

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.04 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов
птицеводства**

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины Б1.В.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства является освоение теоретических знаний, практических навыков и умений по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов птицеводства, по основам технологии и стандартизации при их производстве

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-1.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	знает - требования нормативных документов, предъявляемые к безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции; - стандарты, технические условия и другие нормативные документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы умеет - отбирать пробы, консервировать материалы и отправлять их в ветеринарную лабораторию для бактериологического, физико-химического и токсикологических исследований; - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов птицеводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности владеет навыками владения методикой проведения контро-лирующих мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-1.2 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	знает основы технологии и гигиену первичной переработки птиц; - порядок осуществления ветеринарно-санитарного контроля, особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней птиц; - перечень заболеваний и состояний птиц, при которых их не допускают к убою, обоснование порядка использования умеет - принимать и сдавать птицу на боенские предприятия и подготавливать их к убою;

		<p>- организовать и проводить предубойный осмотр птиц;</p> <p>- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр тушек и внут-ренних органов птиц;</p> <p>- отбирать пробы, консервировать ма-териал для бактериологического, виру-сологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований</p> <p>владеет навыками владения методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований птицы и птицепродуктов</p>
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Ветеринарная санитария

Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов и икры

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства

Санитария и гигиена производства молока и мяса

Биология и патология пчел

Биология и патология рыб

Санитарная микробиология

Технология мяса, мясных продуктов

Технология молока и молочных продуктов

Анатомия животных

Патологическая анатомия животных

Технология мяса, мясных продуктов

Ветеринарная санитария

Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов и икры

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства

Санитария и гигиена производства молока и мяса

Биология и патология пчел

Биология и патология рыб

Санитарная микробиология

Технология мяса, мясных продуктов

Технология молока и молочных продуктов

Анатомия животных

Патологическая анатомия животных

Технология молока и молочных продуктов

Ветеринарная санитария

Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов и икры

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства

Санитария и гигиена производства молока и мяса

Биология и патология пчел

Биология и патология рыб

Санитарная микробиология

Технология мяса, мясных продуктов

Технология молока и молочных продуктов

Анатомия животных

Патологическая анатомия животных

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства

Ветеринарная санитария
 Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов и икры
 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства
 Санитария и гигиена производства молока и мяса
 Биология и патология пчел
 Биология и патология рыб
 Санитарная микробиология
 Технология мяса, мясных продуктов
 Технология молока и молочных продуктов
 Анатомия животных
 Патологическая анатомия животных Санитария и гигиена производства молока и мяса
 Ветеринарная санитария
 Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов и икры
 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства
 Санитария и гигиена производства молока и мяса
 Биология и патология пчел
 Биология и патология рыб
 Санитарная микробиология
 Технология мяса, мясных продуктов
 Технология молока и молочных продуктов
 Анатомия животных
 Патологическая анатомия животных Анатомия животных
 Ветеринарная санитария
 Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов и икры
 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства
 Санитария и гигиена производства молока и мяса
 Биология и патология пчел
 Биология и патология рыб
 Санитарная микробиология
 Технология мяса, мясных продуктов
 Технология молока и молочных продуктов
 Анатомия животных
 Патологическая анатомия животных Патологическая анатомия животных
 Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства»
 является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:
 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
 Ветеринарно-санитарная экспертиза
 Инфекционные болезни

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
7	72/2	18	18		36		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	4				

практической подготовки	18	18		36		
-------------------------	----	----	--	----	--	--

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
7	72/2			0.12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Современные требования к птице и продуктам ее убоя согласно технической документации									
1.1.	Раздел 1	7	8	4	4		14		ПК-1.1, ПК-1.2	
2.	2 раздел. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и организация производственного контроля									
2.1.	Раздел 2	7	24	14	10		16		ПК-1.1, ПК-1.2	
3.	3 раздел. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яйцо-продуктов									
3.1.	Раздел 3	7	4		4		6		ПК-1.1, ПК-1.2	
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		72	18	18		36			
	Итого		72	18	18		36			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Раздел 1	Морфологический и химический состав мяса птицы разных видов (кур, индеек, цесарок, уток, гусей, фазанов, перепелов)	4/-
Раздел 2	Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировании птицы на	4/-

	боенские предприятия. Приемка и предубойный осмотр птицы	
Раздел 2	Технология и гигиена переработки птицы. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке птицы на боенском предприятии. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы	4/-
Раздел 2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях	4/-
Раздел 2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях и незаразных заболеваниях	2/-
Итого		18

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Раздел 1	Современные требования, предъявляемые к птице для убоя и продуктам убоя птицы согласно ТР и ГОСТ	Пр	4/-/-
Раздел 2	Определение степени свежести мяса птицы Практикум	Пр	4/-/-
Раздел 2	Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственной птицы на птицеперерабатывающих предприятиях	Пр	4/-/-
Раздел 2	Микробиологический контроль продуктов убоя птицы	Пр	2/-/-
Раздел 3	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы яиц и яйцопродуктов	Пр	4/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Самостоятельная работа	14

Самостоятельная работа	16
Самостоятельная работа	6

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Раздел 1. Самостоятельная работа	Л1.1, Л1.2	Л2.1	Л3.1
2	Раздел 2. Самостоятельная работа	Л1.1, Л1.2	Л2.1	Л3.2
3	Раздел 3. Самостоятельная работа	Л1.1, Л1.2	Л2.1	Л3.2

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1.1: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Ветеринарная санитария						x		
	Ветеринарно-санитарная практика						x		x
	Ветеринарно-санитарная экспертиза						x	x	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках							x	
	Санитария и гигиена производства молока и мяса						x		
	Санитарная микробиология					x			
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза								x
	Технология мяса, мясных продуктов						x		
ПК-1.2: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов,	Биология и патология пчел					x			
	Ветеринарная санитария						x		
	Ветеринарно-санитарная практика						x		x

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Ветеринарно-санитарная экспертиза						x	x	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках							x	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства						x		
	Санитария и гигиена производства молока и мяса						x		
	Санитарная микробиология					x			
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза								x
	Технология молока и молочных продуктов				x				

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства»

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и критерии их оценивания по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»

Вопросы для устных опросов, коллоквиумов, практико-ориентированные задания (проверка индикаторов компетенций ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3.)

Контрольные вопросы для устного опроса

Раздел №1

1. В каком возрасте заготавливают птицу разных видов?
2. Какие сопроводительные документы необходимы для приема птицы?
3. Как производится ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при полном потрошении.
4. Как производится ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при полупотрошении?

1. При каких инфекционных заболеваниях запрещается направлять на инкубацию для воспроизводства птицы яйца?

2. В каких случаях запрещается отправлять на убой птиц?
3. В каком порядке осуществляют ветеринарно-санитарная экспертиза?

Раздел №2

1. Каков морфологический и химический состав мяса птицы?
2. Чем отличается мясо кур и индеек?
3. Каковы ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировании птицы на боенские предприятия?
1. Опишите технологию и порядок переработки птицы.
2. Какова организация на поточно-механизированных линиях?
3. Какова организация на автоматизированных линиях?
4. Почему с птицекомбинатов и птицефабрик выпуск тушек птицы в непотрошеном виде запрещается?

Критерии оценки ответа на вопросы устного опроса:

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

4-3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но

могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные магистрантом самостоятельно в процессе ответа.

2 балла - дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но магистрантом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Магистрант не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучаемого не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Вопросы к коллоквиуму

Вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Химический состав мяса кур.
2. Чем отличается мясо кур и индеек?
3. Каковы требования к заготавливаемой птице согласно ГОСТ?
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при пастереллезе и сальмо-неллезе.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при туберкулезе и болезни Марека.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при, болезни Ньюкасла, орнитозе.
7. Ветеринарно-санитарная оценка (порядка)
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы до использования) яиц до-машней птицы при инфекционных заболеваниях. при колибактериозе и респираторном микоплазмозе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при гриппе.

Критерии оценки:

Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам собеседования на контрольной точке, которое включает два теоретических вопроса или выполнение тестовых заданий (оценка знаний) и творческие или практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков).

Критерии оценки ответа на теоретический вопрос:

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

4-3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные магистрантом самостоятельно в процессе ответа.

2 балла - дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но магистрантом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность

изложения. Магистрант не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучаемого не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Критерии оценки практико-ориентированного задания:

10 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

8-9 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы.

6-7 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

4-5 баллов. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2-3 балла. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Темы рефератов

1. Правила дезинфекции, дезинсекции и дератизации птицеубойного цеха
2. Контроль и качество дезинфекции в птицеубойном цехе
3. Структура и организация ветеринарно-санитарной экспертизы на птицекомбинатах
4. Ветеринарно-санитарно-гигиенические требования к птицеубойному цеху
5. Организация и методика предубойного осмотра домашней птицы, его значение
6. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя домашней птицы, его значение
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи
8. Ветеринарно-санитарные требования к категориям упитанности домашней птицы
9. Технология переработки домашней птицы
10. Требования, предъявляемые к полуфабрикатам из мяса птицы
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса птицы
12. Новые виды яичных продуктов
13. Требования к безопасности мяса птицы.
14. Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи.
15. Транспортировка домашней птицы на боенские предприятия, приемка птицы, документация.
16. Особенности морфологии тела и анатомического строения птицы.
17. Классификация и характеристика домашней птицы: куры, утки, гуси, индейки и цесарки.
18. Требования ГОСТ к мясу птицы.

Критерии оценки

15 баллов. Выступление демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

12 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

10 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи, обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели, допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

5 баллов. Выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства»

1. Особенности морфологии тела и анатомического строения птицы.
2. Классификация и характеристика домашней птицы: куры, утки, гуси, индейки и цесарки.
3. Классификация и характеристика дикой птицы: боровая, горная, водоплавающая пернатая дичь.
4. Требования ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» к мясу птицы.
5. Определение упитанности домашней птицы.
6. Транспортировка домашней птицы на боенские предприятия, приемка птицы, документация.
7. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой домашней птицы.
8. Общие положения о ветеринарно-санитарном осмотре продуктов убоя животных, птицы.
9. Лимфатическая система животных. Особенности лимфатической системы у птиц.
10. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя домашней птицы.
11. Клеймение и маркировка мяса птицы.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при пастереллезе и сальмо-неллезе.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при туберкулезе и болезни Марека.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при, болезни Ньюкасла, ор-нитозе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при колибактериозе и респираторном микоплазмозе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при гриппе.
17. Ветеринарно-санитарная оценка (порядок использования) яиц домашней птицы при инфекционных заболеваниях.
18. Правила дезинфекции, дезинсекции и дератизации на птицеперерабатывающих предприятиях.
19. Контроль и качество дезинфекции на птицеперерабатывающих предприятиях.
20. Структура и организация ветеринарно-санитарной экспертизы на птицекомбинатах
21. Ветеринарно-санитарно-гигиенические требования к птицеубойному цеху

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 476 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>

Л1.2 Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Специалитет. - Самара: СамГАУ, 2020. - 141 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/158654>

дополнительная

Л2.1 Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171871>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Чебакова Г. В., Данилова И. А. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 304 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1046393>

Л3.2 Дьяченко Ю. В., Толоконников В. П., Луцук С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства:курс лекций по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». - Ставрополь: АГРУС, 2022. - 5,66 МБ

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		
2		https://e.lanbook.com/

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации		
		44/ФВ М	Специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 5 шт., классная доска – 1 шт., муляжи и макропрепараты с патологическими изменениями органов и тканей, плакаты, видеофильмы, микроскопы и др. лабораторное оборудование. Оборудование - рефрактометр, трихинеллоскоп BDA Vox, центрифуги, жироскопы, овоскоп, компрессоры, ареометр SY-DIG, лаборатория для исследования мяса, термостат, сушильный шкаф R7-RUS. учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		31/ФВ М	Специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 1 шт., телевизор - 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

Автор (ы)

_____ старший преподаватель , кандидат ветеринарных наук Червяков Дмитрий Эдуардович

Рецензенты

_____ заведующий кафедрой терапии и фармакологии , доктор ветеринарных наук Оробец Владимир Александрович

_____ заведующий кафедрой физиологии, хирургии и акушерства , доктор биологических наук Квочко Андрей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» рассмотрена на заседании Кафедры паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Заведующий кафедрой _____ Дилекова Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Института ветеринарии и биотехнологий протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП _____