

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

*Заведующий кафедрой*

\_\_\_\_\_  
/ *Ларионов С.В.* /  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

*Декан факультета*

\_\_\_\_\_  
/ *Молчанов А.В.* /  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА</b>
Направление подготовки	<b>111900.68 – Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
Магистерская программа	<b>Ветеринарно-санитарный контроль безопасности продуктов животноводства</b>
Квалификация (степень) выпускника	<b>Магистр</b>
Нормативный срок обучения	<b>2 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

	Количество часов				
	Всего	в т.ч. по семестрам			
		1	2	3	4
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	5		5		
Общее количество часов	180		180		
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	42		42		
лекции	14		14		
лабораторные	28		28		
практические	x		x		
Самостоятельная работа	138		138		
Количество рубежных контролей	x		2		
Форма итогового контроля	x		зач		
Курсовой проект (работа)	x		x		

**Разработчик(и): доцент, Коротова Д.М.**

*Коротова Д.М.*

\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Саратов 2013 .**

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» является формирование у обучающихся в магистратуре студентов навыка исследования мяса птиц, а также яичной продукции с целью контроля качества и безопасности для потребителей, формирование базовых знаний по технологии производства продуктов птицеводства и ветеринарному контролю за их качеством.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (магистратура) дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» является дисциплиной по выбору студента и включена в вариативную часть профессионального цикла. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при обучении в ВУЗе по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавриат).

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать: анатомию птиц в норме; патологическую анатомию птиц при патологии различной этиологии;
- уметь: определять свежесть продуктов из мяса; проводить ветсанэкспертизу продуктов животноводства.

## 3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» направлена на формирование профессиональных компетенций «Способность выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения» (ПК-7), «Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию» (ПК-10), «Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения» (ПК-15).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- *Знать* нормативно-техническая документация по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на птицефабриках и рынках. Лабораторное оборудование и приборы по определению качества продукции. Диагностика патологий птиц различной этиологии. Санитарную оценку консервов из мяса птицы, полуфабрикатов и яичной продукции.

- Уметь проведение ВСЭ мяса птиц и яичной продукции. Оформление журналов и документации лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведения лабораторных методов исследования продуктов. Контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары.

- Владеть методами лабораторных и инструментальных исследований для диагностики незаразной, инвазионной и инфекционной патологии.

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часов, из них аудиторных – 42 ч., самостоятельная работа – 138 ч.

Таблица 1

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самост. работа	Контроль знаний		
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Семестр 2									
1.	Технология производства мяса птицы (транспортировка, предубойное содержание, убой, переработка)	1	Л	В	2	6	ВК	КЛ	4
2.	Определение упитанности и послеубойный осмотр тушек и органов птицы	1	ЛЗ	ДИ	2	6	ТК	ПО	
3.	Морфологический и химический состав мяса птиц.	2	ЛЗ	Т	2	6	ТК	ПО	
4.	Факторы влияющие на качество мяса Изменения в мясе при хранении Определение свежести мяса.	3	Л	В	2	6		КЛ	
5.	Изменения в мясе при хранении Определение свежести мяса.	3	ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО	
6.	Определение антибиотиков и гормонов.	4	ЛЗ	М	2	6	ТК	УО	
7.	ВСЭ мяса птицы при инфекционных заболеваниях	5	Л	В	2	6		КЛ	4
8.	ВСЭ при инфекционных заболеваниях	5	ЛЗ	Т	2	6	ТК	ПО	
9.	ВСЭ при инвазионных заболеваниях	6	ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО	
10.	ВСЭ мяса птицы при инвазионных заболеваниях	7	Л	В	2	6		КЛ	4
11.	ВСЭ при незаразных заболеваниях и отравлениях	7	ЛЗ	В	2	6		УО	4
12.	Методы радиационного контроля за продуктами птицеводства	8	ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО	
13.	Радиационный контроль за продуктами птицеводства	9	Л	Т	2	6	ТК	КЛ	

14.	<b>ВСЭ консервов, колбас и полуфабрикатов</b>	9	ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО	
15.	<b>Обеззараживание тушек больной птицы</b>	10	ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО	
16.	<b>ВСЭ при незаразных заболеваниях и отравлениях.</b>	11	Л	Т	2	6	ТК	КЛ	
17.	<b>Итоговое занятие по всэ мяса птицы</b>	11	ЛЗ	Т	2	10	РК	ПО	
18.	<b>ВСЭ яиц, меланжа и яичного порошка</b>	12	ЛЗ	Т	2	6	ТК	УО	
19.	<b>ВСЭ яичных продуктов</b>	13	Л	В	2	6		КЛ	4
20.	<b>Итоговое занятие по всэ яиц и яичных продуктов</b>	13	ЛЗ	ДИ	2	10	РК ТР	ПО	8 4
21.	<b>Выходной контроль (зачет)</b>	14			2	10	Вых К	3	10
<b>Итого:</b>					42	138			42

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие, С – семинарское занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, Вых К – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» использованы различные методы обучения: традиционные (лекции и лабораторные работы) и активные: лекция-визуализация, моделирование, лабораторные работы профессиональной направленности, деловые игры.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах в целом по дисциплине составляет 42 % аудиторных занятий (во ФГОС не менее 40 %).

## 6. Оценочные средства для входного, рубежного и итогового контроля

### Вопросы для проведения входного контроля

1. Виды и породы птиц.
2. Способы содержания птиц.
3. Что включает в себя предубойный осмотр животных?
4. Перечислить некоторые инфекционные болезни и назвать их возбудителей.
5. Анатомические особенности птиц.

6. Перечислите системы организма птиц.
7. Что такое инфекция?
8. Что такое иммунитет?
9. Строение живой клетки.
10. Постоянные признаки агонального состояния.

### **Вопросы рубежного контроля 1**

#### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Категории упитанности птиц различных видов
2. Предубойный осмотр птиц, признаки заболевания
3. Оглушение, убой, обескровливание
4. Снятие пера, потрошение, обвалка
5. Послеубойный осмотр тушек и субпродуктов
6. Изменения в мясе при хранении
7. Лабораторное определение свежести мяса
8. Лабораторное определение остаточных количеств антибиотиков и гормонов
9. ВСЭ при болезни Ньюкасла
10. ВСЭ при инфекционном ларинготрахеите
11. ВСЭ при болезни Марека
12. ВСЭ при пастереллезе
13. ВСЭ при пуллорозе
14. ВСЭ при гриппе птиц
15. ВСЭ при сальмонеллезе
16. ВСЭ при аспергиллезе
17. ВСЭ при эймериозе
18. ВСЭ при гистомонозе
19. ВСЭ при гиповитаминозах
20. ВСЭ при перитоните
21. ВСЭ при мочекишечной диатезе

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация на птицеперерабатывающем предприятии
2. Факторы, влияющие на качество мяса
3. Радиационный контроль за продуктами птицеводства
4. ВСЭ консервов, колбас и полуфабрикатов
5. ВСЭ при орнитозе
6. ВСЭ при оспе птиц
7. ВСЭ при болезни Гамборо
8. ВСЭ при туберкулезе
9. ВСЭ при респираторном микоплазмозе
10. ВСЭ при колибактериозе

## 11. ВСЭ при спирохетозе

**Вопросы рубежного контроля 2***Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Диагностика и санитарная оценка при гистомонозе.
2. ВСЭ при боррелиозе
3. ВСЭ при цестодозах
4. ВСЭ при нематодозах (аскаридиоз, сингамоз)
5. Санитарная оценка при полиморфозе
6. Санитарная оценка при травмах и незаразных заболеваниях.
7. Диагностика и санитарная оценка при отравлениях
8. Обеззараживание продуктов убоя от больной птицы
9. ВСЭ яиц
10. Товароведческая классификация яиц
11. ВСЭ меланжа
12. ВСЭ яичного порошка

*Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Диагностика и санитарная оценка при трихомонозе.
2. ВСЭ при саркоцистозе
3. ВСЭ при трематодозах
4. ВСЭ при нематодозах (стрептокарроз, трихостронгилез)
5. Санитарная оценка при филикколезе
6. Санитарная оценка при расклеве.
7. Диагностика и санитарная оценка при радиационных поражениях
8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве консервов
9. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы

**Темы рефератов**

1. Изменения в мясе при хранении
2. Лабораторное определение остаточных количеств антибиотиков и гормонов
3. ВСЭ при болезни Ньюкасла
4. ВСЭ при инфекционном ларинготрахеите
5. ВСЭ при болезни Марека
6. ВСЭ при пастереллезе
7. ВСЭ при пуллорозе
8. ВСЭ при гриппе птиц
9. ВСЭ при сальмонеллезе
10. ВСЭ при аспергиллезе

11. ВСЭ при эймериозе
12. ВСЭ при гистомонозе
13. ВСЭ при орнитозе
14. ВСЭ при оспе птиц
15. ВСЭ при болезни Гамборо
16. ВСЭ при туберкулезе
17. ВСЭ при респираторном микоплазмозе
18. ВСЭ при колибактериозе

### **Вопросы итогового контроля (зачет)**

19. Категории упитанности птиц различных видов
20. Предубойный осмотр птиц, признаки заболевания
21. Оглушение, убой, обескровливание
22. Снятие пера, потрошение, обвалка
23. Послеубойный осмотр тушек и субпродуктов
24. Изменения в мясе при хранении
25. Лабораторное определение свежести мяса
26. Лабораторное определение остаточных количеств антибиотиков и гормонов
27. ВСЭ при болезни Ньюкасла
28. ВСЭ при инфекционном ларинготрахеите
29. ВСЭ при болезни Марека
30. ВСЭ при пастереллезе
31. ВСЭ при пуллорозе
32. ВСЭ при гриппе птиц
33. ВСЭ при сальмонеллезе
34. ВСЭ при аспергиллезе
35. ВСЭ при эймериозе
36. ВСЭ при гистомонозе
37. ВСЭ при гиповитаминозах
38. ВСЭ при перитоните
39. ВСЭ при мочекишечной диатезе
40. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация на птицеперабатывающем предприятии
41. Факторы, влияющие на качество мяса
42. Радиационный контроль за продуктами птицеводства
43. ВСЭ консервов, колбас и полуфабрикатов
44. ВСЭ при орнитозе
45. ВСЭ при оспе птиц
46. ВСЭ при болезни Гамборо
47. ВСЭ при туберкулезе
48. ВСЭ при респираторном микоплазмозе
49. ВСЭ при колибактериозе
50. ВСЭ при спирохетозе

51. Диагностика и санитарная оценка при гистомонозе.
52. ВСЭ при боррелиозе
53. ВСЭ при цестодозах
54. ВСЭ при нематодозах (аскаридиоз, сингамоз)
55. Санитарная оценка при полиморфозе
56. Санитарная оценка при травмах и незаразных заболеваниях.
57. Диагностика и санитарная оценка при отравлениях
58. Обеззараживание продуктов убоя от больной птицы
59. ВСЭ яиц
60. Товароведческая классификация яиц
61. ВСЭ меланжа
62. ВСЭ яичного порошка
63. Диагностика и санитарная оценка при трихомонозе.
64. ВСЭ при саркоцистозе
65. ВСЭ при трематодозах
66. ВСЭ при нематодозах (стрептокарроз, трихостронгилез)
67. Санитарная оценка при филикколезе
68. Санитарная оценка при расклеве.
69. Диагностика и санитарная оценка при радиационных поражениях
70. Дезинсекция, дезинфекция, дератизация
71. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве консервов
72. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ):

1. **Пронин, В. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. \ В. В. Пронин, С.П. Фисенко - С.-Пб.: Издательство «Лань», 2012. – 240 с. ISBN: 978-5-8114-1302-7.

1. **Боровков, М.Ф.** Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, С.А. Серко, В.П. Фролов. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с. ISBN: 978-5-8114-0733-0.

2. **Бессарабов, Б. Ф.** Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда - С.-Пб.: Издательство «Лань», 2012. - 352 с. ISBN: 978-5-8114-1328-7.

3. **Болезни птиц** / Бессарабов Б.Ф. Мельникова И.И. Сушкова Н.К. и др. - С.-Пб.: Издательство «Лань», 2009. - 448 с. ISBN: 978-5-8114-0692-0.

б) дополнительная литература:

1. **Житенко, П.В.** ВСЭ и технология переработки птицы: учебное пособие / П. В. Житенко, И. Г. Серегин, В.Е. Никитченко. – М. : Аквариум, 2001. – 352 с. ISBN: 5-85684-518-8.



2. Штеле, А.Л. Яичное птицеводство / Штеле А.Л. Османян А.К. Афанасьев Г.Д. - С.-Пб.: Издательство «Лань», 2011. - 272 с. ISBN: 978-5-8114-1124-5.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» - <http://e.lanbook.com>
3. <http://fermer.ru/ptica>
4. <http://www.pticevody.ru/>
5. <http://pticevodstvo.ru/>

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения лекций и лабораторных занятий используется следующее материально-техническое обеспечение:

- Скальпели
- Ножницы
- Пинцеты
- Халаты
- Фартуки
- Стенды с фотографиями
- Термостат
- Стекланные и металлические шпатели
- Бактериологические петли
- Стёкла предметные и покровные
- Питательные среды
- Сухожаровой шкаф
- Микроскопы
- Мультимедийные приложения к лекциям
- Плакатная продукция

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООп ВПО по направлению подготовки 111900.68 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.