или отказался отвечать.

Вопросы к зачету

1. Экспертиза мяса домашних птиц.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.
3. Продукты убоя птиц и их использование.
4. Предубойный осмотр птиц.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях.
9. Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов пернатой дичи.
10. Порядок осмотра и оценка тушек.
11. Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи.
13. Определение степени свежести мяса птицы.

Аудитория в учебно-производственном птичнике	Используется для проведения практических занятий по разделам 1-3.
Учебно-производственный птичник	Оснащен напольным и клеточным оборудованием для содержания птицы, инкубаторами, измерительными инструментами, весами, наглядными пособиями: муляжи, чучела, скелеты, атласы, плакаты.
Читальный зал ЦНБ	

9. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

На практические занятия студенты приходят в белых халатах. Работа с живой птицей начинается с инструктажа по технике безопасности. Студенты работают группами по три человека. Полученные данные записывают в специальные таблицы рабочей тетради.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия обязан отработать на кафедре пропущенную тему и сдать ее преподавателю. Расчетные задания студенты выполняют самостоятельно. Отработка практических занятий, требующих специального оборудования или объектов (живая птица, инкубационные яйца) осуществляется на кафедре под руководством преподавателя.

10. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Лекции читаются с обязательным использованием иллюстрационного материала. Практические занятия проводятся в специализированных аудиториях (работа с живой птицей – на учебно-опытном птичнике). Практические занятия начинаются с опроса студентов по основным положениям последней лекции. К работе с живой птицей и другими биологическими объектами студенты допускаются только после инструктажа по технике безопасности. Работа проводится в белых халатах.

Задания для самостоятельной работы студентов раздаются после каждой лекции.

Программу разработал:

Иванова Ольга Валерьевна,
доктор с.-х. наук, профессор



(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» ОПОП ВО по направлению 36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

(квалификация (степень) выпускника – магистр)

Буряковым Николаем Петровичем, заведующим кафедрой кормления животных ФГБОУ ВО Российский государственный аграрный университет РГАУ – МСХА имени К.А.Тимирязева, доктором сельскохозяйственных наук, профессором, проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» ОПОП ВО по направлению 36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции» (магистр) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», разработанной на кафедре частной зоотехнии (разработчик – Иванова Ольга Валерьевна, заведующий кафедрой частной зоотехнии, доктор сельскохозяйственных наук).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к части, формируемая участниками образовательных отношений учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» закреплено 6 компетенции. Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» составляет 4 зачётных единицы (144 часа).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и возможность дублирования в содержании отсутствует.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» предполагает занятия в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос, анализе конкретных ситуаций), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины части, формируемая участниками образовательных отношений учебного цикла – Б1 ФГОС направления **36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 4 источника (базовые учебники), дополнительной литературой – 4 наименования и соответствует требованиям ФГОС направления **36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**.

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины **«Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства»** и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине **«Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства»**.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины **«Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства»** ОПОП ВО по направлению **36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**, направленность **«Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»** (магистр), разработанная Ивановой Ольгой Валерьевной, доктором сельскохозяйственных наук, профессором кафедры частной зоотехнии соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Буряков Н.П., заведующий кафедрой кормления животных ФГБОУ ВО Российский государственный аграрный университет РГАУ – МСХА имени К.А.Тимирязева, доктор биологических наук, профессор

«28» августа 2023 г.