

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.10.2023 01:14:11
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d455ecf8f

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



В.Н. Домацкий
«05» июля 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства

для направления подготовки 36.05.01 Ветеринария

направленность (профиль) Ветеринария

Уровень высшего образования – специалитет

Форма обучения очная, заочная, очно-заочная

Тюмень 2019

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 36.05.01 Ветеринария утвержденный Министерством образования и науки РФ «22» сентября 2017 г., приказ № 974.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.05.01 Ветеринария одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от 01.07.2019 г. Протокол № 11.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «04» июля 2019 г. Протокол № 11

Заведующий кафедрой

В.Н. Домацкий

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией института от «05» июля 2019 г. Протокол № 10.

Председатель методической комиссии института

О.А. Столбова

Разработчик:

Никонов А.А., доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.в.н.

Директор института:

А.А.Бахарев

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4	Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных	ИД-3_{ПК-4} Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, птицеводства, водного промысла и устанавливает их пригодность на пищевые и технические цели	<p>Знать: -порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p>Уметь: -проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр птицы с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.</p> <p>Владеть: -методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра птицы и продуктов птицеводства для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.</p>

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 части формируемой участниками образовательных отношений (дисциплина по выбору).

Дисциплина изучается на 5 курсе в 10 семестре по очной форме обучения, на 6 курсе в 12 семестре – заочной форме и на 6 курсе в 12 семестре – очно-заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения		
	очная	заочная	очно-заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	14	28
<i>В том числе:</i>	-	-	
Лекционного типа	24	6	14
Семинарского типа	24	8	14
Самостоятельная работа (всего)	60	94	80
<i>В том числе:</i>	-	-	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70	40
Самостоятельное изучение тем	6		4
Контрольная работа		24	
Реферат	24		36
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет	зачет
Общая трудоемкость:			
часов	108	108	108
зачетных единиц	3	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Идентификация и экспертиза мяса домашней птицы.	Экспертиза мяса домашней птицы. Ветеринарно-санитарные требования к переработке птицы.
2.	Показатели безопасности мяса домашней птицы и продуктов его переработки	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение.
3.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса птицы	Производство полуфабрикатов. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов.
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы в хозяйствах и на продовольственных рынках	Товароведческая классификация яиц. Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.
5.	Основы технологии и гигиена производства мороженных и сухих яичных продуктов	Цех по производству яичных мороженных и сухих продуктов. Экспертиза мороженных и сухих яичных продуктов
6.	Основы технологии и гигиена выработки технической продукции птицеводства	Подготовка птицы к убою и доставка на переработку. Технология и техника по переработке и охлаждению птицы. Вторичная переработка тушек птицы.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Идентификация и экспертиза мяса домашней птицы.	5	5	10	20
2.	Показатели безопасности мяса домашней птицы и продуктов его переработки	5	5	10	20
3.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса птицы	5	5	10	20
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы в хозяйствах и на продовольственных рынках	5	5	10	20
5.	Основы технологии и гигиена производства мороженных и сухих яичных продуктов	2	2	10	14
6.	Основы технологии и гигиена выработки технической продукции птицеводства	2	2	10	14
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Идентификация и экспертиза мяса домашней птицы.	1	2	10	13
2.	Показатели безопасности мяса домашней птицы и продуктов его переработки	1	2	20	23
3.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса птицы	1	1	15	17
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы в хозяйствах и на продовольственных рынках	1	1	20	22
5.	Основы технологии и гигиена производства мороженных и сухих яичных продуктов	1	1	15	17
6.	Основы технологии и гигиена выработки технической продукции птицеводства	1	1	14	16
	Итого:	6	8	94	108

очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Идентификация и экспертиза мяса домашней птицы.	3	3	15	21
2.	Показатели безопасности мяса домашней птицы и продуктов его переработки	3	3	15	21
3.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса птицы	2	2	15	19
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы в хозяйствах и на продовольственных рынках	2	2	15	19
5.	Основы технологии и гигиена производства мороженных и сухих яичных продуктов	2	2	10	14
6.	Основы технологии и гигиена выработки технической продукции птицеводства	2	2	10	14
	Итого:	14	14	80	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	тема	Трудоемкость (час)		
			очная	заочная	очно-заочная
1	2	3	4	5	6
1.	1	Экспертиза мяса домашней птицы	2	-	-
2.	1	Видовые особенности и характеристика мяса домашней птицы	4	2	2
3.	1	Ветеринарно-санитарные требования к переработке птицы	3	-	1
4.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях	4	2	3

5.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях	4	-	2
6.	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение	4	2	3
7.	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	3	2	3
Итого:			24	8	14

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения			Текущий контроль
	очная	заочная	очно-заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	-	40	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6	70	4	тестирование реферат
Контрольные работы	-	24		защита
Реферат	24	-	36	защита
всего часов:	60	94	80	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Бурдашкина, В. Н. Птицеводство : методические указания / В. Н. Бурдашкина, А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 135 с. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142163>

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Основы технологии производства яйцепродуктов
2. Продукты из яичной скорлупы.
3. Ферментированные обессахаренные и консервированные сахаром жидкие яйцепродукты.

5.4. Темы рефератов:

1. Основы технологии и гигиена производства мяса птицы.
2. Характеристика мяса птицы как пищевого продукта.
3. Общая характеристика пищевых яиц.
4. Общая характеристика яйцепродуктов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больной птицы.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий из мяса птицы
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых продуктов из мяса птицы.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса птицы.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих яичных продуктов.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза жидких яичных продуктов.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-4	ИД-3ПК-4 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, птицеводства, водного промысла и устанавливает их пригодность на пищевые и технические цели	Знать: -порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. Уметь: -проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр птицы с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. Владеть: -методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра птицы и продуктов птицеводства для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Зачетный билет, тестовое задание, вопросы к защите реферата

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; а именно студент при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний основного материала без усвоения некоторых положений. Владеет методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов, доводит ответ до конца.
не зачтено	Обучающийся допустил грубые ошибки, не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, поставленные в зачетном билете, а именно если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения, не умеет выделить главное и сделать вывод. Не владеет методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия. Приводит ошибочные определения. Не один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С.А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654>

2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., доп., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4129>

б) дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Бурдашкина, В. Н. Птицеводство : методические указания / В. Н. Бурдашкина, А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 135 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142163>

10. Перечень информационных технологий

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
2. ИСС «Техэксперт: Базовые нормативные документы»

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами. Используется компьютерный класс для проведения занятий

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или

аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, скоторыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине: **«Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции
птицеводства»**

для направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария»
направленность (профиль) «Ветеринария»

Уровень высшего образования – специалитет


Форма обучения – очная, заочная, очно-заочная

Разработчик: А.А. Никонов, доцент кафедры, кандидат ветеринарных наук

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 11 от «04» 07 2019г.

Заведующий кафедрой



В.Н. Домацкий

Тюмень, 2019

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена)

Компетенция	Вопросы
<p align="center">ПК-4 Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>1.1. знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. 1. Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию птицеводства в соответствии с законодательством Российской Федерации 2. ТР ТС “О безопасности упаковки 3. Экспертиза мяса домашней птицы. 4. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя сельскохозяйственной птицы. 5. Определение свежести мяса 6. Состав мяса птицы 7. Какую птицу запрещается отправлять на мясоперерабатывающие предприятия. 8. Ветеринарно-санитарные требования к переработке птицы 9. Товароведческая классификация яиц. 10.Строение яйца 11.Лабораторные исследования яиц домашней птицы 12.Документация, оформляемая после проведения экспертизы яиц домашней птицы 13.Тара используемая на птицефабриках 14.Химический состав и пищевая ценность яйца 15.Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека 16.Основные принципы организации технологического процесса промышленного производства яиц 17.Цех производства пищевых яиц 18.Пороки пищевых яиц 19.Обезвреживание, утилизация и уничтожение яиц домашней птицы 20. дезинфекция товарного яйца 21.Оценка яиц по внешним признакам 22.Оценка яиц при просвечивании 23.Оценка яиц при вскрытии 24.Оценка яиц по биохимическим и физико-химическим показателям 25.Режим инкубации яиц 26.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях. 27.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях. 28.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение.</p>

	<p>1.2. уметь: проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр птицы с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов 2. Цех по производству яичных мороженных и сухих продуктов 3. Экспертиза мороженных и сухих яичных продуктов 4. Особенности инкубации яиц 5. Морфологические показатели яиц 6. Пищевые качества яиц 7. Химический состав и калорийность яиц 8. Свежесть яиц 9. Органолептическая оценка яиц 10. Питательная и биологическая ценность яиц 11. Требования к безопасности упаковки продукции птицеводства 12. Документы, подтверждающих безопасность продукции птицеводства 13. Порядок и методы обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции птицеводства, признанной некачественной и (или) опасной 14. Подготовка птицы к убою и доставка на переработку. Технология и техника по переработке и охлаждению птицы. 15. Вторичная переработка тушек птицы <p>1.3. владеть: методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра птицы и продуктов птицеводства для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>Задания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие ветеринарные сопроводительные документы должны быть на товарное яйцо, предназначенное для реализации. 2. Порядок отбора проб яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований 3. Обезвреживание, утилизация и уничтожение птицепродуктов, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными 4. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции птицеводства для определения соответствия представленной сопроводительной документации 5. Проведение лабораторных исследований яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции 6. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) яиц домашней птицы
--	---

Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного
Зауралья» Институт: Биотехнологии и ветеринарной
медицины Кафедра: Инфекционных и инвазионных
болезней

Учебная дисциплина: «**Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции
птицеводства**»

По направлению: 36.05.01 «Ветеринария»
профиль «Ветеринария»

Зачетный билет № 1

1. Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию птицеводства в соответствии с законодательством Российской Федерации
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях
3. Какие ветеринарные сопроводительные документы должны быть на товарное яйцо, предназначенное для реализации.

Составил: ./_____ / «_____» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой: Домацкий В.Н. / _____ / «_____» _____ 20__ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; а именно студент при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний основного материала без усвоения некоторых положений. Владеет методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов, доводит ответ до конца.
не зачтено	Обучающийся допустил грубые ошибки, не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, поставленные в зачетном билете, а именно если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения, не умеет выделить главное и сделать вывод. Не владеет методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия. Приводит ошибочные определения. Не один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

2. Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

ПК-4 Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных

2.1. знать:

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

1. Основные морфологические признаки яиц.
2. Масса куриных яиц
3. Индекс формы куриных яиц
4. Плотность яйца утки
5. Индекс желтка куриных яиц
6. Калорийность яйца индейки
7. Толщина скорлупы яйца цесарки
8. Форма стандартных куриных яиц
9. Главные показатели качества яиц
10. Методы определения качества яиц
11. Свежесть яиц определяют по
12. Плотность яиц определяется с помощью
13. Качество яиц, выраженное в единицах Хау, зависит от
14. Физико-химические показатели яиц определяют
15. К методам определения качества яиц относят
16. Под биологической ценностью яиц понимают
17. Питательная ценность яиц это

2.2. уметь:

- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр птицы с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.;

1. Кислотность меланжа.
2. Содержание минеральных веществ в меланже.
3. Сухие яичные продукты хранят не более 6 месяцев при температуре.
4. Содержание бактерий группы кишечной палочки не допускается в сухих яичных продуктах массой менее
5. У свежеснесенных яиц индекс желтка равен.
6. Диетическим является пищевое куриное яйцо, хранившееся.
7. Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами.
8. Растворимость сухих яичных продуктов.
9. Кислотность сухих яичных продуктов.
10. Сухие яичные продукты хранят при температуре не выше 2°C и относительной влажности воздуха 60-70%.
11. Содержание золы в сухих яичных продуктах.
12. Обеззараживание яиц проводят
13. Яйца утилизируют при
14. Органолептические исследования проводят при
15. Безопасная упаковка для пищевых яиц должна соответствовать
16. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы яиц оформляют

2.3. владеть: - методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра птицы и продуктов птицеводства для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.

1. Содержание лизоцима в белке яиц.
2. Белковое вещество, обуславливающее хорошую растворимость белка в воде.
3. При какой температуре начинает свертываться белок.
4. Масса яйца отборной категории.
5. Масса яйца высшей категории.
6. Не подлежат реализации доброкачественные яйца, масса которых.
7. Выливка это.
8. К столовым куриным яйцам относят яйца, срок хранения которых при температуре 18-20°C не превышает.
9. При температуре от -2°C до +6°C столовые яйца могут храниться.
10. Масса куриного яйца 1 категории должна быть не менее.
11. Высота воздушной камеры столовых куриных яиц, хранившихся при температуре -2...0°C должна быть.
12. На скорлупе яиц микоплазмы остаются жизнеспособными.
13. Отбор проб яиц домашней птицы проводят в количестве
14. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы яиц оформляют
15. Обезвреживание яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы опасными проводят

Процедура оценивания

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется две попытки. При проведении зачета с использованием тестовых заданий используется шкала оценивания тестирования

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы 3.1 Темы рефератов:

1. Основы технологии и гигиена производства мяса птицы.
2. Характеристика мяса птицы как пищевого продукта.
3. Общая характеристика пищевых яиц.
4. Общая характеристика яйцепродуктов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больной птицы.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий из мяса птицы
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых продуктов из мяса птицы.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса птицы.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих яичных продуктов.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза жидких яичных продуктов.

Вопросы к защите реферата

1. Технология производства мяса птицы
2. Гигиена производства мяса птицы
3. Показатели мяса птицы как пищевого продукта
4. Показатели качества пищевых яиц
5. Порядок проведения экспертизы мяса больной птицы
6. Показатели качества колбасных изделий из мяса птицы
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса птицы

Процедура оценивания реферата.

Тема реферата выбирается каждым студентом самостоятельно, но обязательно согласуется с преподавателем. Студент готовит реферат и его презентацию. Презентация (защита) реферата проводится на лекционном занятии, в соответствии с графиком, который доводится до студентов заранее, как правило, на подготовку отводится до двух до трех недель.

При оценке реферата, обращается внимание на следующие моменты:

1. Правильность оформления работы, текста.
2. Изложение материала, в соответствии с правилами русского языка.
3. Соответствие структуры реферата установленным требованиям.
4. Правильность оформления списка литературы. Список литературы должен включать источники информации, на которые сделаны ссылки в работе.

Критерии оценивания

Оценка	Описание
Зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура соответствуют установленным требованиям. Материал изложен в соответствии с правилами русского языка. Раскрыта тема реферата. Составлен список литературы и на все источники сделаны ссылки в тексте. Обучающийся отвечает на вопросы, касающиеся темы реферата.
Не зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура не соответствуют требованиям. В реферате не раскрыта тема. Обучающийся не может ответить на вопросы преподавателя по теме работы, а наводящие вопросы не помогают.

3.2. Контрольные работы

Вариант 1

- Задание 1. Экспертиза мяса домашней птицы, промышленной пернатой дичи
Задание 2. Яйца, как возможный источник инфекционных болезней
Задание 3. Консервы для детского и специального диетического питания

Вариант 2

Задание 1. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.

- Задание 2. Глубокая переработка малоценных продуктов потрошения птицы
Задание 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов

Вариант 3

- Задание 1. Определение свежести мяса
Задание 2. Экспертиза мороженых и сухих яичных продуктов
Задание 3. Органы пищеварения курицы

Вариант 4

- Задание 1. Состав мяса птицы
Задание 2. Цех по производству яичных мороженых и сухих продуктов
Задание 3. Процессы расщепления питательных веществ в организме птицы

Вариант 5

Задание 1. Какую птицу запрещается отправлять на мясоперерабатывающие предприятия.

Задание 2. Подготовка птицы к убою и доставка на

переработкуЗадание 3. Обмен энергии в организме курицы-несушки **Вариант 6**

Задание 1. Видовые особенности и характеристика мяса пернатой

дичи.Задание 2. Технология и техника по переработке и охлаждению

птицыЗадание 3. Технологические категории птицы

Вариант 7

Задание 1. Ветеринарно-санитарные требования к переработке

птицыЗадание 2. Вторичная переработка тушек птицы

Задание 3. Комбикормовое сырье

Вариант 8

Задание 1. Товароведческая классификация яиц.

Задание 2. Производство полуфабрикатов из мяса

птицыЗадание 3. Оценка энергетической ценности

кормов **Вариант 9**

Задание 1. Строение яйца

Задание 2. Потребность птицы в воде. Допустимое содержание минеральных веществ

Задание 3. Колбасные изделия из мяса птицы

Вариант 10

Задание 1. Химический состав и пищевая ценность

яйцаЗадание 2. Консервы из мяса птицы

Задание 3. Система кормораздачи для птицы.

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы, как правило, проводятся для студентов заочной формы обучения. В этом случае за контрольную работу выставляется оценка «зачет/незачет».

Студент самостоятельно выбирает номер варианта контрольной работы, в котором содержится 3 вопроса по разным разделам и темам дисциплины.

В состав контрольной работы входят не только стандартные задачи, но и задачи, требующие, например, графического описания процессов или анализа явлений в конкретной ситуации.

Объем работы зависит от количества изучаемых вопросов (вопросы выбирают по методическим указаниям дисциплины).

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности, могут быть установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической литературой;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение анализировать и обобщать материал;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, студент неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п. или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос) к ним можно отнести описки, допущенные по невнимательности).

Критерии оценки:

- **оценка «Зачтено»** выставляется студенту, в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие эти пояснения по работе. Студент владеет знаниями по изучаемой дисциплине: Закон РФ «О ветеринарии», организацию ветеринарного дела, ветеринарный учет и отчетность, ветеринарное делопроизводство, ветеринарный надзор, оформление ветеринарных сопроводительных документов, ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.

- **оценка «Незачтено»** выставляется студенту в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущено по пятидесяти процентам вопросов по одной существенной ошибке, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. Также, если обучающийся не имеет даже частичного представления о Законе РФ «О ветеринарии», организации ветеринарного дела, ветеринарном учет и отчетности, ветеринарном делопроизводстве, ветеринарном надзоре, оформлении ветеринарных сопроводительных документов, ответственности за нарушение ветеринарного законодательства.