

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Аграрно-технологический институт

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы

Рекомендуется для направления подготовки /специальности

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов птицеводства, по основам технологии и стандартизации при производстве.

Задачи предмета:

- осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу на различных этапах технологического цикла производства продуктов птицеводства,
- понимать и оценивать механизмы развития болезней в организме птиц,
- устанавливать морфологические признаки болезни,
- знать экологически безопасные технологии утилизации трупов и хозяйственного использования вторичного сырья,
- знать судебную ветеринарно-санитарную экспертизу для проведения в необходимых случаях экспертизы.

2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана «Дисциплины (модули)», «Дисциплины по выбору».

В таблице №1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица №1.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1.	Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных (ОПК-1).	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Ветеринарно-санитарная	Научно-исследовательская работа

		экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов	
3.	Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3).	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции</p> <p>Контроль безопасности пищевых продуктов</p> <p>Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении</p> <p>Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте</p> <p>Химическая безопасность пищи</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности</p>	Производственная практика
4.	Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов (ОПК-4).	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях</p> <p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции</p>	<p>Производственная практика</p> <p>Преддипломная практика</p>

		<p>Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции</p> <p>Химическая безопасность пищи</p>	
5.	<p>Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции</p> <p>Контроль безопасности пищевых продуктов</p> <p>Деловой иностранный язык</p> <p>Иностранный язык (факультатив)</p> <p>Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении</p> <p>Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте</p> <p>Химическая безопасность пищи</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности</p>	<p>Производственная практика</p> <p>Преддипломная практика</p>
6.	<p>Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).</p>	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность</p>	<p>Научно-исследовательская работа</p>

		<p>пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности Зооантропонозные болезни</p>	
7.	<p>Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами (ПК-2).</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции</p>	<p>Производственная практика Преддипломная практика</p>
9.	<p>Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных,</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия</p>	<p>Производственная практика Научно-исследовательская работа</p>

	<p>рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации (ПК-4)</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Деловой иностранный язык Иностранный язык (факультатив) Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Химическая безопасность пищи Зооантропонозные болезни</p>	<p>Преддипломная практика</p>
<p>10.</p>	<p>Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных (ПК-8)</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Морфо-химический контроль сырья и</p>	<p>Научно-исследовательская работа</p>

		<p>пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Химическая безопасность пищи Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности Зооантропонозные болезни</p>	
11.	<p>Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-9)</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции Химическая безопасность пищи</p>	<p>Производственная практика</p>

	<p>Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий (ПК-12)</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности</p>	<p>Научно-исследовательская работа</p>
--	--	---	--

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК 1. Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.

ОПК 3. Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

ОПК 4. Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.

ОПК 5. Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

ОПК 6. Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

ПК 2. Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами

ПК 4. Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации

ПК 8. Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных

ПК 9. Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК 12. Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- методы ветеринарно-санитарной экспертизы, основные нормативные документы по ветеринарно-санитарной экспертизе;
- нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- положение о госветнадзоре на предприятиях;
- основы технологии и гигиены переработки птиц перерабатывающих;
- ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку;
- морфологию, химию, и товароведение мяса птицы и мясных продуктов. методы современного исследования качества мяса птицы;
- ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях;
- ветеринарно-санитарную оценку яиц.

Уметь:

- проводить лабораторное исследование мяса птицы и мясных продуктов;
- организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;
- проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- проводить лабораторное исследование яиц.

Владеть:

- конкретными теоретическими знаниями по дисциплине;
- навыками абстрактного мышления, анализа, синтеза;
- современными методами и способами лабораторной диагностики.
- техникой предубойного исследования птиц;
- техникой послеубойного исследования птиц.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	-
Аудиторные занятия (всего)	54	-	-	54	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	18	-	-	18	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	36	-	-	36	-
Самостоятельная работа (всего)	44	-	-	44	-
Контроль	10	-	-	10	-
Общая трудоемкость	час	108	-	108	-
	зач.ед.	3	-	3	-

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	-
Аудиторные занятия (всего)	18	-	-	18	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	-	-	-	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	18	-	-	18	-
Самостоятельная работа (всего)	80	-	-	80	-
Контроль	10	-	-	10	-
Общая трудоемкость	час	108	-	108	-
	зач.ед.	3	-	3	-

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	-
Аудиторные занятия (всего)	5	-	-	5	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	-	-	-	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	5	-	-	5	-
Самостоятельная работа (всего)	93	-	-	93	-
Контроль	10	-	-	10	-
Общая трудоемкость	час	108	-	108	-
	зач.ед.	3	-	3	-

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)
1.	Введение	- Введение
2.	Убойные птицы	- Характеристика птиц для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. - Методы определения упитанности птиц. - Нагул и виды откорма птиц.
3.	Транспортировка птиц.	- Способы транспортировки. - Подготовка птиц к транспортировке, требования к транспортным средствам. - Болезни птиц, связанные с транспортировкой.
4.	Предубойное содержание птиц и его значение.	- Порядок приема и сдачи птиц. - Подготовка птиц к убою. - Предубойный осмотр и его значение. - Ветеринарные требования допуска на убой больных и вакцинированных птиц.
5.	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	- Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству птицекомбинатов. - Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
6.	Основы технологии и гигиена переработки птиц.	- Особенности технологии убоя птицы. - Зачистка туш и ее гигиеническое значение. - Понятие об убойном выходе продукции.
7.	Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.	- Методика и техника исследования туш и внутренних органов птиц..
8.	Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.	- Птицеперерабатывающие предприятия. - Современные технологические линии по убою и переработке птицы. - Особенности переработки птицы различных видов. - Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	- Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. - Классификация товарных яиц по ГОСТу. - Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи.	- Способы и правила отстрела диких птиц. - Особенности осмотра туш и органов пернатой дичи. - Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Введение	2	-	2	-	4	1	9
2.	Убойные птицы	2	-	4	-	4	1	11
3.	Транспортировка птиц.	1	-	2	-	4	1	8
4.	Предубойное содержание птиц и его значение.	2	-	4	-	4	1	11
5.	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	2	-	4	-	4	1	11
6.	Основы технологии и гигиена переработки птиц.	2	-	4	-	4	1	11
7.	Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.	2	-	4	-	4	1	11
8.	Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.	2	-	4	-	6	1	13
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	1	-	4	-	4	1	10
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи.	2	-	4	-	6	1	13

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Введение	-	-	1	-	8	1	10
2.	Убойные птицы	-	-	2	-	8	1	11
3.	Транспортировка птиц.	-	-	1	-	8	1	10
4.	Предубойное содержание птиц и его значение.	-	-	2	-	8	1	11
5.	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	-	-	2	-	8	1	11
6.	Основы технологии и гигиена переработки птиц.	-	-	2	-	8	1	11
7.	Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.	-	-	2	-	8	1	11
8.	Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра	-	-	2	-	8	1	11

	тушек и внутренних органов.							
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	-	-	2	-	8	1	11
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи.	-	-	2	-	8	1	11

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Введение	-	-	1	-	9	1	11
2.	Убойные птицы	-	-		-	9	1	10
3.	Транспортировка птиц.	-	-		-	9	1	10
4.	Предубойное содержание птиц и его значение.	-	-		-	9	1	10
5.	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	-	-	1	-	9	1	11
6.	Основы технологии и гигиена переработки птиц.	-	-	1	-	9	1	11
7.	Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.	-	-		-	10	1	11
8.	Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.	-	-	1	-	9	1	11
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	-	-		-	10	1	11
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи.	-	-	1	-	10	1	12

6. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Введение.	2
2.	2	Характеристика птиц для уоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.	2
3.		Методы определения упитанности птиц.	1
4.		Нагул и виды откорма птиц.	1
5.	3	Способы транспортировки.	1
6.		Подготовка птиц к транспортировке, требования к транспортным средствам.	

7.		Болезни птиц, связанные с транспортировкой.	1
8.	4	Порядок приема и сдачи птиц.	1
9.		Подготовка птиц к убою.	1
10.		Предубойный осмотр и его значение.	1
11.		Ветеринарные требования допуска на убой больных и вакцинированных птиц.	1
12.	5	Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству птицекомбинатов.	2
13.		Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.	2
14.	6	Особенности технологии уоя птицы.	1
15.		Зачистка туш и ее гигиеническое значение.	2
16.		Понятие об убойном выходе продукции.	1
17.	7	Методика и техника исследования туш и внутренних органов птиц.	4
18.	8	Птицеперерабатывающие предприятия.	1
19.		Современные технологические линии по убою и переработке птицы.	1
20.		Особенности переработки птицы различных видов.	1
21.		Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.	1
22.	9	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц.	1
23.		Классификация товарных яиц по ГОСТу.	1
24.		Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.	2
25.	10	Способы и правила отстрела диких птиц.	1
26.		Особенности осмотра туш и органов пернатой дичи.	1
27.		Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя.	2

Очно-заочная форма обучения

п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Введение. Характеристика птиц для уоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.	1
2.		Методы определения упитанности птиц.	1
3.		Нагул и виды откорма птиц.	1
4.	3	Способы транспортировки.	1
5.		Подготовка птиц к транспортировке, требования к транспортным средствам. Болезни птиц, связанные с транспортировкой.	
6.			
7.	4	Порядок приема и сдачи птиц.	1
8.		Подготовка птиц к убою.	
9.		Предубойный осмотр и его значение.	
10.		Ветеринарные требования допуска на убой больных и вакцинированных птиц.	
11.	5	Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству птицекомбинатов.	1

12.		Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.	1	
13.	6	Особенности технологии убоя птицы.	1	
14.		Зачистка туш и ее гигиеническое значение.		
15.		Понятие об убойном выходе продукции.		
16.	7	Методика и техника исследования туш и внутренних органов птиц.	2	
17.	8	Птицеперерабатывающие предприятия.	1	
18.		Современные технологические линии по убою и переработке птицы.		
19.		Особенности переработки птицы различных видов.		
20.		Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.		
21.	9	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц.	1	
22.		Классификация товарных яиц по ГОСТу. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.	1	
23.				
24.	10	Способы и правила отстрела диких птиц.	1	
25.		Особенности осмотра туш и органов пернатой дичи.		
26.		Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.		1

Заочная форма обучения

п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1.	1	Введение.	1
2.	2	Характеристика птиц для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.	
3.		Методы определения упитанности птиц.	
4.		Нагул и виды откорма птиц.	
5.	3	Способы транспортировки.	1
6.		Подготовка птиц к транспортировке, требования к транспортным средствам.	
7.		Болезни птиц, связанные с транспортировкой.	
8.	4	Порядок приема и сдачи птиц.	1
9.		Подготовка птиц к убою.	
10.		Предубойный осмотр и его значение.	
11.		Ветеринарные требования допуска на убой больных и вакцинированных птиц.	
12.	5	Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству птицекомбинатов.	1
13.		Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.	
14.	6	Особенности технологии убоя птицы.	1
15.		Зачистка туш и ее гигиеническое значение.	
16.		Понятие об убойном выходе продукции.	
17.	7	Методика и техника исследования туш и внутренних органов птиц.	1
18.	8	Птицеперерабатывающие предприятия.	

19.		Современные технологические линии по убою и переработке птицы.	
20.		Особенности переработки птицы различных видов.	
21.		Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцопродуктов.	
22.	9	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц.	1
23.		Классификация товарных яиц по ГОСТу.	
24.		Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.	
25.	10	Способы и правила отстрела диких птиц.	
26.		Особенности осмотра туш и органов пернатой дичи.	
27.		Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.	

7. Практические занятия (семинары)

Не предусмотрено.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

- Персональный компьютер.
- Мультимедийное оборудование.

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Программное обеспечение:

- Windows 7 Ultimate
- Microsoft Office.
- Adobe Acrobat.

б) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. www.cnshb.ru,
2. www.elibrary.ru,
3. www.vet.purdue.edu,
4. www.glossary.ru,
5. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
6. <http://www.uchvuz.ru>
7. <http://www.veterinarka.ru>
8. www.allvet.ru
9. <https://www.medlit.biz>
10. <http://effect3.ru>
11. <https://cyberleninka.ru/>

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>

б) дополнительная литература:

1. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4313>
2. Серегин И.Г. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных и птицы [Электронный ресурс] : Учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2010. - 381 с. : ил. - ISBN 978-5-209-03461-2 : 200.00. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=348778&idb=0
3. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Л.В. Резниченко [и др.]. - СПб. : Издательство "Лань", 2016. - 80 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2258-6. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465053&idb=0
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы [Текст] : Учебное пособие. - М. : Изд-во РУДН, 2016. - 225 с. - ISBN 978-5-209-07445-8 : 144.16.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : Учебное пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. - 2-е изд., перераб. - СПб. : Издательство "Лань", 2015. - 304 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1812-1. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465122&idb=0

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Учебный процесс складывается из взаимосвязанных и взаимодополняющих видов учебной работы студента: лекционных и лабораторных занятий, самостоятельной работы.

К основным видам самостоятельной работы студентов относятся: изучение учебной литературы и законспектированных лекционных материалов; ознакомление с дополнительной литературой, а также публикациями периодических изданий и сети Интернет.

Целью самостоятельной работы является освоение теоретического материала по изучаемой дисциплине, а также углубление и расширение знаний по пройденному материалу.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе проведения занятий путём наблюдения за развитием практических навыков студентов. В ходе занятий студенты должны продемонстрировать умение применять полученные знания в решении практических задач.

В ходе обучения рекомендуется предусмотреть консультации.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в виде зачета по результатам балльно-рейтинговой системы оценки знаний.

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы» (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН

Разработчики:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Друковский С.Г.

Руководитель программы:

Профессор департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Никитченко В.Е.

**Директор департамента
ветеринарной медицины**

(подпись)

Ватников Ю.А.