

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ

Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства

Направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность программы	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Форма обучения	<u>Очная, заочная</u>

Программа разработана:
Гак Ю.М

доцент канд. с.-х. наук _____
(должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 И.о. зав. кафедрой _____ .Тамбиев Т.С.
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенций:

- Проводит предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя (ПК-1.1);
- Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1.2);
- Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1.3);
- Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1.4);
- Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК – 2.1);
- Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.2);
- Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов (ПК-2.3).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарно-санитарная экспертиза, представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	ПК-1.1 Проводит предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	<i>Знание:</i> порядка проведения предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
			<i>Умение:</i> проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш птицы
			<i>Навык/ опыт деятельности:</i> проведения предубойного ветеринарного осмотра птицы и ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
		ПК-1.2 Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	<i>Знание:</i> основ методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
			<i>Умение:</i> пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
			<i>Навык/ опыт деятельности:</i> отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
		ПК-1.3 Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	<i>Знание:</i> порядка проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
			<i>Умение:</i> определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
			<i>Навык/ опыт деятельности:</i> осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-1.4 Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	<i>Знание:</i> порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными		
	<i>Умение:</i> определять порядок обезвреживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для исполь-		

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
			<p>зования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p><i>Навык/ опыт деятельности:</i> организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК – 2.1 Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	<i>Знание:</i> порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы
			<i>Умение:</i> использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы
			<i>Навык/ опыт деятельности:</i> отбора проб и проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы
		ПК-2.2 Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	<i>Знание:</i> требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы
			<i>Умение:</i> определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
			<i>Навык/ опыт деятельности:</i> осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-2.3 Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	<i>Знание:</i> порядка и ветеринарно-санитарных требований к обезвреживанию, утилизации и уничтожению яиц домашней птицы		
	<i>Умение:</i> определять порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными		

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
			<i>Навык/ опыт деятельности:</i> организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Лаборат. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2019 год набора						
6	2/72	2	4	0,2	65,8	Зачет
очная форма обучения 2020 год набора						
6	2/72	18	18	0,2	35,8	Зачет
заочная форма обучения 2020 год набора						
6	2/72	2	4	0,2	65,8	Зачет
очная форма обучения 2021 год набора						
6	2/72	18	18	0,2	35,8	Зачет
заочная форма обучения 2021 год набора						
6	2/72	2	4	0,2	65,8	Зачет
очная форма обучения 2022 год набора						
6	2/72	18	18	0,2	35,8	Зачет
заочная форма обучения 2022 год набора						
6	2/72	2	4	0,2	65,8	Зачет
очная форма обучения 2023 год набора						
6	2/72	18	18	0,2	35,8	Зачет
заочная форма обучения 2023 год набора						
6	2/72	2	4	0,2	65,8	Зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1 «Законодательная и нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицеводства»	Раздел 2 «Ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы»	Раздел 3 «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии»	Раздел 4 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки.</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения				
				заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2019	2020	2021 2022 2023		
1.	Раздел 1 «Законодательная и нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицеводства»	Занятие № 1. Ветеринарно-санитарные правила для птицеводческих хозяйств (ферм) и требования при их проектировании. Нормы технологического проектирования птицеводческих предприятий. НТП – АПК. Занятие № 2. ГОСТ «Птица для убоя». Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка приемов работы с нормативными правовыми актами.	Вопрос на зачете	1	4	1	4	1
2.	Раздел 3 «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии»	Занятие № 3. Послеубойный осмотр мяса птицы. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники проведения послеубойного осмотра тушек и органов птиц.	Программированный контроль	0,5	2	0,5	2	0,5
		Занятие № 5. Определение мяса больной птицы. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники проведения органолептических и физико-химических исследований по определению мяса больных птиц.	Программированный контроль	0,5	2	0,5	2	0,5
		Занятие № 6. Определение свежести мяса птицы. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники проведения органолептических и физико-химических исследований по определению свежести мяса птицы.	Программированный контроль	0,5	4	0,5	4	0,5
3.	Раздел 4 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	Занятие № 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники	Программированный контроль	0,5	2	0,5	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки.</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения						
				заочно	очно	заочно	очно	заочно		
				2019	2020	2021 2022 2023				
		проведения исследований яиц.								
		Занятие № 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий, меланжа и яичного порошка	Вопрос на зачете	1	4	1	4	1		
ИТОГО				4	18	4	18	4		

3.4. Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения				
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2019	2020	2021 2022 2023		
1.	Раздел 1 «Законодательная и нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицеводства»	Ветеринарно-санитарные и технологические требования, предъявляемые к птице (определение возраста птицы, массы и упитанности, методика проведения предубойного осмотра)	9,8	5,8	9,8	5,8	9,8
		Особенности технологии птицеводческой продукции мясных изделий, меланжа, и яичного порошка	12	4	12	4	12
		Подготовка к лекциям и практическим занятиям	4	2	4	2	4
2.	Раздел 2 «Ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы»	Особенности технологии переработки индеек	5	3	5	3	5
		Особенности технологии переработки перепелов	5	3	5	3	5
		Особенности технологии переработки водоплавающей птицы	5	3	5	3	5
		Подготовка к лекциям и практическим занятиям	4	2	4	2	4
3.	Раздел 3 «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных, инвазионных и болезнях различной этиологии»	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлении птицы и болезнях не установленной этиологии.	7	5	7	5	7
		Подготовка к лекциям и практическим занятиям	4	2	4	2	4
4.	Раздел 4	Клеймение и маркировка мяса птицы.	6	4	6	4	6

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения				
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2019	2020	2021 2022 2023		
	«Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	Правила перевозки и хранения мяса птицы					
		Подготовка к лекциям и практическим занятиям	4	2	4	2	4
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ИТОГО			66	36	66	36	66

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Законодательная и нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицеводства»	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред. М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/322529
Раздел 2 «Ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы»	Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69877
Раздел 3 «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии»	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред. М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-	https://e.lanbook.com/book/322529

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 4 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143135 (дата обращения: 12.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/143135

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-1 / ПК-1.1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	Проводит предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	порядок проведения предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш птицы	проведения предубойного ветеринарного осмотра птицы и ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
ПК-1 / ПК-1.2		Осуществляет отбор проб и	основы методики отбора	пользоваться специальными	отбора проб и проведения

		проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
ПК-1 / ПК-1.3		Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	порядок проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-1 / ПК-1.4		Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
ПК-2 / ПК-2.1	Способен проводить ветери-	Проводит идентифика-	порядок проведения ветери-	использовать органолептические	отбора проб и проведения

	нарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	цию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	нарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы	ские и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы	лабораторных исследований яиц домашней птицы
ПК-2 / ПК-2.2		Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы	определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-2 / ПК-2.3		Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению яиц домашней птицы	определять порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»		«зачтено»	
I этап Знать порядок про-	Фрагментарные знания порядка	Неполные знания порядка проведения	Сформированные, но содержащие от-	Сформированные и систематиче-

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
ведения предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя ПК-1 / ПК-1.1	проведения предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя / Отсутствие знаний	предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	дельные пробелы знания порядка проведения предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	ские знания порядка проведения предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
II этап Уметь проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш птицы ПК-1 / ПК-1.1	Фрагментарное умение проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш птицы / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш птицы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш птицы	Успешное и систематическое умение проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш птицы
III этап Иметь навык проведения предубойного ветеринарного осмотра птицы и ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований ПК-1 / ПК-1.1	Фрагментарное применение навыков проведения предубойного ветеринарного осмотра птицы и ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований / Отсутствие знаний	В целом успешное, но не систематическое применение навыков проведения предубойного ветеринарного осмотра птицы и ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков проведения предубойного ветеринарного осмотра птицы и ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Успешное и систематическое применение навыков проведения предубойного ветеринарного осмотра птицы и ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
I этап Знать основы методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ПК-1 / ПК-1.2	Фрагментарные знания основ методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы / Отсутствие знаний	Неполные знания основ методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основ методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	Сформированные и систематические знания основ методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
II этап Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами	Фрагментарное умение пользоваться специальными лабораторным оборудованием и сред-	В целом успешное, но не систематическое умение пользоваться специальными лабораторным	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения пользоваться специальными лабо-	Успешное и систематическое умение пользо-

<i>Результат обучения по практике</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПК-1 / ПК-1.2	ствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции / Отсутствие умений	оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	раторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
III этап Иметь навык отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности ПК-1 / ПК-1.2	Фрагментарное применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности / Отсутствие знаний	В целом успешное, но не систематическое применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Успешное и систематическое применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
I этап Знать порядок проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции ПК-1 / ПК-1.3	Фрагментарные знания порядка проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания порядка проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания порядка проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	Сформированные и систематические знания порядка проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
II этап Уметь определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности ПК-1 / ПК-1.3	Фрагментарное умение определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Успешное и систематическое умение определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
III этап Иметь навык осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности	Фрагментарное применение навыков осуществления ветеринарно-санитарного анализа	В целом успешное, но не систематическое применение навыков осуществления ветеринарно-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков осу-	Успешное и систематическое применение навыков осуществления вете-

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
сти мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований ПК-1 / ПК-1.3	безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований / Отсутствие знаний	санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
I этап Знать порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными ПК-1 / ПК-1.4	Фрагментарные знания порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными / Отсутствие знаний	Неполные знания порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	Сформированные и систематические знания порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными
II этап Уметь определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ПК-1 / ПК-1.4	Фрагментарное умение определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Успешное и систематическое умение определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
III этап Иметь навык организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и	Фрагментарное применение навыков организации обезвреживания, утилизации и уни-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации обезвреживания,	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков органи-	Успешное и систематическое применение навыков органи-

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными ПК-1 / ПК-1.4	чтожения мяса и продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными / Отсутствие знаний	утилизации и уничтожения мяса и продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	зации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	вания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
I этап Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы ПК-2 / ПК-2.1	Фрагментарные знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы / Отсутствие знаний	Неполные знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы	Сформированные и систематические знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы
II этап Уметь использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы ПК-2 / ПК-2.1	Фрагментарное умение использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы	Успешное и систематическое умение использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы
III этап Иметь навык отбора проб и проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы ПК-2 / ПК-2.1	Фрагментарное применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы / Отсутствие знаний	В целом успешное, но не систематическое применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы	Успешное и систематическое применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований яиц домашней птицы
I этап Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы ПК-2 / ПК-2.2	Фрагментарные знания требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы / Отсутствие знаний	Неполные знания требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы	Сформированные и систематические знания требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы
II этап Уметь определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответ-	Фрагментарное умение определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе	В целом успешное, но не систематическое умение определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней	Успешное и систематическое умение определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
ствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности ПК-2 / ПК-2.2	ствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности / Отсутствие умений	основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
III этап Иметь навык осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований ПК-2 / ПК-2.2	Фрагментарное применение навыков осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований / Отсутствие знаний	В целом успешное, но не систематическое применение навыков осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Успешное и систематическое применение навыков осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
I этап Знать порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению яиц домашней птицы ПК-2 / ПК-2.3	Фрагментарные знания порядка и ветеринарно-санитарных требований к обезвреживанию, утилизации и уничтожению яиц домашней птицы / Отсутствие знаний	Неполные знания порядка и ветеринарно-санитарных требований к обезвреживанию, утилизации и уничтожению яиц домашней птицы	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания порядка и ветеринарно-санитарных требований к обезвреживанию, утилизации и уничтожению яиц домашней птицы	Сформированные и систематические знания порядка и ветеринарно-санитарных требований к обезвреживанию, утилизации и уничтожению яиц домашней птицы
II этап Уметь определять порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными ПК-2 / ПК-2.3	Фрагментарное умение определять порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение определять порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения определять порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	Успешное и систематическое умение определять порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
III этап Иметь навык организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	Фрагментарное применение навыков организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	Успешное и систематическое применение навыков организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
ственными и опасными ПК-2 / ПК-2.3	тисы некачественными и опасными / Отсутствие знаний	санитарной экспертизы некачественными и опасными	там ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	нарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке птицы.
2. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке птицы.
3. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам.
4. Сопроводительная документация при транспортировке птицы.
5. Сдача-приемка птицы на перерабатывающее предприятие.
6. Основы технологии переработки птицы различных видов.
7. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.
8. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы при осмотре убой птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
9. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы при осмотре убой птицы на продовольственных рынках.
10. Инфекционные болезни птицы, при которых запрещен убой.
11. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных и инвазионных болезнях птицы.
12. Способы и режимы обезвреживания мяса птицы.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях птицы.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при отравлениях различной этиологии.
15. Определение мяса больной птицы.
16. Определение свежести мяса птицы.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
18. Сбор, хранение и утилизация биологических отходов птицеводческой продукции.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.
20. Охарактеризуйте методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.

Задания для подготовки к зачету ПК-1 / ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4

Знать порядок проведения предубойного осмотра птицы и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убой, методики отбора проб, проведение органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса птицы.

1. Методика осмотра мяса птицы.
2. Методы определения свежести мяса птицы.
3. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования.
4. Изменения, происходящие в мясе при нарушении условий хранения.
5. Факторы, вызывающие порчу мяса, краткая характеристика и санитарная оценка мяса при развитии микроорганизмов.

Уметь проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш птицы, пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований, определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убой, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для

пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса.

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменении его консистенции, окраски и появлении несвойственного запаха (причины, характерные признаки и санитарная оценка).
2. Бактериологическое исследование мяса птицы. Особенности отбора проб.
3. Клеймение и маркировка мяса птицы.

Навыки проведения предубойного ветеринарного осмотра птицы и ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя птицы; отбора проб, проведения лабораторных исследований и ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

1. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке птицы.
2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.
3. Определение мяса больной, утомленной и погибшей птицы.
4. Определение свежести мяса птицы органолептическими и лабораторными методами.

ПК-2 / ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3

Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, ветеринарно-санитарных требований к обезвреживанию, утилизации и уничтожению яиц домашней птицы.

1. Методика отбора яиц домашней птицы.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
3. Микробиология яиц и яичных продуктов. Источники загрязнения яиц. Бактериологическое исследование и оценка качества яиц. Инфекции, передаваемые через яйцо. Хранение и консервирование яиц.

Уметь использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, определять допустимость (недопустимость) реализации и порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы.

1. Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы.
2. Проводить осмотр упаковки, в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.
3. Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований яиц домашней птицы.

Навыки отбора проб и проведения лабораторных исследований, осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению, организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы.

1. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра яиц домашней птицы, для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.
2. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Законодательная и нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицеводства»	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I-III этап	Опрос	февраль
Раздел 2 «Ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы»	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I-III этап	Опрос	март
Раздел 3 «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии»	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I-III этап	Программированный контроль	апрель
Раздел 4 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	ПК-2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	I-III этап	Опрос	май

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правиль-	«удовлетворительно»

ность ответов – 40-59 %	
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле	
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);	
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)	
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)	
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)	

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены гру-	Письменно оформленный

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
же	бые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки очная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред. М. Ф. Боровкова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/322529
Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877 (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69877
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143135 (дата обращения: 12.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/143135

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Windows 10 RUS OEM OLP NL;
Windows 8.1;
Adobe acrobat reader;
Google Chrome;
Unreal Commander;
Zoom;
Skype;
Dr. Web;
7-zip;
YandexBrowser;
Лаборатория ММИС «Планы».

Перечень профессиональных баз данных

1. Справочно-правовая система ГАРАНТ
2. Справочно-правовая система Консультант плюс
3. Федеральная служба государственной статистики

Перечень информационных справочных систем:

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащенные оборудовани-ем и техническими средствами обучения:

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование - муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутренних органов (16), раковина (1), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорий МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), рН-метр (1) (переносное), баня водяная "Loip LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30) (переносное).

Помещения для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 360 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультации, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (18), шкафы (5), вешалка (1), доска меловая (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование -муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутренних органов (16), раковина (1), микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорный МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), рН-метр (1) (переносное), баня водяная "Loip LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30) (переносное).</p> <p>Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; OfficeStandard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № PFA 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OfficeStandard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OpenOffice Свободно распространяемое</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>

<p>ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент – фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайдНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense</p>	
---	--