

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.10.02 Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих  
предприятиях**

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

**Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Квалификация выпускника: бакалавр**

**Форма обучения: очная**

## 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» являются:

- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции ;

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

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» относится к *вариативной* части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-10	Основы рационального питания
ПК-12	Основы физиологии

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-10	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
ПК-12	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**

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-10 способностью обобщать научную	Этап 1: Методы	Этап 1: Проводить	Этап 1: Способностью

<p>информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования</p>	<p>обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы; средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции. Этап 2: Научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования</p>	<p>ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов Этап 2: Давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.</p>	<p>обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования Этап 2: Навыками проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.</p>
<p>ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования</p>	<p>Этап 1: Методы ветсанэкспертизы и исследования животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках; правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию Этап 2: Методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методы ветсанпрофилактики токсикоинфекций,</p>	<p>Этап 1: Проводить экспериментальные исследования в области ветеринарно-санитарной экспертизы Этап 2: Давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической</p>	<p>Этап 1: Проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия. Этап 2: Навыками проведения экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования</p>

	токсикозов и других пищевых отравлений.	переработки, при хранении и транспортировке.	
--	---	--	--

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» составляет 5 зачетных единиц (180 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**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 5	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	30	-	30	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	58	-	58	-
3	Практические занятия (ПЗ)	-	-	-	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	2	20	2	20
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	-	37	-	37
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	29	-	29
11	Промежуточная аттестация	4	-	4	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	экзамен	
13	Всего	94	86	94	86

## 5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура дисциплины**

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	<b>Раздел 1</b> Заготовка и транспортировка птицы.	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	-	-	-	-	-	<b>8</b>	<b>6</b>	-	<b>ПК-10</b> <b>ПК-12</b>
1.1.	<b>Тема 1</b> Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	<b>5</b>	-	2	-	-	-	-	-	1	1	-	ПК-10 ПК-12
1.2.	<b>Тема 2</b> Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	<b>5</b>	2	2	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-10 ПК-12
1.3.	<b>Тема 3</b> Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих	<b>5</b>	-	2	-	-	-	-	-	1	1	-	ПК-10 ПК-12

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	предприятиях.												
1.4.	<b>Тема 4</b> Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	<b>5</b>	2	2	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-10 ПК-12
1.5.	<b>Тема 5</b> Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.	<b>5</b>	2	4	-	-	-	-	-	2	2	-	ПК-10 ПК-12
2.	<b>Раздел 2</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	-	-	-	-	-	<b>12</b>	<b>8</b>	-	<b>ПК-10</b> <b>ПК-12</b>
2.1.	<b>Тема 6</b> Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	<b>5</b>	-	2	-	-	-	-	-	3	1	-	ПК-10 ПК-12

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2.2.	<b>Тема 7</b> Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	<b>5</b>	2	4	-	-	-	-	-	3	2	-	ПК-10 ПК-12
2.3.	<b>Тема 8</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.	<b>5</b>	2	4	-	-	-	-	-	2	2	-	ПК-10 ПК-12
2.4.	<b>Тема 9</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях	<b>5</b>	2	4	-	-	-	-	-	-	2	-	ПК-10 ПК-12
2.5.	<b>Тема 10</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	<b>5</b>	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	ПК-10 ПК-12
2.6.	<b>Тема 11</b>	<b>5</b>	-	2	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-10

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.												ПК-12
3.	<b>Раздел 3</b> Основные технологии переработки продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	4	8	-	-	-	-	-	-	4	-	ПК-10 ПК-12
3.1.	<b>Тема 12</b> Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	5	2	4	-	-	-	-	-	-	2	-	ПК-10 ПК-12
3.2.	<b>Тема 13</b> Технологические условия хранения продуктов убоя	5	2	4	-	-	-	-	-	-	2	-	ПК-10 ПК-12



№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.												
4.	<b>Раздел 4</b> Основные мероприятия, проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	12	22	-	-	-	-	-	17	11	-	ПК-10 ПК-12
4.1.	<b>Тема 14.</b> Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	4	2	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-10 ПК-12
4.2.	<b>Тема 15</b> Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	4	4	-	-	-	-	-	3	2	-	ПК-10 ПК-12
4.3.	<b>Тема 16</b>	5	2	4	-	-	-	-	-	2	2	-	ПК-10

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Дезинвация на птицеперерабатывающих предприятиях.												ПК-12
4.4.	<b>Тема 17</b> Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	<b>5</b>	2	4	-	-	-	-	-	2	2	-	ПК-10 ПК-12
4.5.	<b>Тема 18</b> Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	<b>5</b>	-	4	-	-	-	-	-	3	2	-	ПК-10 ПК-12
4.6.	<b>Тема 19</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.	<b>5</b>	-	2	-	-	-	-	-	2	1	-	ПК-10 ПК-12
4.7	<b>Тема 20</b>	<b>5</b>	-	2	-	-	-	-	-	3	1	-	ПК-10

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.												ПК-12
5.	<b>Контактная работа</b>	<b>5</b>	<b>30</b>	<b>58</b>	-	-	<b>2</b>	-	-	-	-	<b>4</b>	<b>x</b>
6.	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>5</b>	-	-	-	-	<b>20</b>	-	-	<b>37</b>	<b>29</b>	-	<b>x</b>
7.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>	<b>5</b>	<b>30</b>	<b>58</b>	-	-	<b>22</b>	-	-	<b>37</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>x</b>
8.	<b>Всего по дисциплине</b>	<b>x</b>	<b>30</b>	<b>58</b>	-	-	<b>22</b>	-	-	<b>37</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>x</b>

## 5.2. Содержание дисциплины

### 5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	2
Л-2	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	2
Л-3	Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта	2
Л-4	Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	2
Л-5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.	2
Л-6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях	2
Л-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	2
Л-8	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	2
Л-9	Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	2
Л-10	Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.	4
Л-11	Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.	4
Л-12	Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.	2
Л-13	Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	2
Итого по дисциплине		<b>Σ30</b>

### 5.2.2 – Темы лабораторных работ

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

ЛР-7	Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	4
ЛР-8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.	4
ЛР-9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях	4
ЛР-10	Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.	2
ЛР-11	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	4
ЛР-12	Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	4
ЛР-13	Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.	2
ЛР-14	Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.	4
ЛР-15	Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.	4
ЛР-16	Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	4
ЛР-17	Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	4
ЛР-18	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.	2
ЛР-19	Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.	2
Итого по дисциплине		<b>Σ58</b>

### **5.2.3 – Темы практических занятий (не предусмотрено РУП)**

### **5.2.4 – Темы семинарских занятий (не предусмотрено РУП)**

### **5.2.5 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 убоя птицы при инфекционных болезнях
6. Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.
7. Технологические условия хранения продуктов убоя 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.

**5.2.6 Темы рефератов (не предусмотрено РПД)**

**5.2.7 Темы эссе (не предусмотрено РПД)**

**5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено РУП)**

**5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения**

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	1. Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	1
2.	1. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	1. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	2
3.	Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	1. Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	1
4.	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	1. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	2
5.	Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.	1. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.	2
6.	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	1. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	3
7.	Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	1. Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	3
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.	2
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	2
10.	Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.	1. Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.	2
11.	Общие сведения о мероприятиях, проводимых на	1. Общие сведения о мероприятиях, проводимых	2

	птицеперерабатывающих предприятиях.	на птицеперерабатывающих предприятиях.	
12.	Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.	1.Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.	3
13.	Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.	1.Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.	2
14.	Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	1.Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	2
15.	Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	1.Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	3
16.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.	1.Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.	2
17.	Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.	1.Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.	3
Итого по дисциплине			<b>Σ37</b>

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

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

1. 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>.

2. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4129>.

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

3. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71724>.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства [Текст] : учебник для вет. вузов и фак. / Ред.:Х.С.Горегляд. - Л. : Колос, 1974. - 616 с.

### **6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям**

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;

#### **6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;
- методические рекомендации по выполнению курсовой работы (проекта).

#### **6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1. Open Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

#### **6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. <http://elibrary.ru/>

### **7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

**Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ**

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	JoliTest (JTRun, JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), Свидетельство
ЛР-2	Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	о государственной регистрации программы для ЭВМ «Система
ЛР-3	Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающ	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	тестирования знаний



	их предприятиях.			«JoliTest» от 16.06.2009 № 2009613178  Open Office Лицензия на право использования программного обеспечения Open Office\Apache , Версия 2.0, от января 2004г.
ЛР-4	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-5	Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-6	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-7	Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя птицы при инфекционных болезнях.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя птицы при инвазионных болезнях	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-10	Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-11	Ветеринарно-санитарные требования к	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	

	птицеперерабатывающим предприятиям.			
ЛР-12	Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-13	Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-14	Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-15	Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-16	Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-17	Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-18	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	
ЛР-19	Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.	Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование	

Занятия лекционного типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования (мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран), укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов).

Занятия семинарского типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий семинарского типа, укомплектованной специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и набором демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа, экран переносной, ноутбук, средства звуковоспроизведения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью (учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов) и набором демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа, экран переносной, ноутбук, средства звуковоспроизведения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещении для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью (посадочные места для студентов), и техническими средствами обучения и оснащенном компьютерной техникой (персональные компьютеры, учебно-методические пособия, комплекс лицензионного программного обеспечения) с возможностью подключения к сети Интернет (ЭБС "Юрайт", IPRbooks, ООО "Издательство Лань", Национальная электронная библиотека) и доступом в электронную образовательную среду университета.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования укомплектованы стеллажами.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Разработал(и):

А.А. Торшков