

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.08.02 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА  
ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ**

**Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная  
экспертиза**

**Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения очная**

## 1. Цели освоения дисциплины

- изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов птицеводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.02 Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Правовое регулирование ветеринарного предпринимательства
ПК-1	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии

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

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и	УК-2.1 Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе	<i>Знать:</i> методы представления и описания результатов проектной деятельности. <i>Уметь:</i> применять принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе. <i>Владеть:</i> методами, критериями и параметрами оценки результатов выполнения проекта.

<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные</p>	<p><i>Знать:</i> теоретическую и практическую значимость полученных результатов. <i>Уметь:</i> выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к решению в целях реализации проекта. <i>Владеть:</i> теоретической и практической значимостью полученных результатов.</p>
	<p>УК-2.3 Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального</p>	<p><i>Знать:</i> проектирование плана-графика реализации проекта. <i>Уметь:</i> управлять проектами в области соответствующей профессиональной деятельности. <i>Владеть:</i> управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта.</p>

<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства</p>	<p>ПК-1.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы</p>	<p><i>Знать:</i> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.</p> <p><i>Уметь:</i> применять профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов.</p> <p><i>Владеть:</i> нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции.</p>
--	---	---

<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства</p>	<p>ПК-1.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции</p>	<p><i>Знать:</i> послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов. <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы. <i>Владеть:</i> правилами оценивая качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции.</p>
--	---	---

<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства</p>	<p>ПК-1.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками</p>	<p><i>Знать:</i> методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы.</p> <p><i>Уметь:</i> проводить оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проводить биохимические и бактериологические исследования животноводческой продукции.</p> <p><i>Владеть:</i> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы.</p>
--	--	---

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.08.02 Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях составляет 4 зачетных (ые) единиц (ы) (ЗЕ), (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №5	
			КР	СР
Лекции (Л)	32		32	
Лабораторные работы (ЛР)	32		32	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары (С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		76		76
Промежуточная аттестация	4		4	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Экзамен	
Всего	68	76	68	76

### 5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины**

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	задания (контрольные)	Самостоятельное изучение материалов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	5		2					2	2		УК-2.2, УК-2.1, ПК-1.1
Тема 2. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	5	2	2					2	2		ПК-1.2, УК-2.2, УК-2.1, ПК-1.3
Тема 3. Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	5		2					2			УК-2.3, ПК-1.1

Тема 4. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	5	2	2						4			ПК-1.2, УК-2.1, ПК-1.1
Тема 5. Ветеринарно- санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.	5	2	2						2			УК-2.3, УК-2.1, ПК-1.3
Тема 6. Ветеринарно- санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	5		2						4	2		УК-2.1, УК-2.3
Тема 7. Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	5	2	2						2			УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3
Тема 8. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.	5	2	2						4			ПК-1.1, УК-2.1, УК-2.2
Тема 9. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.	5	2	2						4			ПК-1.3, УК-2.1, УК-2.2
Тема 10. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	5	2							2			ПК-1.3, УК-2.1
Тема 11. Ветеринарно- санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.	5		2						4			УК-2.2, УК-2.1
Тема 12. Ветеринарно- санитарные требования к птицеперерабатывающ им предприятиям.	5	2	2						4			УК-2.1, УК-2.2, ПК-1.1
Тема 13. Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающ их предприятиях.	5	2	2						4			УК-2.1, УК-2.2

Раздел 4. Основные мероприятия, проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	14	8									
Тема 14. Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	2	2						4			ПК-1.1, УК-2.1, УК-2.2
Тема 15. Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	2	2						4			УК-2.2, ПК-1.2
Тема 16. Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	2	2						4			ПК-1.3, УК-2.3, ПК-1.1
Тема 17. Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	2	2					2				УК-2.3, УК-2.1
Тема 18. Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	2							4	2		ПК-1.1, УК-2.3, ПК-1.2
Тема 19. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.	5	4							4			УК-2.2, ПК-1.1, ПК-1.3
Тема 20. Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.	5								6			УК-2.2
<b>Контактная работа</b>	5	32	32								4	х
<b>Самостоятельная работа</b>	5							60	16			х
<b>Объем дисциплины в семестре</b>	5	32	32					60	16	4		х
<b>Всего по дисциплине</b>		32	32					60	16	4		

## 5.2. Темы курсовых работ (проектов)

1. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.
2. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.
3. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.
4. Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя птицы при инфекционных болезнях
6. Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.
7. Технологические условия хранения продуктов уоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
8. Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.
9. Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях.
10. Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.
11. Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.

## 5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

### 5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименование темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	2
2	Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	2
3	Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	2
4	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	4
5	Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.	Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.	2
6	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	4

7	Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	2
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.	4
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.	4
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	2
11	Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.	Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.	4
12	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	Ветеринарно- санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	4
13	Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	4
14	Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.	Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.	4
15	Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	2
16	Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	4

17	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.	4
18	Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.	Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.	6
Всего			60

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662>
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. Боровкова М.Ф.. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>.

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения: учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск: Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>
2. Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335>

### **6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

- тематическое содержание дисциплины.

## **7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины**

### **7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине**

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

## **7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине**

### **7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

### **7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

1. Консультант+ .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

Разработал(и):

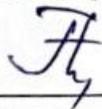
Заведующий кафедрой, д.б.н.  
Шамильевич



Тайгузин Рамиль

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 12 от 11.02.2019 г.

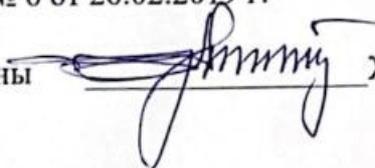
Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 26.02.2019 г.

Декан факультета Ветеринарной медицины



Жуков А.П.

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.08.02 Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях на 2020-2021 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол №1 от 31.08.2020 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.08.02 Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях на 2021-2022 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол №1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич