

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.05.2026 15:03:35

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования**

**«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

**Аграрно-технологический институт**

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА**

(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

#### **36.04.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

#### **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА, БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ БИОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2026 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства» входит в программу магистратуры «Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения» по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в 3 семестре 2 курса. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 2 разделов и 9 тем и направлена на изучение базовой информации о порядке проведения производственного контроля продукции птицеводства на основе нормативно-технической документации для обретения навыков необходимых для осуществления ветеринарно-санитарной деятельности

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний, практических навыков и умений по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов птицеводства, по основам технологии и стандартизации при производстве.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ПК-3	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	ПК-3.1 Знает особенности экспорта и импорта разных групп продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарному надзору; ПК-3.2 Способен оформлять и контролировать документацию по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов; ПК-3.3 Владеет методикой и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения; ПК-3.4 Способен организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов;
ПК-7	Способность организовать лабораторный контроль безопасности сырья и готовой продукции на различных типах предприятий	ПК-7.1 Знает государственные стандарты и нормативно-правовую базу в области ветеринарно-санитарной оценки и лабораторного контроля на различных типах предприятий; ПК-7.2 Способен разработать порядок лабораторного контроля на различных типах предприятий.; ПК-7.3 Способен внедрять новые методы лабораторного контроля с учетом совершенствования лабораторной базы и изменений установленных требований.;

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПК-3	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	Научно-исследовательская работа; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Государственный ветеринарный надзор; Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры; <i>Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения**;</i>	Производственная практика; Преддипломная практика;
ПК-7	Способность организовать лабораторный контроль безопасности сырья и готовой продукции на различных типах предприятий	Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Научно-исследовательская работа; Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении; Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях; Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры;	Производственная практика; Преддипломная практика;

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

\*\* - элективные дисциплины /практики

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства» составляет «3» зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			3
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	34		34
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	17		17
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	54		54
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	20		20
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы	1.1	Введение. Убойные птицы	В рамках темы рассматриваются виды сельскохозяйственной птицы, используемой для получения мясной продукции, их биологические и хозяйственные особенности. Освещается значение ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении безопасности продукции птицеводства, а также место дисциплины в системе подготовки ветеринарного специалиста.	ЛК, ЛР
		1.2	Транспортировка птиц.	Тема посвящена требованиям к транспортировке птицы, включая условия перевозки, плотность посадки, обеспечение благополучия птицы и предотвращение стрессовых факторов. Рассматриваются ветеринарно-санитарные требования и влияние транспортировки на качество продукции.	ЛК, ЛР
		1.3	Предубойное содержание птиц и его значение.	Рассматриваются условия предубойного содержания птицы, включая выдержку без кормления, обеспечение доступа к воде и снижение стрессовых воздействий. Освещается влияние данных факторов на санитарное состояние тушек и качество мяса.	ЛК, ЛР
		1.4	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	Тема включает изучение типов предприятий по переработке птицы, их структуры и технологических линий. Рассматриваются требования к размещению, санитарному состоянию, зонированию и организации производственного контроля в соответствии с нормативными документами Российской Федерации.	ЛК, ЛР
		1.5	Основы технологии и гигиена переработки птиц.	Рассматриваются основные этапы технологического процесса переработки птицы, включая оглушение, обескровливание, ощипывание, потрошение и охлаждение. Освещаются требования к гигиене производства и предупреждению микробной контаминации продукции.	ЛК, ЛР
		1.6	Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.	Тема посвящена методике ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы. Рассматриваются принципы проведения осмотра голов, туш и внутренних органов, выявление патологических изменений и принятие решений о пригодности продукции.	ЛК, ЛР
		1.7	Основы технологии, гигиена переработки	Рассматриваются особенности технологического процесса	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
			сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.	переработки сельскохозяйственной птицы и последовательность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы тушек. Освещаются критерии оценки качества и безопасности продукции.	
Раздел 2	Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичной продукции	2.1	Правила ветеринарно-санитарной оценки пищевых яиц	В теме рассматриваются требования к качеству пищевых яиц, методы их оценки, включая органолептические показатели и овоскопирование. Освещаются критерии пригодности яиц к реализации и требования нормативных документов Российской Федерации.	ЛК, ЛР
		2.2	Ветеринарно-санитарная оценка яичной продукции	Рассматриваются особенности оценки продуктов переработки яиц, включая жидкие и сухие яичные продукты. Освещаются показатели качества, требования к безопасности, условия хранения и реализации продукции.	ЛК, ЛР

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	проектор, ноутбук
Лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием.	информационные плакаты, стол лаборанта
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	

\* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-507-44682-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238532> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### Дополнительная литература:

1. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2203-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212465> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206861> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<https://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>

- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>

- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

*Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:*

1. Курс лекций по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства».

\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

**РАЗРАБОТЧИК:**

Доцент департамента  
ветеринарной медицины

*Должность, БУП*

*Подпись*

Друковский Станислав  
Геннадиевич

*Фамилия И.О.*

**РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

Директор департамента  
ветеринарной медицины

*Должность БУП*

*Подпись*

Ватников Юрий  
Анатольевич

*Фамилия И.О.*

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

Доцент департамента  
ветеринарной медицины

*Должность, БУП*

*Подпись*

Друковский Станислав  
Геннадиевич

*Фамилия И.О.*