

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 11.06.2021 00:04:19
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургской государственной ветеринарной
медицины»

УТВЕРЖДАЮ

Врио проректора
по учебно-
воспитательной
работе
А.А. Сухинин
28.06.2021 г.



Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПТИЦЫ И
ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА»**

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2021

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«21» июня 2021 г.
Протокол № 12

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы
д. вет. н., доцент
А.Н. Токарев

Санкт-Петербург

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная **цель** дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства» – подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы и продуктов птицеводства, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке сырья и продуктов мяса птицы, пищевых яиц и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

а) Общеобразовательная задача – заключается в ознакомлении обучающихся с методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицеводства по показателям качества и безопасности.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарной оценки мяса птицы и продуктов птицеводства, и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Профессиональная задача состоит в ознакомлении обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при производстве пищевой продукции для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности:

13 Сельское хозяйство

13.012 Ветеринарный врач

Типы задач профессиональной деятельности:

- производственный
- организационно-управленческий

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) обязательные профессиональные компетенции (ПКО)

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1);
- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2).

б) профессиональные компетенции (ПК)

- Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7).

Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов

Компетенция	Категория компетенций	Категории			Основание (ПС, анализ опыта)
		Знать	Уметь	Владеть	
ПКО-1	Обязательные профессиональные компетенции	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки птицы, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу тушек и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку птицы, сырья, продукции животного происхождения; определять видовую принадлежность мяса птицы; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля	методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки птицы, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов	ПС 13.012

			консервированных продуктов животного происхождения.	птицеводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.	
ПКО-2	Обязательные профессиональные компетенции	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции птицеводства; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки птицы, сырья, продукции животного происхождения; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества	проводить ветеринарно-санитарную яич, яичных продуктов, продуктов птицеводства; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать оценку пригодности подконтрольной продукции по погрузку и транспортировку, птицы, сырья, продукции животного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного происхождения.	методами ветеринарно-санитарной экспертизы яич, продукции птицеводства; оценки качества сельскохозяйственной продукции, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки птицы, сырья и продукции животного происхождения;	ПС 13.012

		продуктов убоя птицы, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.		навыками проведения ветеринарно-санитарной яиц, яичных продуктов птицеводства, и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов птицеводства.	
ПК-7	Профессиональные компетенции	нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции птицеводства, а также продуктов животного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.	навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	Анализ опыта

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.08 «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства» является частью, формируемой участниками образовательных отношений, федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства» осваивается:

1. Очная форма обучения – в 8 семестре;
2. Очно-заочная форма обучения – в А семестре;
3. Заочная форма обучения – на 5 курсе.

Изучение дисциплины базируется на знаниях анатомии животных, ветеринарной фармакологии и токсикологии, внутренних незаразных болезней, паразитологии, патологической анатомии, микробиологии, эпизоотологии и инфекционных болезней, гигиены и санитарии, ветеринарно-санитарной экспертизы.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ “ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПТИЦЫ И ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА”

4.1 Объем дисциплины “Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства” для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8
Аудиторные занятия (всего)	16	16
В том числе:	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	-	-
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них:	16	16
Практическая подготовка	4	4
Самостоятельная работа (всего)	56	56
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет – 1	Зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	72/2	72/2

4.2 Объем дисциплины “Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства” для очно-заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		А
Аудиторные занятия (всего)	14	14
В том числе:	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	-	-
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них:	14	14
Практическая подготовка	4	4
Самостоятельная работа (всего)	58	58
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет – 1	Зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	72/2	72/2

4.3 Объем дисциплины “Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства” для заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		5
Аудиторные занятия (всего)	8	8
В том числе:	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	-	-
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	8	8
Самостоятельная работа (всего), из нее:	60	60
Практическая подготовка	4	4
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет – 1, ДКР	Зачет, ДКР
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	72/2	72/2

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание дисциплины “Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства” для очной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				ПЗ	ПП	СР
1.	Требования к птице для убоя. Предубойная подготовка и транспортирование птицы. Виды и породы птиц.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	-	-	6
2.	Схема технологического процесса убоя птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	1	1	4
3.	Характеристика мяса птицы. Изменения в мясе птицы после убоя и при хранении.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	-	-	6
4.	Характеристика тушек сухопутной и водоплавающей птицы. Органолептические методы исследования мяса птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	1	1	2
5.	Исследование мяса птицы на свежесть.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	2	-	2
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, полуфабрикатов и консервов из мяса птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	1	1	8
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях. Способы обеззараживания условно годного мяса птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	2	-	10
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя птицы при инвазионных и незаразных болезнях.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	2	-	6
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой дичи.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	1	1	2
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	2	-	2
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	-	-	4
12.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке пухо-перового сырья.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	8	-	-	4
ИТОГО ПО 8 СЕМЕСТРУ				12	4	56

5.2. Содержание дисциплины “Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства” для очно-заочной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				ПЗ	ПП	СР
1.	Требования к птице для убоя. Предубойная подготовка и транспортирование птицы. Виды и породы птиц.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	-	-	6
2.	Схема технологического процесса убоя птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	1	1	4
3.	Характеристика мяса птицы. Изменения в мясе птицы после убоя и при хранении.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	-	-	6
4.	Характеристика тушек сухопутной и водоплавающей птицы. Органолептические методы исследования мяса птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	1	1	4
5.	Исследование мяса птицы на свежесть.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	1	1	4
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, полуфабрикатов и консервов из мяса птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	1	1	4
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях. Способы обеззараживания условно годного мяса птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	2	-	6
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя птицы при инвазионных и незаразных болезнях.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	2	-	4
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой дичи.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	-	-	6
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	2	-	4
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	-	-	6
12.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке пухо-перового сырья.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	А	-	-	4
ИТОГО ПО А СЕМЕСТРУ				10	4	58

5.3. Содержание дисциплины “Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства” для заочной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				ПЗ	СР	ПП	КОНТРОЛЬ
1.	Требования к птице для убоя. Предубойная подготовка и транспортирование птицы. Виды и породы птиц.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	-	5	-	-
2.	Схема технологического процесса убоя птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	-	5	-	-
3.	Характеристика мяса птицы. Изменения в мясе птицы после убоя и при хранении.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	-	4	1	1
4.	Характеристика тушек сухопутной и водоплавающей птицы. Органолептические методы исследования мяса птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	2	5	-	-
5.	Исследование мяса птицы на свежесть.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	2	4	-	-
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, полуфабрикатов и консервов из мяса птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	2	4	1	1
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях. Способы обеззараживания условно годного мяса птицы.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	-	5	1	1
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя птицы при инвазионных и незаразных болезнях.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	-	5	1	1
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой дичи.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	-	5	-	-
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	2	5	-	-
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	-	5	-	-
12.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке пухо-перового сырья.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	5	-	4	-	-
ИТОГО ПО 5 КУРСУ				8	56	4	4

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПТИЦЫ И ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА»

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц : метод. рекомендации / СПбГАВМ; Сост. В.Г.Урбан - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2016. - 18 с.
2. Определение мяса больных животных и исследование мяса на свежесть : Метод. рекоменд./ СПбГАВМ; Сост. А.В. Смирнов. - СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2016. - 18 с.
3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инвазионных и незаразных болезнях животных: метод. указания/ СПбГАВМ; Сост.: А.В.Смирнов, В.Г.Урбан, А.С.Смолякина, Д.А.Орлова, Т.В.Голубкина - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2015. - 16 с.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: метод.указания/ СПбГАВМ; Сост. В.Г.Урбан. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2015. - 32 с

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: / В.Г. Урбан; под ред. Е. С. Воронина. - Санкт-Петербург: Лань, 2010. - 384 с. Количество – 199. Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/395> (дата обращения 20.06.21)
2. Макаров В. А., Фролов В. П., Шуклин Н. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. - СПб.: Лань, 2013. - 480 с.
3. Смирнов, А. В. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / Смирнов А. В., Куляков Г. В., Калишина Н. Н./ - СПб. : ГИОРД, 2014. - 136 с.
4. Костенко Ю. Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные метод. указ. - М.: Гном, 2001, 112 с.
5. Действующие ГОСТы: мясо птицы и продуктов птицеводства, пищевые яйца и др.
6. Серегин, И. Г.Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: /И. Г. Серегин, Б. В. Уша. – СПб.: РАПП, 2008. - 408 с. Количество – 32

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПТИЦЫ И ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА»

а) основная литература:

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: URL:<https://e.lanbook.com/book/45654>. — (Дата обращения: 20.06.2021).

2. Смирнов А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. пособие для студ. вузов; доп. МСХ РФ / А. В. Смирнов. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 320 с. Количество – 200
3. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 2-е изд., доп., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/4129>. - (дата обращения: 20.06.2021).
4. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: Справочник / С. А. Артемьева и др. - М.: Колос, 2002. - 288 с. Количество - 132
5. Бессарабов Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие [Электронный ресурс] / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/4314>. - (Дата обращения: 20.06.2021)

б) дополнительная литература:

1. Житенко П. В., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Справочник. - М.: Агропромиздат, 2010, - 335 с.
2. Макаров В. А., Боровков М. Ф., Ермолаев А. П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. - М.: ВО Агропромиздат, 2007. - 271 с.
3. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учеб.-справ.пособие ; доп. Мин-вом образ. и науки РФ в качестве учеб.пособия для вузов / Позняковский В.М. - 5-е изд.,испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское унив. изд-во, 2015. - 528 с.
4. Ветеринарно-санитарный контроль сальмонеллез, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды : метод. рек. / сост.: В.Г. Урбан, А.А. Погосян, Д.А. Ефименкова, Л.В. Прошкин; СПбГАВМ. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2011. - 47 с.
5. Макаров В. А. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах: Справочник. - М : Агропромиздат, 1992. - 301 с.
6. Житенко П.В., Серегин И.Г., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы: учебное пособие. – М.:ООО «АКВАРИУМ ЛТД», 2001. – 352 с.
7. Никитин Б.И., Бельченко Н.Б. Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов. – М.: Колос, 1994. – 320 с.
8. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. – М., Агропромиздат, 1988.
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». – М.: Стандартиформ, 2011. – 242 с.
10. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. – Агропромиздат, 1981.

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Для подготовки к практическим занятиям и выполнения самостоятельной работы студенты могут использовать следующие Интернет-ресурсы:

1. <http://fsvps.ru> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcx.ru/> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <http://vetexpert.pro> Портал «Ветеринарная экспертиза».
4. <http://www.gost.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
5. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
6. <http://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов и других нормативных документов.
7. <http://www.znaytovar.ru> Портал «Товароведение и экспертиза товаров».
8. <http://www.allvet.ru> Портал «Ветеринарная медицина».

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБС «СПБГУВМ»](#)
2. [ЭБС «Издательство «Лань»](#)
3. [ЭБС «Консультант студента»](#)
4. [Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»](#)
5. [Университетская информационная система «РОССИЯ»](#)
6. [Полнотекстовая база данных POLPRED.COM](#)
7. [Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU](#)
8. [Российская научная Сеть](#)
9. [Электронно-библиотечная система IQlib](#)
10. [База данных международных индексов научного цитирования WebofScience](#)
11. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам [ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE](#)
12. Электронные книги издательства «Проспект Науки»
<http://prospektnauki.ru/ebooks/>
13. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро»
<http://www.iprbookshop.ru/586.html>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для студентов – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины.

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

- Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Описание последовательности действий студента, или «сценарий изучения дисциплины».

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с 16-19 часов) и вечернее время (с 20-24 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1.5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час. Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда. В норме студент должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

- 1) просмотреть записи предшествующей лекции и восстановить в памяти ранее изученный материал;
- 2) полезно просмотреть и предстоящий материал будущей лекции;
- 3) если задана самостоятельная проработка отдельных фрагментов темы прошлой лекции, то ее надо выполнить не откладывая;
- 4) психологически настроиться на лекцию.

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников.

Конспектируя письменные источники, студент имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции студенту необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

Для каждой лекции, практического занятия и лабораторной работы приводятся номер, тема, перечень рассматриваемых вопросов, объем в часах и ссылки на

рекомендуемую литературу. Для занятий, проводимых в интерактивных формах, должна указываться их организационная форма: компьютерная симуляция, деловая или ролевая игра, разбор конкретной ситуации и т.д.

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические (семинарские) занятия составляют важную часть профессиональной подготовки студентов. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у студентов аналитического, творческого мышления путем приобретения практических навыков. Так же практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой. При подготовке к практическому занятию для студентов необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

1) ознакомится с планом предстоящего занятия;

2) проработать литературные источники, которые были рекомендованы и ознакомиться с вводными замечаниями к соответствующим разделам.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине наряду с рабочей программой и графиком учебного процесса относятся к методическим документам, определяющим уровень организации и качества образовательного процесса.

Содержание практических (семинарских) занятий фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделах «Перечень тем практических (семинарских) занятий».

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности студентов - решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

- стимулируют регулярное изучение рекомендуемой литературы, а также внимательное отношение к лекционному курсу;
- закрепляют знания, полученные в процессе лекционного обучения и самостоятельной работы над литературой;
- расширяют объём профессионально значимых знаний, умений, навыков;
- позволяют проверить правильность ранее полученных знаний;
- прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления;
- способствуют свободному оперированию терминологией;
- предоставляют преподавателю возможность систематически контролировать уровень самостоятельной работы студентов.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине должны быть ориентированы на современные условия хозяйствования, действующие нормативные документы, передовые технологии, на последние достижения науки, техники и практики, на современные представления о тех или иных явлениях, изучаемой действительности.

Лабораторные работы составляют важную часть профессиональной подготовки студентов. Они направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений.

Выполнение студентами лабораторных работ направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин;
- формирование необходимых профессиональных умений и навыков;

Дисциплины, по которым планируются лабораторные работы и их объемы, определяются рабочими учебными планами.

Методические указания по проведению лабораторных работ разрабатываются на срок действия рабочей учебной программы и включают:

- заглавие, в котором указывается вид работы (лабораторная), ее порядковый номер, объем в часах и наименование;
- цель работы;
- предмет и содержание работы;
- оборудование, технические средства, инструмент;
- порядок (последовательность) выполнения работы;
- правила техники безопасности и охраны труда по данной работе (по необходимости);
- общие правила к оформлению работы;
- контрольные вопросы;
- задания;
- список литературы (по необходимости).

Содержание лабораторных работ фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделе «Перечень тем лабораторных работ».

При планировании лабораторных работ следует учитывать, что наряду с ведущей целью - подтверждением теоретических положений - в ходе выполнения заданий у студентов формируются практические умения и навыки обращения с лабораторным оборудованием, аппаратурой и пр., которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

Состав заданий для лабораторной работы должен быть спланирован с таким расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть качественно выполнены большинством студентов.

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Выполнению лабораторных работ предшествует проверка знаний студентов - их теоретической готовности к выполнению задания.

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой важный этап самостоятельной работы студента по освоению предмета, способствующий не только закреплению знаний, но и расширению кругозора, умственных способностей, памяти, умению мыслить, излагать и подтверждать свои гипотезы и идеи. Кроме того, развиваются навыки научно-исследовательской работы, необходимые в дальнейшей профессиональной деятельности.

Приступая к изучению литературы по теме, необходимо составлять конспекты, выписки, заметки. Конспектировать в обязательном порядке следует труды теоретиков, которые позволяют осмыслить теоретический базис исследования. В остальном, можно ограничиться выписками из изученных источников. Все выписки, цитаты обязательно должны иметь точный «обратный адрес» (автор, название работы, год издания, страница и т.д.). Желательно написать сокращенное название вопроса, к которому относится выписка или цитата. Кроме того, необходимо научиться сразу же составлять картотеку специальной литературы и публикаций источников, как предложенных преподавателем, так и выявленных самостоятельно, а также обратиться к библиографическим справочникам, летописи журнальных статей, книжной летописи, реферативным журналам. При этом публикации источников (статей, названия книг и т.д.) писать на отдельных карточках, заполнять которые необходимо согласно правилам библиографического описания (фамилия, инициалы автора, название работы. Место издания, издательство, год издания, количество страниц, а для журнальных статей – название журнала, год издания, номера страниц). На каждой карточке целесообразно фиксировать мысль автора книги или факт из этой книги лишь по одному конкретному вопросу. Если в работе, даже в том же абзаце или фразе, содержатся еще суждения или факты по другому вопросу, то их следует выписывать на отдельную карточку. Изложение должно быть сжатым, точным, без субъективных оценок. На оборотной стороне карточки можно делать собственные заметки о данной книге или статье, ее содержании, структуре, о том, на каких источниках она написана и пр.

- Разъяснения по поводу работы с контрольно-тестовыми материалами по курсу, рекомендации по выполнению домашних заданий.

Тестирование - это проверка, которая позволяет определить: соответствует ли реальное поведение программы ожидаемому, выполнив специально подобранный набор тестов. Тест – это выполнение определенных условий и действий, необходимых для проверки работы тестируемой функции или её части. На каждый вопрос по дисциплине необходимо правильно ответить, выбрав один вариант.

- Рекомендации по выполнению курсовой работы (если она предполагается учебным планом), определяющие их тематическую направленность, цели и задачи выполнения, требования к содержанию, объему, оформлению и организации руководства их подготовкой со стороны кафедр и преподавателей.

Согласно методическим указаниям, представленных в списке методических указаний.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

10.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ✓ ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- ✓ интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- ✓ взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты;
- ✓ совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГУВМ: <https://spbguvvm.ru/academy/eios>

10.2. Программное обеспечение

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Лицензия
1	MS PowerPoint	67580828
2	LibreOffice	свободное ПО
3	ОС Альт Образование 8	ААО.0022.00
4	АБИС "МАРК-SQL"	02102014155
5	MS Windows 10	67580828
6	Система КонсультантПлюс	503/КЛ
7	Android ОС	свободное ПО

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства	405 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья <i>Технические средства обучения:</i> видеопроектор, слайд-презентации по разделам дисциплины

	контроля и промежуточной аттестации	
	406 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная лаборатория кафедры	<p><i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, стулья, аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушка СПТ-200, проекционный трихинеллоскоп, центрифуга лабораторная молочная «ОКА», центрифуги Гербера, микроскопы «Биолам», баня водяная, колориметр фотоэлектр. концентрац., «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан 1-4»; рефрактометры, вискозиметр, анализатор соматических клеток в молоке «Соматос Мини», овоскоп, люминоскоп «Филин», стерилизатор ВК-75, плакаты и наглядный материал: нормативы ТР, ГОСТ Р, СанПиН</p>
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду</p>
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду</p>
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения</p>

	<p>Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p><i>Специализированная мебель: столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели</i></p>
--	--	---

Приложение 1 на ___ л.

Рабочую программу составил:

кандидат ветеринарных наук,
доцент

 А.С. Смолькина

Рецензенты:

Доктор биологических наук,
профессор, заведующий кафедрой паразитологии им. В.И.Якимова
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский
государственный университет ветеринарной медицины» _____ Л.М. Белова

Начальник
Управления ветеринарии Санкт Петербурга

Ю.А. Андреев

Рецензии представлены в деканат факультета.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной
медицины»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине

**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПТИЦЫ И
ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА»**

Уровень высшего образования

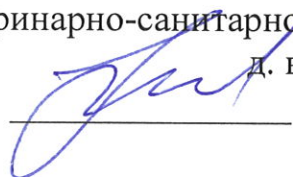
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2021

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«21» июня 2021 г.
Протокол № 12

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы
д. вет. н., доцент
А.Н. Токарев



Санкт-Петербург
2021 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Требования к птице для убоя. Предубойная подготовка и транспортирование птицы. Виды и породы птиц.	Опрос, тесты, контрольная работа
2.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Схема технологического процесса убоя птицы.	Опрос, тесты, контрольная работа
3.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Характеристика мяса птицы. Изменения в мясе птицы после убоя и при хранении.	Опрос, тесты, контрольная работа
4.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Характеристика тушек сухопутной и водоплавающей птицы. Органолептические методы исследования мяса птицы.	Опрос, тесты, контрольная работа
5.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Исследование мяса птицы на свежесть.	Опрос, тесты, контрольная работа
6.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, полуфабрикатов и консервов из мяса птицы.	Опрос, тесты, контрольная работа
7.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях. Способы обеззараживания условно годного мяса птицы.	Опрос, тесты, контрольная работа
8.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя птицы при инвазионных и незаразных болезнях.	Опрос, тесты, контрольная работа
9.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой дичи.	Опрос, тесты, контрольная работа
10.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.	Опрос, тесты, контрольная работа
11.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов.	Опрос, тесты, контрольная работа
12.	ПКО-1, ПКО-2, ПК-7	Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке пухо-перового сырья.	Опрос, тесты, контрольная работа

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Собеседование (опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)					
<p style="text-align: center;">ЗНАТЬ: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки птицы, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней птиц, в том числе</p>	<p style="text-align: center;">Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p style="text-align: center;">Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p style="text-align: center;">Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p style="text-align: center;">Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p style="text-align: center;">Тесты, опрос, контрольная работа</p>

<p>опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>					
<p>УМЕТЬ: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу тушек и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку птицы, сырья, продукции животного происхождения; определять видовую</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тесты, опрос, контрольная работа</p>

<p>принадлежность мяса птицы; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного происхождения.</p>					
<p>ВЛАДЕТЬ: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки птицы, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тесты, опрос, контрольная работа</p>

<p>санитарной экспертизы продуктов птицеводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения.</p>					
<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)</p>					
<p>ЗНАТЬ: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции птицеводства; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки птицы, сырья, продукции животного происхождения; биологию и жизненные циклы возбудителей</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тесты, опрос, контрольная работа</p>

<p>инфекционных и инвазионных болезней птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя птицы, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>					
<p>УМЕТЬ: проводить ветеринарно-санитарную яич, яичных продуктов, продуктов птицеводства; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку, птицы, сырья, продукции животного происхождения; использовать</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тесты, опрос, контрольная работа</p>

<p>методы технокимического контроля консервированных продуктов животного происхождения.</p>					
<p>ВЛАДЕТЬ: методами ветеринарно-санитарной экспертизы яиц, продукции птицеводства; оценки качества сельскохозяйственной продукции, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки птицы, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной яиц, яичных продуктов птицеводства, и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тесты, опрос, контрольная работа</p>

также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов птицеводства.					
Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)					
<p style="text-align: center;">ЗНАТЬ:</p> <p>нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции птицеводства, а также продуктов животного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тесты, опрос, контрольная работа</p>
<p style="text-align: center;">УМЕТЬ:</p> <p>контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения,</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками,</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами,</p>	<p>Тесты, опрос, контрольная работа</p>

<p>основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.</p>	<p>имели место грубые ошибки</p>	<p>задания, но не в полном объеме</p>	<p>выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>выполнены все задания в полном объеме</p>	
<p>ВЛАДЕТЬ: навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тесты, опрос, контрольная работа</p>

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫХ МАТЕРИАЛОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. Вопросы для опроса

Вопросы для оценки компетенции: ПК-7 «Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений»

1. Породы сухопутной сельскохозяйственной птицы.
2. Породы водоплавающей сельскохозяйственной птицы.
3. Породы кур мясного направления.
4. Породы кур яичного направления.
5. Транспортировка сельскохозяйственной птицы.
6. Требования, предъявляемые к сельскохозяйственной птице.
7. Морфологический состав мяса птицы.
8. Химический состав мяса птицы.
9. Подготовка птицы к убою.
10. Технологическая схема убоя птицы.
11. Послеубойные изменения в мясе птицы.
12. Характеристика тушек сухопутной птицы.
13. Характеристика тушек водоплавающей птицы.
14. Основные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы.
15. Виды порчи мяса птицы.

Вопросы для оценки компетенции: ПК-1 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции»

16. Органолептический метод ветсанэкспертизы мяса птицы.
17. Лабораторные методы определения степени свежести мяса птицы.
18. Показатели качества и безопасности мяса птицы.
19. Показатели качества и безопасности полуфабрикатов из мяса птицы.
20. Показатели качества и безопасности яиц и яичных продуктов.
21. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы при инфекционных болезнях.
22. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы при инвазионных болезнях.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях.
24. Порядок и способы обезвреживания условно годного мяса кур.
25. Порядок и способы обезвреживания условно годного мяса уток.
26. Порядок и способы обезвреживания условно годного мяса индеек.
27. Порядок и способы обезвреживания условно годного мяса гусей.
28. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы на продовольственном рынке.
29. Ветеринарное клеймение мяса птицы.

30. Сроки хранения охлажденного мяса птицы.
31. Сроки хранения замороженного мяса птицы.
32. Технологическая схема производства консервов из мяса птицы.
33. Пороки консервов.
34. Технологическая схема производства полуфабрикатов из мяса птицы.
35. Технологическая схема производства колбасных изделий из мяса птицы.
36. Методы оценки качества и безопасности консервов, колбасных изделий и полуфабрикатов из мяса птицы.
37. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса пернатой дичи.
Вопросы для оценки компетенции: ПКО-2 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц»
38. Строение яйца.
39. Диетическое значение и химический состав яиц.
40. Классификация пищевых яиц.
41. Маркировка яиц.
42. Основные пищевые пороки яиц.
43. Непищевые пороки яиц.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.
45. Санитарная оценка яиц при инфекционных болезнях.
46. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы на продовольственном рынке.
47. Классификация и характеристика яичных продуктов.
48. Методы контроля качества и безопасности яичных продуктов.
49. Строение пера птицы, и его характеристика.
50. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке перо-пухового сырья.

3.1.2. Тесты

Тесты для оценки компетенции: ПК-7 «Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений»

1. Укажите срок годности охлажденных тушек цыплят-бройлеров:
 - а). не более 2 суток;
 - б). не более 5 суток;
 - в). не более 3 суток;
 - г). не более 10 суток.

2. Укажите срок хранения неупакованных тушек индейки при температуре минус 18°C:
 - а). 10 месяцев;
 - б). 6 месяцев;
 - в). 12 месяцев;
 - г). 14 месяцев.

3. С каким реактивом проводят определение аммиака и солей аммония при исследовании мяса птицы на свежесть?

- а). реактив Эрлиха;
- б). этиловый эфир;
- в). реактив Несслера;
- г). перекись водорода.

4. Что является меланжем?

- а). мороженный белок;
- б). сухой желток;
- в). смесь белка и желтка;
- г). мороженный желток.

5. Продажа каких яиц домашней птицы запрещена на продовольственных рынках?

- а). куриные;
- б). гусиные;
- в). индюшиные;
- г). перепелиные.

6. В скольких граммах мяса птицы не допускается наличие сальмонелл?

- а). в 1 грамме;
- б). в 0,1 грамме;
- в). в 0,01 грамме;
- г). в 25 граммах.

7. Укажите срок хранения охлажденных полуфабрикатов из мяса кур:

- а). не более 48 часов;
- б). не более 24 часов;
- в). не более 72 часа;
- г). не более 5 суток.

8. Что не является видом порчи мяса птицы?

- а). гидролиз жиров мяса птицы;
- б). посмертное окоченение;
- в). ослизнение мяса;
- г). плесневение мяса птицы.

9. Что такое потрошенные тушки птицы?

- а). тушки, у которых удален кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод;
- б). тушки, у которых удален кишечник с клоакой;

в). тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав;

г). тушки, у которых удален кишечник с клоакой, зоб, яйцевод, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав.

10. Тушки каких видов птицы по упитанности и качеству обработки подразделяют на 2 сорта?

- а). индейка;
- б). цыплята-бройлеры;
- в). цыплята;
- г). фазан.

11. С мясом какого вида птицы выполняют реакцию на пероксидазу при исследовании мяса птицы на свежесть?

- а). мясо утки;
- б). мясо индейки;
- в). мясо цыплят;
- г). мясо гуся.

Тесты для оценки компетенции: ПКО-1 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции»

12. Укажите порядок клеймения тушек домашней птицы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке:

- а). наносят одно овальное клеймо на область бедра или шеи;
- б). наносят два овальных клейма на область бедра и шеи;
- в). наносят овальные клейма в области грудки;
- г). клеймение тушек домашней птицы не производят.

13. Укажите пороки яиц, которые относятся к непригодным порокам:

- а). «присушка»;
- б). «запашистые»;
- в). «миражные»;
- г). «бой»

14. Укажите характерные признаки мяса индейки сомнительной свежести:

- а). мышцы на разрезе красного цвета, слегка влажные;
- б). мышцы на разрезе бледно-розового цвета, влажные, слегка липкие;
- в). гнилостный запах в грудобрюшной полости;
- г). поверхность тушки покрыта слизью, беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными пятнами.

15. Укажите значение кислотного числа свежего гусиного жира:

- а). 1,0 - 2,0 мг КОН;
- б). до 1,0 мг КОН;
- в). 3,0 мг КОН;
- г). 1,0 - 1,6 мг КОН.

16. Каковы сроки хранения мороженого меланжа при температуре не выше минус 18°C?

- а). не более 15 месяцев;
- б). не более 6 месяцев;
- в). 2 года;
- г). 3 года.

17. Укажите цвет доброкачественного меланжа:

- а). от белого до желтоватого;
- б). от светло-желтого до светло-зеленого;
- в). от желтого до оранжевого;
- г). белый.

18. Какой из нижеперечисленных методов физико-химического контроля не относится к исследованию яичных продуктов?

- а). определение массовой доли жира;
- б). определение массовой доли свободных жирных кислот;
- в). определение концентрации водородных ионов (рН);
- г). определение кислотности.

19. Что относится к первичной обработке птицы при технологическом процессе производства мяса?

- а). извлечение внутренних органов;
- б). отделение головы;
- в). формование тушек;
- г). шпарка, удаление перьевого покрова.

20. Какой из нижеперечисленных методов физико-химического контроля не относится к исследованию мяса птицы?

- а). определение пероксидазы;
- б). формольная проба;
- в). определение количества летучих жирных кислот;
- г). определение кислотного числа жира.

21. Какую температуру в толще мышц имеет замороженное мясо кур?

- а). не выше минус 12°C;
- б). от минус 2°C до минус 3°C;

- в). минус 18°C;
- г). от 0°C до 4°C.

22. Какую температуру в толще мышц имеет охлажденное мясо индейки?

- а). минус 18°C;
- б). от минус 2°C до минус 3°C;
- в). не выше минус 8°C;
- г). от 0°C до 4°C.

23. Выберите основной порок консервов из мяса птицы.

- а). бомбаж;
- б). слипы;
- в). «тумак»;
- г). штриковка;

24. Укажите значение рН свежего мяса утки:

- а). рН – 6,3 – 6,7;
- б). рН – 5,6 – 6,2;
- в). рН – 5,2 – 5,5;
- г). рН – 7,0 – 7,2.

25. Какие требования предъявляются к тушкам сухопутной и водоплавающей птицы?

- а). тушки хорошо обескровлены, чистые, без остатка пуха и пера, пеньков, без царапин и разрывов;
- б). допускаются кровяные сгустки, кровоподтеки;
- в). допускаются холодильные ожоги и пятна от разлитой желчи;
- г). допускаются остатки кишечника, клоаки, трахеи, пищевода и репродуктивных органов.

26. Укажите значение рН свежего мяса индейки:

- а). рН – 5,0 – 5,2;
- б). рН – 6,8 – 7,0;
- в). рН – 5,6 – 6,2;
- г). рН – 5,2 – 5,6.

27. Какой из нижеперечисленных методов физико-химического контроля не относится к исследованию мяса утки?

- а). определение пероксидазы;
- б). определение перекисного числа жира;
- в). определение аммиака и солей аммония;
- г). определение кислотного числа жира.

28. Что является видом порчи мяса птицы?

- а). гидролиз жиров мяса птицы;
- б). посмертное окоченение;
- в). созревание мяса;
- г). распад гликогена в мясе птицы.

29. Какие особенности осмотра тушек пернатой дичи?

- а). наличие оперения;
- б). отсутствие внутренних органов;
- в). отсутствие оперения;
- г). осмотр клоаки.

Тесты для оценки компетенции: ПКО-2 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц»

30. Значение высоты воздушной камеры для куриных диетических яиц?

- а). до 4 мм;
- б). свыше 4 мм;
- в). до 9 мм;
- г). от 10 до 13 мм.

31. Назовите непищевые пороки яиц?

- а). «мятый бок»;
- б). «красюк»;
- в). «выливка»;
- г). «малое пятно».

32. Назовите режим обеззараживания условно годного мяса птицы:

- а). проварка при 100°C не менее 60 минут;
- б). замораживание при температуре -12°C в течение 10 суток;
- в). проварка при 100°C не менее 5 часов;
- г). промышленная переработка на консервы.

33. Какое исследование необходимо провести при ветсанэкспертизе мяса пернатой дичи?

- а). определение диастазного числа;
- б). трихинеллоскопия;
- в). формольная проба;
- г). реакция с сернокислой медью.

34. Какую температуру в толще мышц имеет охлажденное мясо гусей?

- а). минус 18°C;
- б). от минус 2°C до минус 3°C;
- в). не выше минус 8°C;
- г). от 0°C до 4°C.

35. Что является яичным порошком?

- а). мелкоизмельченная яичная скорлупа;
- б). смесь сухих желтка и белка;
- в). сухой желток;
- г). мороженный белок.

36. Где используют сухие и жидкие яичные смеси?

- а). в колбасном производстве;
- б). при изготовлении специй;
- в). при производстве желатина;
- г). при производстве сливочного масла.

37. Какое клеймо наносят на тушки птицы после проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы?

- а). большое овальное клеймо;
- б). малое овальное клеймо;
- в). прямоугольное клеймо;
- г). ветеринарный штамп «мясо птицы».

38. Укажите характерные признаки мяса гусей сомнительной свежести:

- а). мышцы на разрезе бледно-розового цвета, слегка влажные;
- б). мышцы на разрезе красного цвета, влажные, слегка липкие;
- в). специфический запах в грудобрюшной полости;
- г). поверхность тушки покрыта слизью, беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными пятнами.

39. В каком виде должны быть доставлены тушки домашней сельскохозяйственной птицы для реализации на продовольственном рынке?

- а). непотрошенные тушки;
- б). потрошенные тушки без комплекта внутренних органов;
- в). потрошенные тушки с комплектом внутренних органов (селезенка, легкие, сердце, печень, почки);
- г). потрошенные тушки, из внутренних органов достаточно селезенки.

40. Что запрещено реализовывать на продовольственном рынке?

- а). перепелиные яйца;
- б). полуфабрикаты, выработанные в домашних условиях;
- в). тушки мускусной утки;

г). куриная печень промышленной выработки.

41. При каком заболевании мясо птицы подлежит уничтожению?

- а). грипп птиц;
- б). сальмонеллез;
- в). болезнь Марека;
- г). оспа.

42. При каком исследовании определяется высота воздушной камеры яйца?

- а). при разбивании яйца;
- б). при овоскопии;
- в). при люминоскопии;
- г). после проварки яиц.

43. При люминоскопии каким цветом должно светиться свежее яйцо?

- а). малиновый цвет;
- б). синий цвет;
- в). коричневый цвет;
- г). белый цвет.

44. Укажите характерные признаки свежего мяса цыплят-бройлеров:

- а). мышцы на разрезе бледно-розового цвета, слегка влажные;
- б). кровоизлияния на тушке;
- в). кисловатый запах в грудобрюшной полости;
- г). поверхность тушки покрыта слизью, беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными пятнами.

45. Что такое воскование?

- а). обработка воском яиц при хранении;
- б). обработка тушек птицы для более длительного хранения;
- в). обработка тушек водоплавающей птицы при снятии оперения;
- г). способ определения герметичности консервных банок.

46. В скольких граммах мяса птицы не допускается наличие бактерий группы кишечной палочки?

- а). в 1 грамме;
- б). в 0,1 грамме;
- в). в 0,01 грамме;
- г). в 25 граммах.

47. Какая должна быть масса одного страусиного яйца для реализации?

- а). не менее 600 г;

- б). не более 500 г;
- в). не менее 470 г;
- г). не более 450 г.

48. Какой комплект внутренних органов необходим для послеубойного осмотра?

- а). селезенка, сердце, печень;
- б). мышечный желудок, селезенка;
- в). селезенка, легкие, сердце, печень, почки;
- г). кишечник, клоака, селезенка, легкие, сердце, печень.

49. Укажите срок годности охлажденных тушек кур:

- а). не более 3 суток;
- б). не более 5 суток;
- в). не более 7 суток;
- г). не более 10 суток.

50. Укажите какие субпродукты птицы поступают в свободную реализацию:

- а). колбасные изделия;
- б). мышечный желудок;
- в). пух и перо;
- г). селезенка.

3.1.3. Контрольные работы

Контрольные работы для оценки компетенции: ПК-7 «Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений»

Вариант 1.

- Задание 1. Характеристика пород кур мясного и яичного направления.
- Задание 2. Схема технологического процесса убоя кур.
- Задание 3. Показатели качества и безопасности мяса птицы.

Вариант 2.

- Задание 1. Требования к птице для убоя.
- Задание 2. Способы обезвреживания условно годного мяса птицы.
- Задание 3. Методы оценки качества и безопасности консервов, колбасных изделий и полуфабрикатов из мяса птицы.

Вариант 3.

- Задание 1. Характеристика тушек гусей и уток.
- Задание 2. Сроки хранения мяса птицы различных видов в зависимости от термического состояния.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях птиц.

Вариант 4.

Задание 1. Характеристика тушек индеек и цесарок.

Задание 2. Схема технологического процесса убоя водоплавающей птицы.

Задание 3. Исследования мяса птицы на свежесть.

Вариант 5.

Задание 1. Характеристика тушек кур, цыплят и цыплят-бройлеров.

Задание 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке перопухового сырья.

Задание 3. Послеубойный осмотр тушек и внутренних органов сельскохозяйственной птицы.

Контрольные работы для оценки компетенции: ПКО-1 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции»

Вариант 6.

Задание 1. Классификация, маркировка и характеристика пищевых яиц.

Задание 2. Органолептические исследования мяса индеек.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях птиц.

Вариант 7.

Задание 1. Особенности ветсанэкспертизы мяса птицы в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Клеймение мяса птицы.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий из мяса птицы.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инвазионных болезнях птиц.

Вариант 8.

Задание 1. Показатели качества и безопасности мяса птицы.

Задание 2. Лабораторные методы исследования мяса птицы на свежесть.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при незаразных болезнях птиц.

Вариант 9.

Задание 1. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы тушек пернатой дичи.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при отравлениях птицы.

Вариант 10.

Задание 1. Органолептические методы исследования мяса гусей.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса птицы.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях птиц.

Контрольные работы для оценки компетенции: ПКО-2 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц»

Вариант 11.

Задание 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих яичных продуктов.

Задание 2. Изменения в мясе птицы после убоя.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных болезнях птиц.

Вариант 12.

Задание 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.

Задание 2. Изменения в мясе птицы при хранении.

Задание 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка пухоперового сырья при инфекционных болезнях птиц.

Вариант 13.

Задание 1. Температурные режимы и сроки хранения мяса сельскохозяйственной птицы разных видов.

Задание 2. Исследования мяса птицы на свежесть.

Задание 3. Характеристика и санитарная оценка пороков пищевых яиц.

Вариант 14.

Задание 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза жидких яичных продуктов.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы в лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных болезнях птиц.

Вариант 15.

Задание 1. Санитарно-микробиологический контроль мяса птицы.

Задание 2. Особенности ветсанэкспертизы мяса птицы в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Клеймение мяса птицы.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных болезнях птиц.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету

Формируемая компетенция: *Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (ПК-7)*

1. Виды и породы сельскохозяйственной птицы.
2. Требования к птице для убоя.
3. Транспортирование птицы.
4. Предубойная подготовка птицы.
5. Схема технологического процесса убоя.
6. Химический состав мяса птицы.
7. Изменения в мясе птицы после убоя.
8. Изменения в мясе птицы при хранении.
9. Характеристика тушек сухопутной птицы.
10. Характеристика тушек водоплавающей птицы.

Формируемая компетенция: *Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)*

11. Органолептические показатели свежести мяса птицы.
12. Методы химического анализа свежести мяса птицы.
13. Микробиологические исследования мяса птицы.
14. Ветеринарное клеймение тушек птицы.
15. Особенности ветсанэкспертизы мяса птицы в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
16. Сроки хранения мяса птицы различных видов.
17. Обеззараживание условно годного мяса птицы.
18. Ветеринарно-санитарная оценка мяса, яиц, пера и пуха при болезни Ньюкасла.
19. Ветеринарно-санитарная оценка мяса, яиц, пера и пуха при гриппе птиц.
20. Ветеринарно-санитарная оценка мяса, яиц, пера и пуха при орнитозе.
21. Ветеринарно-санитарная оценка мяса, яиц, пера и пуха при болезни Марека.
22. Ветеринарно-санитарная оценка мяса, яиц, пера и пуха при пастереллезе.
23. Ветеринарно-санитарная оценка мяса, яиц, пера и пуха при сальмонеллезе.
24. Ветеринарно-санитарная оценка мяса, яиц, пера и пуха при пуллорозе.
25. Технологическая схема производства консервов из мяса птицы.

26. Основные пороки консервов.
27. Органолептические исследования консервов из мяса птицы.
28. Лабораторные исследования консервов из мяса птицы.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий из мяса птицы.
31. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса пернатой дичи.

Формируемая компетенция: *Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)*

32. Строение и состав яйца.
33. Виды и категории пищевых яиц.
34. Маркировка и упаковка яиц.
35. Пищевые пороки яиц.
36. Непищевые пороки яиц.
37. Методы контроля качества яиц.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы в лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.
39. Классификация и характеристика яйцепродуктов.
40. Технология производства жидких яичных продуктов.
41. Технология производства сухих яичных продуктов.
42. Упаковка и маркировка яйцепродуктов.
43. Транспортирование и хранение жидких и сухих яичных продуктов.
44. Отбор проб яичных продуктов.
45. Органолептические показатели яичных продуктов.
46. Методы физико-химического контроля яичных продуктов.
47. Методы микробиологического контроля яиц и яичных продуктов.
48. Строение пера птицы, его характеристика.
49. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке перопухового сырья.
50. Показатели качества и безопасности мяса птицы и продуктов птицеводства.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении опроса:

- **Отметка «отлично»** - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
- **Отметка «хорошо»** - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
- **Отметка «удовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.
- **Отметка «неудовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов:

- **Отметка «отлично»** – 25-22 правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 21-18 правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – 17-13 правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 13 правильных ответов

Критерии оценивания знаний обучающихся при проверке контрольных работ:

Отметка «отлично» - вопросы раскрыты полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к контрольной работе выполнены.

Отметка «хорошо» - допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; имеются упущения в оформлении.

Отметка «удовлетворительно» - вопросы освещена частично; допущены фактические ошибки в содержании работы;

Отметка «неудовлетворительно» - обнаруживаются существенные ошибки в ответах или контрольная работа не представлена вовсе.

Критерии знаний при проведении зачета:

- **Оценка «зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

- **Оценка «не зачтено»** должна соответствовать параметрам оценки «неудовлетворительно».

- **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

- **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

- **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. –

- **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

6. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:	– в печатной форме увеличенным шрифтом, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями слуха:	– в печатной форме, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата	– в печатной форме, аппарата: – в форме электронного документа.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
Б1.В.08 «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства»
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования – бакалавриат
(очная, очно-заочная, заочная формы обучения)

Разработчик: кандидат ветеринарных наук, доцент Смолькина А.С.

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования - бакалавриат.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотношенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.
4. Объём дисциплины и виды учебной работы в зачетных единицах и часах.
5. Содержание дисциплины и виды занятий.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
10. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на производственную деятельность, научно-исследовательский и организационно-управленческий виды деятельности, на которые ориентирована образовательная программа.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Рецензент: доктор биологических наук, профессор

Л.М. Белова



РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины Б1.В.08
«Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства»
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
уровень высшего образования – бакалавриат
(очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения)

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ

Авторы: кандидат ветеринарных наук, доцент Смолькина А.С.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования - бакалавриат.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины соотношенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.
4. Объём дисциплины и виды учебной работы в зачетных единицах и часах.
5. Содержание дисциплины и виды занятий.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины.
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
10. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Фонд оценочных средств предусматривает перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент
Начальник
Управления ветеринарии Санкт-Петербурга



Ю.А. Андреев