

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Юлдашбаев Юсулжан Атыкович
Должность: И.о. директора института зоотехнии и биологии
Дата подписания: 15.07.2021 16:20:48
Уникальный программный ключ:
5fc0f48fbb34735b4d931397ee06994d56e515e6



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ФЕДЕРАЛЬНО 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:

И.о. директора института зоотехнии и биологии



Ю.А. Юлдашбаев

“15.07.2021” 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ЭКСПЕРТИЗА ПРО-
ДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА**

ФГОС ВО

для подготовки бакалавров

Направление: 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»


Курс 4

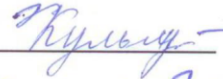
Семестр 8

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2021


Москва, 2021

Разработчик: Иванова О.В., д.с.-х.н., профессор 
«09» сентября 2021 г.

Рецензент: Кульмакова Н.И., д.с.-х.н., профессор 
«10» сентября 2021 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, по направлению подготовки 36.03.01 и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры частной зоотехнии протокол № 2 от «13» IX 2021 г.

Зав. кафедрой О.В. Иванова., д.с.-х.н., профессор 
«13» сентября 2021 г.


Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии института зоотехнии и биологии
А.К. Османян А.К., д.с.-н., профессор



№108 «16» 09 2021 г.

Заведующий выпускающей кафедрой
морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Семак А.Э., к.с.-х.н., доцент


«16» сентября 2021 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

 Еремова Е.П.
(подпись)

Содержание

1 ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	6
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	9
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.3. ЛЕКЦИИ, ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ	13
Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины	15
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	17
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	17
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	22
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23
7.1. Основная литература.....	24
7.2. Дополнительная литература.....	24
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО- ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ОТКРЫТЫЙ ДОСТУП).....	24
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	24
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	25
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	25
РЕЦЕНЗИЯ.....	27

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства» направления 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленности «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Цель освоения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства» является обучить студентов способности компетентно оценить особенности технологии производства и способности проводить ветеринарно-санитарную и товароведческую экспертизу продукции птицеводства различными методами. Для чего обучить бакалавров применять на практике базовые методики санитарно-гигиенических исследований и правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов птицеводства. Обучить бакалавра ветеринарно-санитарной оценке птицы во время убоя и первичной обработки; сбора, сортировки и переработки пищевых яиц.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина **Б1.В.ДВ.04.01 «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства»** включена в вариативную часть дисциплин по выбору. Дисциплина «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3

Краткое содержание дисциплины «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства»: Яичная продуктивность. Процесс образования и снесения яиц у кур. Методы оценки яичной продуктивности. Оценка мясной продуктивности. Факторы, влияющие на яичную и мясную продуктивность. Получение экологически чистой продукции. Основные принципы организации технологического процесса производства яиц. Принципы и технология современного промышленного производства мяса бройлеров. Убой, переработка птицы и птицепродуктов. Общая технологическая схема, ветсанэкспертиза тушек и внутренностей на конвейере. Технологический процесс первичной переработки, охлаждения и заморозки тушек. Отраслевые нормы технологического проектирования, ветеринарные и санитарные требования при переработке птицы. Маркировка мяса птицы.

Яйцо и яйцепродукты. Качество куриных яиц. Методы исследования яиц. Санитарное исследование яиц. Товароведческая оценка яиц.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов / 3 зачетных единицы.

Промежуточный контроль: экзамен.

1 Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства» является обучить студентов способности компетентно оценить особенности технологии производства и способности проводить ветеринарно-санитарную и товароведческую экспертизу продукции птицеводства различными методами. Для чего обучить бакалавров применять на практике базовые методики санитарно-гигиенических исследований и правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов птицеводства. Обучить бакалавра вете-

ринарно-санитарной оценке птицы во время убоя и первичной обработки, сбора, сортировки и переработки пищевых яиц.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства» включена в цикл дисциплин вариативной части. Дисциплина «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология производства продуктов птицеводства» являются: «Технология и контроль качества продуктов животноводства», «Ветеринарная санитария», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Технология и контроль качества продуктов животноводства», «Основы производства экологически безопасной продукции животноводства».

Особенностью дисциплины является подготовка бакалавров к решению следующих профессиональных задач: организация технологических процессов производства в цехах птицефабрик для получения высококачественной продукции птицеводства, освоение методик исследования и санитарной оценки продуктов птицеводства.

Рабочая программа дисциплины «Технология производства и экспертиза продуктов 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, соотнесенных 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

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос -1	Способен компетентно оценить особенности технологии производства и проводить ветеринарно-санитарную и товароведческую экспертизу продукции птицеводства различными методами	ПКос-1.1	Знать особенности производства, переработки и товароведения продукции отдельных отраслей животноводства, в том числе кормопроизводства, с учётом возможности их биологического, технического и радиационного загрязнения в зависимости от экологических показателей производства; знать методы оценки качества и безопасности продукции на стадии производства, переработки и готовой продукции.		
			ПКос-1.2		Уметь использовать в экспертизе современные химические и гистологические методы в соответствии с нормативной документацией; находить современную, актуальную и достоверную информацию об особенностях производства, пере-	

					работки и товароведения нетрадиционных продуктов животноводства.	
			ПКос-1.3			Владеть базовыми знаниями и умениями по технологии производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, товароведению и методам экспертизы, включая морфологические, химические, микробиологические и радиологические; владеть актуальной нормативно-правовой базой в сфере профессиональной деятельности

5. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/ПП	В т.ч. по семестрам
		№ 8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108/4	108/4
1.Контактная работа:	44,4/4	44,4/4
Аудиторные занятия		
в том числе:		
лекции (Л)	14	14
практические занятия (ПЗ)	28/4	28/4
консультации перед экзаменом	2	2
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,4	0,4
2.Самостоятельная работа (СРС)	39	39
в том числе:		
Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка, подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам	39	39
Подготовка к экзамену	24,6	24,6
Вид промежуточного контроля	экзамен	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего/ПП	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/ПП	КРА	
Раздел 1. «Значение птицеводства. Виды сельскохозяйственной птицы. Гибридизация в птицеводстве»	6	2			4
Раздел 2. «Продуктивность сельскохозяйственной птицы. Показатели яичной и мясной продуктивности»	10	2	2		6

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего/ПП	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/ПП	КРА	
Раздел 3. «Технология производства яиц»	13	3	4		6
Раздел 4. «Технология производства мяса бройлеров»	15	3	6		6
Раздел 5. «Технология переработки и экспертиза пищевых яиц»	14/2	2	6/2		6
Раздел 6. «Убой птицы и первичная переработка мяса. Экспертиза мяса птицы »	14/2	2	6/2		6
Раздел 7. «Профилактические мероприятия в птицеводстве»	9		4		5
Консультация перед экзаменом	2			2	
Контактная работа на промежуточном контроле	0,4			0,4	
Подготовка к экзамену	24,6				24,6
Итого по дисциплине	108/4	14	28/4	2,4	39

Раздел 1. Значение птицеводства. Виды сельскохозяйственной птицы. Гибридизация в птицеводстве

Тема 1. Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства

Современное состояние и перспективы развития птицеводства. Характеристика продуктов птицеводства. Птицеводство за рубежом.

Тема 2. Виды и породы сельскохозяйственной птицы

Происхождение и одомашнивание различных видов сельскохозяйственных птиц. Биологические, анатомические и физиологические особенности. Яичные, мясные и мясояичные породы кур.

Тема 3. Разведение птицы. Гибридизация в птицеводстве

Чистопородное и линейное разведение в птицеводстве, их значение. Создание простых и синтетических линий. Методы скрещивания птицы: заводское, поглотительное, вводное, промышленное и переменное. Роль промышленного скрещивания. Межлинейная и межвидовая гибридизация; межлинейная гибридизация – основной метод разведения в птицеводстве. Кроссы. Аутосексные кроссы. Взаимосвязь племенных и промышленных предприятий в птицеводстве.

Раздел 2. Продуктивность сельскохозяйственной птицы. Показатели яичной и мясной продуктивности

Тема 1. Яичная продуктивность

Процесс образования и снесения яиц у кур. Динамика изменения яйценоскости. Масса яиц. Методы оценки яичной продуктивности. Влияние наследственности и факторов среды на яичную продуктивность. Яичная продуктивность сельскохозяйственной птицы современных кроссов.

Тема 2. Мясная продуктивность

Значение молодняка и взрослой птицы в общем объеме производства мяса. Особенности роста молодняка мясной птицы разных видов. Оценка мясной продуктивности: предубойная живая масса, убойный выход, выход съедобных частей. Химический состав, питательные, вкусовые и диетические качества мяса. Факторы, влияющие на мясную продуктивность. Характеристика мясной продуктивности сельскохозяйственной птицы. Пути повышения мясной продуктивности. Получение экологически чистой продукции.

Раздел 3. Технология производства яиц

Тема 1. Схема технологического процесса производства яиц. Выращивание ремонтного молодняка

Основные принципы организации технологического процесса производства. Взаимосвязь звеньев технологического процесса. Технологические схемы выращивания ремонтного молодняка и содержания взрослых кур. Соотношение циклов выращивания и содержания птицы. Режимы внешних факторов: температура, влажность, состав воздуха. Характеристика помещений и технологического оборудования для выращивания молодняка. Зоотехнический контроль выращивания ремонтного молодняка.

Тема 2. Производство пищевых яиц

Условия и сроки комплектования промышленного стада кур-несушек. Срок использования кур-несушек. Клеточное содержание кур как основной способ содержания в интенсивных условиях. Резервы увеличения производства пищевых яиц. Внутрихозяйственная и внутриотраслевая специализация в производстве яиц. Контроль за состоянием и продуктивностью промышленного стада.

Раздел 4. Технология производства мяса бройлеров

Тема 1. Состояние бройлерной промышленности. Схема технологического процесса мяса бройлеров

Принципы современного промышленного производства бройлеров. Основные звенья технологического процесса производства мяса бройлеров: содержание птицы родительского стада кур, выращивание ремонтного молодняка, выращивание бройлеров, убой и переработка птицы.

Тема 2. Технология выращивания мясных кур на глубокой подстилке

Способы выращивания ремонтного молодняка. Технология беспересадочного выращивания (до 18 – 20-недельного возраста) ремонтного молодняка бройлерных кроссов. Комплектование птичников. Требования к помещениям, оборудованию и к подстилочному материалу. Технологические нормативы выращивания: плотность посадки при выращивании кур материнской и петухов отцовской формы; температурно-влажностный режим; предельно допустимая концентрация вредных газов и пыли. Зоотехнический учет и организация контроля выращивания молодняка мясных кур.

Тема 3. Технология содержания родительского стада кур (производство инкубационных яиц)

Структура и размеры родительского стада. Численность родительского стада. Сроки комплектования и эксплуатации родительского стада. Расчет производства инкубационных яиц. Воспроизводительные качества кур родитель-

ского стада. Технологические особенности и нормативы содержания мясных кур при клеточной и напольной технологии.

Тема 4. Технология выращивания бройлеров

Способы и сроки выращивания бройлеров на полу, в клетках, на сетчатых полах. Преимущества и недостатки технологий. Помещения и технологическое оборудование для выращивания бройлеров. Технологические нормативы: плотность посадки, параметры микроклимата. Особенности кормления бройлеров. Использование многофазового кормления. Производство крупных мясных цыплят.

Раздел 5. Технология переработки и экспертиза пищевых яиц и яйцепродуктов

Тема 1. Технология переработки, сортировка и хранение пищевых яиц

Оборудование цеха упаковки и сортировки яиц. Упаковочные материалы, тара. Хранение пищевых яиц: кратковременное и длительное. Причины порчи яиц. Сроки и режимы хранения яиц в условиях холодильника. Транспортирование яиц. Переработка яиц. Технологический процесс производства мороженных и сухих яйцепродуктов. Оборудование для переработки яиц. Схема производства сухих и жидких яйцепродуктов.

Тема 2. Экспертиза пищевых яиц

Методы оценки качества пищевых яиц. Овоскопирование. Вскрытие яиц. Оценка яйца и его составных частиц. Люминесцентный анализ. Взвешивание. Стандарты на пищевые яйца. Товароведческая оценка. Дегустационная оценка яиц. Яйца загрязненные и с поврежденной скорлупой. Брак технический. Промышленное использование яиц. Гости на яичные продукты.

Раздел 6. «Убой птицы и первичная переработка мяса. Экспертиза мяса птицы»

Тема 1. Убой, переработка птицы и производство птицепродуктов

Общая технологическая схема переработки птицы. Предубойная выдержка. Отлов и транспортировка бройлеров на убой. Убой и первичная переработка. Обработка и транспортировка субпродуктов. Глубокая переработка мяса. Охлаждение мяса бройлеров. Сортировка и упаковка тушек. Правила хранения охлажденных и замороженных продуктов.

Тема 2. Экспертиза мяса птицы

Организация рабочего места ветсанэкспертизы на конвейере. Действующие указания и правила проведения ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов. Маркировка мяса птицы. Организация и проведение органолептической оценки качества мяса птицы.

Раздел 7. Профилактические мероприятия в птицеводстве

Источники заражения сельскохозяйственной птицы. Важнейшее условие поддержания эпизоотического благополучия хозяйства и контроля над заболеваемостью птицы - соблюдение санитарных норм.

Планирование ветеринарно-профилактических мероприятий. Правила входа и перемещения персонала в зоне выращивания и содержания птицы. Очистка и дезинфекция транспортных средств. Меры борьбы с насекомыми, грызунами.

Ветеринарно-санитарный контроль при инкубации яиц. Санация птицеводческих помещений и территории.

4.3. Лекции, практические занятия и контрольные мероприятия

Таблица 4

Содержание лекций, практических занятий и контрольных мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций и практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов всего/ПП
1.	Раздел 1. Значение птицеводства. Виды сельскохозяйственной птицы. Гибридизация в птицеводстве				2
	Тема 1.	Лекция №1. Значение птицеводства. Продукты птицеводства.			2
2.	Раздел 2. Продуктивность сельскохозяйственной птицы. Показатели яичной и мясной продуктивности				4
	Тема 1. Яичная продуктивность	Лекция № 2. Продуктивность сельскохозяйственной птицы. Показатели яичной и мясной продуктивности			2
		Практическая работа № 1. Расчет показателей яичной продуктивности. Коллоквиум		Контрольный опрос	2
3.	Раздел 3. Технология производства яиц				7
	Тема 1. Схема технологического процесса производства яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Производство пищевых яиц	Лекция № 3. Схема технологического процесса производства яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Производство пищевых яиц			3
		Практическая работа №2. Выращивание ремонтного молодняка		Контрольный опрос	2
	Тема 2. Производство пищевых яиц	Практическая работа №3. Содержание кур промышленного стада		Контрольный опрос	2
4.	Раздел № 4. Технология производства мяса бройлеров				9
	Тема 3. Технология содержания родительского стада кур (производство инкубационных яиц)	Лекция № 4. Технология содержания родительского стада кур (производство инкубационных яиц)			2

	ского стада кур (производство инкубационных яиц)	Практическая работа №4. Расчет различных технологических групп птицы на бройлерной птицефабрике			3
	Тема 4. Технология выращивания бройлеров	Лекция № 5. Выращивание бройлеров			1
		Практическая работа №5. Выращивание бройлеров при различных технологиях. Коллоквиум.		Контрольный опрос	3
5.	Раздел 5. «Технология переработки и экспертиза пищевых яиц»				8/2
	Тема 2. Экспертиза пищевых яиц	Лекция №6. Экспертиза пищевых яиц			2
		Практическая работа № 6 Строение яиц. Морфологический анализ яиц		Контрольный опрос	4
		Практическая работа № 7 Товароведческая оценка пищевых яиц. Качество пищевых яиц		Контрольный опрос	2/2
6.	Раздел 6. Убой птицы и первичная переработка мяса. Экспертиза мяса птицы				8/2
	Тема 2. Экспертиза мяса птицы	Лекция №7. Убой птицы и первичная переработка мяса. Экспертиза мяса птицы			2
		Практическая работа №8. Анатомическая разделка тушек бройлеров. Маркировка мяса птицы		Контрольный опрос	2/2
		Практическая работа №9. Классификация и оценка качества мяса птицы			2
		Практическая работа №10 Организация и проведение органолептической оценки качества мяса птицы.		Контрольный опрос	2
	Раздел 7. «Профилактические мероприятия в птицеводстве»				4
		Практическая работа № 11. Составление плана мероприятий по санации помещений и территории птицефабрики. Подготовка помещений для посадки птицы. Коллоквиум.		Контрольный опрос	4

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения Кол-во часов
Раздел 1		
1.	Тема 3. Разведение птицы. Гибридизация в птицеводстве	Скрещивание в птицеводстве. Гетерозис и его роль в создании высокопродуктивной птицы. Кроссы. Аутосексные кроссы. ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Раздел 2		
2.	Тема 1 – 2. Яичная и мясная продуктивность	Процесс образования и снесения яиц. Генетический потенциал современных яичных кроссов. Физиологические основы мясной продуктивности. Биологическая полноценность мяса и вкусовые качества мяса сельскохозяйственной птицы. Отличительные черты мяса гусей, перепелов, страусов. ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Раздел 3		
3.	Тема 1. Схема технологического процесса производства яиц. Выращивание ремонтного молодняка	Технологические схемы выращивания ремонтного молодняка. Технологическая карта-график – основа ритмичного круглогодичного производства яиц. ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
	Тема 2. Производство пищевых яиц	Принципы круглогодичного комплектования птичников промышленного стада. Отбор и перевод молодняка в цех промышленного стада. Подготовка птичников к переводу молодняка. Технологические нормативы при содержании кур-несушек. ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Раздел 4		
4.	Тема 2. Технология выращивания мясных кур на глубокой подстилке	Беспересадочное и раздельное выращивание ремонтного молодняка бройлерных кроссов на глубокой подстилке – традиционная технология. Схемы выращивания и технологические нормативы. Особенности выращивания и содержания мясных кур в клеточных батареях. ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.
	Тема 3. Технология содержания родительского стада кур (производство инкубационных яиц)	Перевод ремонтного молодняка в помещения для родительского стада бройлеров. Раздельное кормление кур и петухов. Контроль за кормлением, живой массой и продуктивностью. ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения Кол-во часов
Раздел 5		
5.	Тема 1. Технология переработки, сортировка и хранение пищевых яиц	Яйцо – ценный пищевой продукт. Калорийность пищевых яиц. Химический состав яиц. Промышленное использование куриных яиц. ГОСТ 303363-96 «Продукты яичные. Общие технические условия». Технология переработки яиц. ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.
6.	Тема 2. Экспертиза пищевых яиц	Методы оценки качества пищевых яиц. Требования к качеству пищевых яиц. Оценка яйца и его составных частей. ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.
Раздел 6.		
7.	Тема 1. Убой, переработка птицы и производство птицепродуктов	Технологическая схема переработка птицы. Первичная переработка птицы. Стадии потрошения бройлеров. Организация ветсанэкспертизы тушек и органов птицы на конвейере. Обработка транспортировка субпродуктов. Сортность тушек бройлеров. Охлаждение и хранение мяса птицы. ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.
8.	Тема 2. Экспертиза мяса птицы	Пищевая ценность мяса. Морфологический, химический состав и энергетическая ценность тушек бройлеров. Схема разделки на части тушек цыплят-бройлеров. Анатомическая разделка тушек. Организация и проведение органолептической оценки качества мяса птицы. Основные показатели качества мяса птицы. ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.
Раздел 7. Профилактические мероприятия в птицеводстве		
		Планирование ветеринарно-профилактических мероприятий. Правила входа и перемещения персонала в зоне выращивания и содержания птицы. Очистка и дезинфекция транспортных средств. Меры борьбы с насекомыми, грызунами. Ветеринарно-санитарный контроль при инкубации яиц. Санация птицеводческих помещений и территории. ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	Кол-во часов	
1.	Строение яиц. Морфологический анализ яиц	ПЗ	Мастер - класс	4
2.	Товароведческая оценка пищевых яиц	ПЗ	Мастер-класс	2
3.	Лекция № 6. Убой и первичная переработка птицы	Л	Встреча со специалистом	2

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

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

Вопросы для подготовки к контрольным мероприятиям (текущий контроль, устный опрос на практических занятиях, на коллоквиумах)

Перечень вопросов для текущего контроля знаний

Раздел 1,2,3,4. Коллоквиум

1. Назовите виды сельскохозяйственной птицы.
2. Какие виды птицы используются для производства пищевых яиц; какие - для производства мяса?
3. Какова цель гибридизации в птицеводстве?
4. Как создаются кроссы кур?
5. Охарактеризуйте продуктивные качества современных яичных кроссов.
6. Охарактеризуйте продуктивные качества современных бройлерных кроссов.
7. Назовите показатели яичной продуктивности птицы.
8. Что понимают под половой зрелостью несушек?
9. Как рассчитать интенсивность яйценоскости индивидуальную и по стаду?
10. Как рассчитывается средняя масса яиц и яичная масса сельскохозяйственных птиц?
11. Опишите физиологический процесс образования и снесения яиц?
12. Какое главное условие ритмичного круглогодичного производства пищевых яиц?
13. Как часто комплектуют промышленные птичники?

14. Укажите продолжительность профилактических перерывов при выращивании и содержании яичной птицы.
15. Почему перевод ремонтных курочек из цеха выращивания в помещения для кур-несушек необходимо производить не позже 16 – 17– недельного возраста?
16. От чего зависит динамика яйценоскости кур в промышленных хозяйствах, специализированных на производстве яиц?
17. Как определить среднее поголовье несушек?
18. Как определяется мощность яичной птицефабрики?
19. Назовите главный цех по производству основной продукции на яичной птицефабрике.
20. Дайте наиболее полный ответ на вопрос: «что обеспечивает комплектование поголовья по принципу “все полно – все пусто”».
21. Как рассчитать вместимость помещения при клеточном и напольном выращивании бройлеров?
22. Как рассчитать расход корма на килограмм прироста живой массы бройлеров?
23. Какие показатели характеризуют эффективность выращивания бройлеров?
24. Каковы преимущества клеточной технологии выращивания бройлеров в сравнении с напольной?
25. Назовите недостатки различных технологий выращивания бройлеров.
26. От чего зависит срок выращивания бройлеров?
27. Каковы сроки выращивания бройлеров на современных предприятиях.
28. Назовите основные зоотехнические показатели, по которым оценивают результаты выращивания бройлеров.

Раздел 5-7

Занятие 7. Коллоквиум

1. С какими морфологическими показателями связана плотность яйца?
2. Как называется яйцо, в котором смешаны белок и желток?
3. Как называется яйцо, полностью пораженное микроорганизмами?
4. По каким показателям можно достоверно судить о сроке хранения яиц?
5. По каким показателям судят о качестве белка?
6. Какие методы определения плотности яйца вам известны?
7. Как определить индексы формы яйца, белка и желтка?
8. Каковы требования к качеству пищевых яиц по массе, плотности, толщине скорлупы, содержанию витаминов?
9. По каким признакам можно оценить свежесть яйца?
10. Расскажите о строении яйца.
11. Какого соотношения составных частей куриного яйца?
12. Какова калорийность куриных яиц?
13. Почему яйцо является ценным пищевым продуктом?
14. Расскажите о содержимом желтка куриного яйца.
15. Каковы требования к скорлупе куриного яйца, как к естественной упаковке.

16. Расскажите о требованиях к качеству куриных яиц согласно ГОСТу 31654 – 2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».
17. На какие категории подразделяются пищевые яйца в зависимости от массы?
18. Какие пищевые яйца относят к диетическим и столовым?
19. Расскажите о сроках сортировки яиц на птицефабриках и на пунктах организаций потребкооперации.
20. Какие яйца относятся к техническому браку?
21. Каковы требования к куриным яйцам, используемым для промышленной переработки?
22. Технологическая схема переработки птицы.
23. Расскажите о подготовке птицы к убою.
24. Отлов, погрузка и транспортировка птицы к месту убои. Какие требования необходимо выполнять при выполнении данных операций?
25. Назовите операции, проводимые при первичной обработке птицы.
26. Какие требования необходимо соблюдать при операциях: оглушение птицы, шпарка, снятие оперения.
27. Расскажите об организации рабочего места ветсанэкспертов у конвейера.
28. Расскажите о правилах ветеринарного осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, согласно которым проводится оценка тушек и органов птицы.
29. Какие способы охлаждения тушек бройлеров вам известны?
30. Назовите условия и сроки хранения охлажденного и замороженного мяса бройлеров.
31. Назовите основные показатели качества мяса при органолептической оценке.
32. Назовите источники загрязнения птицеводческих предприятий.
33. Назовите виды дезинфекций. Какие мероприятия проводятся во время дезинфекций.
34. Как проводится санация помещений и территории.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

(экзамен)

1. Значение птицеводства как отрасли животноводства
2. Строение куриного яйца
3. Образование куриного яйца
4. Яичная продуктивность птицы и показатели, характеризующие яичную продуктивность
5. Мясная продуктивность птицы и показатели, характеризующие мясную продуктивность
6. Виды сельскохозяйственной птицы, их происхождение и одомашнивание
7. Наиболее распространенные яичные кроссы кур и их продуктивные качества
8. Продуктивные качества бройлерных кроссов

9. Кроссы в птицеводстве и цель их создания
10. Гибридизация в птицеводстве
11. Химический состав и биологическая полноценность пищевых куриных яиц
12. Признаки, по которым можно определить свежесть яйца
13. Яйца, относящиеся к техническому браку (утилизации)
14. Методы исследования пищевых и инкубационных яиц
15. Методы определения плотности яйца
16. Характеристика диетических яиц согласно ГОСТу 31654 – 2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»
17. Характеристика столовых яиц согласно ГОСТу 31654 – 2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»
18. Перечень, яиц, используемых для промышленной переработки
19. Категории пищевых яиц в зависимости от массы
20. Товароведческая экспертиза яиц
21. Характеристика пищевой ценности яиц
22. Методы исследования пищевых яиц
23. Нестандартные яйца. Брак технический
24. Отбор проб для определения качества яиц
25. Производство яйцепродуктов (согласно ГОСТу 30363 – 2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия»
26. Маркировка пищевых яиц
27. Дегустационная оценка пищевых яиц
28. Хранение пищевых яиц
29. Подготовка птицы к убою
30. Отлов и транспортировка птицы к месту убоя
31. Последовательность технологических операций по убою птицы и обработке тушек
32. Оглушение птицы перед убоем.
33. Убой и обескровливание птицы
34. Тепловая обработка тушек птицы и снятие оперения
35. Технологические операции при потрошении тушек
36. Требования к обработке субпродуктов
37. Организация рабочего места для ветсанэкспертизы на конвейере
38. Ветсанэкспертиза тушек и внутренних органов на конвейере
39. Химический состав мяса птицы
40. Классификация тушек по виду и возрасту
41. Классификация мяса птицы по способу обработки
42. Классификация мяса птицы по термическому состоянию
43. Классификация мяса птицы по пищевому назначению
44. Туалет тушек и его значение
45. Ветеринарно-санитарная оценка птицы для убоя (ГОСТ 18292-2012 «Птица сельскохозяйственная для убоя»)
46. Сортность тушек в зависимости от упитанности и качества обработки
47. Наружный и внутренний осмотр тушек
48. Обработка, охлаждение и хранение субпродуктов
49. Способы замораживания тушек птицы

50. Хранение замороженных тушек и субпродуктов
51. Сортировка и упаковка тушек
52. Сортность тушек бройлеров
53. Схема технологического процесса производства яиц
54. Основные технологические операции в цехе выращивания ремонтного молодняка
55. Основные технологические операции в цеха родительского стада
56. Основные технологические процессы в цехе промышленного стада кур
57. Динамика яйценоскости яичных кур
58. Основные производственные показатели в цехе промышленного стада кур
59. Обоснование целесообразности родительского стада на яичной птицефабрике.
60. Принципы современного промышленного производства пищевых яиц
61. Условия круглогодичного производства пищевых яиц
62. Специализация в современном промышленном птицеводстве
63. Схема технологического процесса производства мяса бройлеров
64. Технологические группы птицы на бройлерной птицефабрике
65. Показатели, определяющие размер родительского стада на бройлерной птицефабрике
66. Технологические процессы в цехе выращивания ремонтного молодняка родительского стада
67. Технологические процессы в цехе родительского стада
68. Технологические процессы в цехе инкубации
69. Расчет вместимости помещений для выращивания бройлеров при различных вариантах технологии
70. Преимущества и недостатки клеточной технологии выращивания бройлеров
71. Способы охлаждения тушек бройлеров
72. Условия и сроки хранения охлажденного и замороженного мяса бройлеров.
73. Показатели качества мяса при органолептической оценке
74. Источники загрязнения птицеводческих предприятий
75. Виды дезинфекций. Мероприятия во время проведения дезинфекций
76. Санация помещений и территории на птицефабриках
77. Рассчитайте убойный выход бройлеров по партии, если средняя масса потрошенной тушки равна 1411 граммов. Среднесуточный прирост бройлеров за 37 дней выращивания составил 53 г. Масса суточных бройлеров 39 граммов.
78. Определите выход грудной мышцы (масса 130 г) у цыпленка, если предубойная живая масса его была равна 1220 г, удойный выход составил 62,4%.
79. От курицы за год получили 20,7 кг яичной массы при интенсивности яйценоскости 89,5 %. Определите среднюю массу яиц.
80. За июнь и июль средняя яйценоскость по стаду составила 54 яйца. Определите интенсивность яйценоскости за два месяца.

81. В птичнике за сентябрь месяц насчитали 858000 птицеведней. Яиц произведено 686200 штук. Определите яйценоскость на среднюю несушку.

82. Яйценоскость на среднюю несушку за 10 месяцев (с марта по декабрь) составила 272 яйца. Определите интенсивность яйценоскости кур за этот период.

83. Определите производство яиц на одно птицеместо, использование птицемест (%) в птичнике за год, вместимость которого 31350 птицемест. Валовый сбор яиц за год составил 7903104 шт. Среднее поголовье кур 28300.

84. В инкубатор заложено 70 000 яиц, из которых оплодотворенных оказалось 90%. Число суточных кондиционных цыплят составило 56 000. Определите выводимость яиц и вывод цыплят.

85. Определите плодовитость кур родительского стада яичного кросса. Воспроизводительные качества кур: яйценоскость за 72 недели жизни – 276 яиц; выход инкубационных яиц – 90%; вывод цыплят – 80%.

86. Рассчитайте, какое число инкубационных яиц необходимо заложить в инкубатор для вывода одной партии бройлеров. Размер бройлерников 18x96 м. Плотность посадки суточных бройлеров – 20 гол./м².

87. Средняя живая масса бройлеров за 40 суток выращивания составила 2360 г при сохранности 97% и расходе корма на 1 кг прироста живой массы 1,8 кг. Рассчитай индекс продуктивности бройлеров.

88. Рассчитайте число выращенных бройлеров за год в одном помещении размером 18x96 при напольной технологии. Плотность посадки 17 гол./м². Срок выращивания 36 суток. Сохранность 97%.

89. Рассчитайте плодовитость мясных кур при яйценоскости 180 яиц, выходе инкубационных яиц 90%, оплодотворенности яиц 93%, выводимости яиц 88%.

90. Рассчитайте яйценоскость на начальную и среднюю несушку, если в птичнике произведено 8 900 000 яиц. Из 30 тыс. начального поголовья несушек сохранилось 90%. Среднее поголовье несушек рассчитывайте упрощенным способом.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Таблица 7

Система рейтинговой оценки текущей успеваемости

Баллы	Бальная оценка текущей успеваемости			
	менее 12	12 – 15	16 – 18	19 – 20
За защиту практической работы (в конце каждого ПЗ)	менее 18	18 – 22	23 – 26	27 – 30
Оценка	Неудовл.	Удовл.	Хорошо	Отлично

Итоговая сумма баллов за текущую успеваемость

Виды текущего контроля	Количество видов текущего контроля	Число баллов за единицу	Общее число баллов
Защита практических работ	10	2	20
Коллоквиум	3	10	30
Всего	-	-	50

Итоговая оценка по дисциплине складывается из баллов, полученных за текущую успеваемость и баллов, полученных на зачете (табл. 9).

Итоговая рейтинговая система оценки успеваемости

Показатели успеваемости		Оценка успеваемости			
		Неудовл.	Удовл.	Хорошо	Отлично
В % от максимального балла		< 60	59 - 74	75 - 90	91 - 100
Количество баллов	За текущую успеваемость	< 30	30 - 37	38 - 45	46 - 50
	За экзамен	< 30	30 - 36	37 - 44	45 - 50
	Итого	< 60	60 - 74	75 - 89	91 - 100

К итоговой аттестации (экзамену) допускаются студенты, набравшие за период обучения не менее 60% (30 баллов) от максимальной суммы баллов (50 баллов) за текущую успеваемость. Студенты, набравшие за период обучения менее 50% (30 баллов) от максимальной суммы баллов, к экзамену не допускаются, как не справившиеся с учебной программой.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература

1. Епимахова, Е.Э. Воспроизводство сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / Е.Э. Епимахова, В.Ю. Морозов, М.И. Селионова [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – 2-е изд., испр. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 60 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/125716> – Загл. с экрана.
2. Птицеводство и технологии производства птицепродуктов. Практикум: учебное пособие / Э. И. Бондарев [и др.] - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2015. - 202 с.
3. Федоренко И.Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве: учебное пособие / И.Я. Федоренко, В.В. Садов [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2012. – 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/3803> – Загл. с экрана.
4. Штеле А.Л. Яичное птицеводство: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 110400 "Зоотехния" / А.Л. Штеле, А.К. Османян, Г.Д. Афанасьев. – Санкт-Петербург: Лань. – 2011. – 270 с.

7.2. Дополнительная литература

1. Бессарабов Б.Ф. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц: проспект учебника "Птицеводство" по спец. 310700 - "Зоотехния" для студ. вузов / Б.Ф. Бессарабов, Э.И. Бондарев, Т.А. Столляр. – 2-е изд., доп. – СПб.: Лань. – 2005. – 352 с.
2. Технология производства и переработки животноводческой продукции: учеб. пособие для студ. вузов по спец. 080502 и 110305 / Н.Г. Макарецев, Э.И. Бондарев, В.А. Власов и др. – Калуга: Манускрипт. – 2005. – 686 с.
3. Кочиш И.И. Птицеводство: учебник для студ. вузов по специальности "Зоотехния" / И.И. Кочиш, М.Г. Петраш, С.Б. Смирнов. – М.: КолосС. – 2003. – 407 с.
4. Отраслевой научно-производственный журнал «Птица и птицепродукты» – 2020. – №№ 1-6.

8. Перечень ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (открытый доступ)

1. www.pticevods.ru (открытый доступ)
2. www.fermer.ru/ptica (открытый доступ)

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для чтения лекций по дисциплине должна быть аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием, видеопроектором, настенным экраном, компьютером. Для проведения практических занятий может быть использован учебно-производственный птичник с учебной аудиторией и специализированным оборудованием (табл.10).

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
Аудитория №1,2, 3. Учебный корпус 9.	Аудитория №1 оснащена мультимедийным оборудованием, видеопроектором, настенным экраном и компьютером, телевизором для показа учебных фильмов.
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.
Помещения для самостоятельной работы студентов	
ЦНБ, читальный зал	Необходимая литература для самостоятельного изучения дисциплины

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Самостоятельная работа студентов над материалом по дисциплине «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства» заключается в систематической работе с учебной литературой и конспектами лекций при подготовке к практическим занятиям, устным опросам и экзамену.

Студент, пропустивший практические занятия, обязан отработать их, используя учебник и рабочую тетрадь, с имеющимися в них методическими рекомендациями. Программа отработки занятий предлагается преподавателем. Контроль знаний по пропущенным занятиям осуществляется при устном (или письменном) опросе по соответствующему разделу или в дополнительное время при согласии преподавателя. Студент, не посещавший лекции, должен предоставить рукописный конспект лекций.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При освоении дисциплины необходимо изучение научных достижений и передового практического опыта отечественных племенных хозяйств. При изучении дисциплины необходимо учитывать зарубежный опыт. Важно лекционный материал подтверждать на практических занятиях.

На занятиях с живой птицей, продуктами птицеводства (пищевые яйца, тушки птицы) студенты должны приобрести навыки по оценке птицы и птицепродуктов. На практических занятиях студенты выполняют индивидуальные задания с использованием лекционного материала, справочников, рекомендаций. В конце занятий необходимо проводить анализ и защиту выполненных работ и заданий, отвечать на контрольные вопросы.

Для повышения уровня знаний студентов необходимо:

- привести в соответствие лекционный материал и содержание практических занятий;
- проводить индивидуальную работу со студентами;
- контролировать знания студентов в процессе обучения.

Программу разработал:

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



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины **Б1.В.ДВ.04.01 «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства»**

ОПОП ВО по направлению 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленности «Ветеринарно-санитарная экспертиза», квалификация выпускника – бакалавр

Кульмаковой Наталией Ивановной, профессором кафедры ветеринарной медицины ФГБОУ ВО Российский государственный аграрный университет РГАУ – МСХА имени К.А.Тимирязева, кандидатом сельскохозяйственных наук, проведена рецензия рабочей программы дисциплины **«Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства»** ОПОП ВО по направлению 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленности «Ветеринарно-санитарная экспертиза», разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» на кафедре частной зоотехнии (разработчик – Иванова Ольга Валерьевна, профессор кафедры частной зоотехнии, доктор сельскохозяйственных наук).

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

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» соответствует требованиям ФГОС по направлению **36.03.01 – «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 вариативной части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления **36.03.01– «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**.

В соответствии с Программой за дисциплиной **«Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства»** закреплено **3 компетенци**. Дисциплина **«Ветеринарно-санитарная экспертиза»** и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

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

5. Общая трудоёмкость дисциплины **«Ветеринарно-санитарная экспертиза»** составляет 3 зачётных единиц (108 часов).

6. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина **«Ветеринарно-санитарная экспертиза»** взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению **36.03.01– «Ветеринарно-санитарная экспертиза»** и возможность дублирования в содержании отсутствует.

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

8. Программа дисциплины **«Ветеринарно-санитарная экспертиза»** предполагает 3 занятия в интерактивной форме.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления **36.03.01– «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**.

10. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, участие в коллоквиумах), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

11. Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисцип-

лины базовой части учебного цикла – Б1 ФГОС ВО направления **36.03.01– «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**.

12. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, участие в коллоквиумах), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины вариативной части учебного цикла – Б1 ФГОС направления **36.03.01– «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**.

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

15. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой - 4 источника (базовый учебник), дополнительной литературой – 4 наименования соответствует требованиям ФГОС направления **36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**.


16. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

17. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине **«Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства»**.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Технология производства и экспертиза продуктов птицеводства» ОПОП ВО по направлению **36.03.01– «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**, направленность **«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**, квалификация выпускника – бакалавр, разработанная Ивановой О.В., профессором кафедры частной зоотехнии, доктором сельскохозяйственных наук соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Кульмакова Н.И., профессор кафедры ветеринарной медицины ФГБОУ ВО Российский государственный аграрный университет РГАУ – МСХА имени К.А.Тимирязева, доктор сельскохозяйственных наук

 «10 » сентября 2021 г.