Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 06:46:10
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Направленность программы **Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Форма обучения **Очная, заочная**

Программа разработана:

Коротких Ю.О.	старший преподаватель	-	-	
_____ (подпись)	_____ (должность)	_____ (степень)	_____ (звание)	

Рекомендовано:
Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
протокол заседания от 23.01.2026 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Тамбиев Т.С.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 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 компетенции:

- 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);
- Организовывает 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);
- Организовывает 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	*Знание:* порядка проведения предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
			Умение: проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш птицы
			Навык/ опыт деятельности: проведения предубойного ветеринарного осмотра птицы и ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя для определения возможности их использования и необходимости про-

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
			ведения лабораторных исследований
		ПК-1.2 Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	*Знание:* основ методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
			Умение: пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
			Навык/ опыт деятельности: 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	*Знание:* порядка проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
			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
			Навык/ опыт деятельности: 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 Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или	*Знание:* порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными
			Умение: определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мяс-

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
		опасными	ного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
			Навык/ опыт деятельности: 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	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	*Знание:* порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы
			Умение: использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы
			Навык/ опыт деятельности: 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	*Знание:* требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы
			Умение: определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
			Навык/ опыт деятельности: 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 Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	*Знание:* порядка и ветеринарно-санитарных требований к обезвреживанию, утилизации и уничтожению яиц домашней птицы
			Умение: определять порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатом ветеринарно-санитарной экспертизы некачествен-

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
			ными и опасными
			Навык/ опыт деятельности: 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 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
очная форма обучения 2024 год набора						
6	2/72	18	18	0,2	35,8	Зачет
заочная форма обучения 2024 год набора						
6	2/72	2	4	0,2	65,8	Зачет
очная форма обучения 2025 год набора						
6	2/72	18	18	0,2	35,8	Зачет
заочная форма обучения 2025 год набора						
6	2/72	2	4	0,2	65,8	Зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
6	2/72	18	18	0,2	35,8	Зачет
заочная форма обучения 2026 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»

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/ форма обучения	
			заочно	очно
			2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
1.	**Раздел 1** «Законодательная и нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицеводства»	1.Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к предприятиям по переработке птицы. 2.Требования государственных стандартов при заготовке птицы. 3. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке птицы. 4. Сдача и приемка птицы на убой.	0,5	4
2.	**Раздел 2** «Ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы»	1. Технология при переработке птицы. 2.Ветеринарно-санитарный контроль за условиями переработки птицы.	0,5	4
3.	**Раздел 3** «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях. 2.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при болезнях незаразной этиологии.	0,5	6
4.	**Раздел 4** «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	Основы технологи и ветеринарно-санитарная экспертиза птицеводческой продукции	0,5	4
ИТОГО:			**2**	**18**

3.3 Содержание лабораторных занятий по дисциплине, в том числе элементов практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				заочно	очно
				2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
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» *Элементы практической подготовки:* отработка приемов работы с нормативными правовыми актами.	Вопрос на зачете	1	4
2.	**Раздел 3** «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии	**Занятие № 3.** Послеубойный осмотр мяса птицы. *Элементы практической подготовки:* отработка техники проведения послеубойного осмотра тушек и органов птиц.	Программированный контроль	0,5	2
		Занятие № 5.Определение мяса больной птицы. *Элементы практической подготовки:* отработка техники проведения органолептических и физико-химических исследований по определению мяса больных птиц.	Программированный контроль	0,5	2
		Занятие № 6.Определение свежести мяса птицы. *Элементы практической подготовки:*отработкатехники проведения органолептических и физико-химических	Программированный контроль	0,5	4

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				заочно	очно
				2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
		исследований поопределению свежести мяса птицы.			
3.	**Раздел 4** «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	**Занятие № 7.**Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы. *Элементы практической подготовки:* отработка техники проведения исследований яиц.	Программированный контроль	0,5	2
		Занятие № 8.Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий, меланжа и яичного порошка	Вопрос на зачете	1	4
ИТОГО				**4**	**18**

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
			2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
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
		Особенности технологии птицеводческой продукции мясных изделий, меланжа, и яичного порошка	12	4
		Подготовка к лекциям и практическим занятиям	4	2
2.	**Раздел 2** «Ветеринарно-санитарный контроль при	Особенности технологии переработки индеек	5	3
		Особенности технологии переработки	5	3

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения	
			заочно	очно
			2022 2023 2024 2025 2026	2023 2024 2025 2026
	переработке птицы»	перепелов		
		Особенности технологии переработки водоплавающей птицы	5	3
		Подготовка к лекциям и практическим занятиям	4	2
3.	**Раздел 3** «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии»	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлении птицы и болезнях не установленной этиологии.	7	5
		Подготовка к лекциям и практическим занятиям	4	2
4.	**Раздел 4** «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	Клеймение и маркировка мяса птицы. Правила перевозки и хранения мяса птицы	6	4
		Подготовка к лекциям и практическим занятиям	4	2
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**0,2**	**0,2**
ИТОГО			**66**	**36**

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 : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
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	https://e.lanbook.com/book/69877

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
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 : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
Раздел 4 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/471608

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	проведенияпредубойного ветеринарного осмотра птицы и ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя для опре-

					деления возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
ПК-1 / ПК-1.2		Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	основы методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
ПК-1 / ПК-1.3		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	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 законодатель-	организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачествен-

		опасными		ством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	ными и опасными
ПК-2 / ПК-2.1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы	использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы	отбора проб и проведения 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 результатом 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 проведения предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя ПК-1 / ПК-1.1	**Фрагментарные знания** порядка проведения предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** порядка проведения предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** порядка проведения предубойного осмотра птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**Сформированные и систематические 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 экспер-	**Фрагментарные знания** основ методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспер-	**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 ветери-	**Сформированные и систематические знания** основ методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
тизы ПК-1 / ПК-1.2	тизы / **Отсутствие знаний**		нарно-санитарной экспертизы	ветеринарно-санитарной экспертизы
II этап **Уметь** пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПК-1 / ПК-1.2	**Фрагментарное умение** пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения** пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	**Успешное и систематическое умение** пользоваться специальными лабораторным 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**	**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 пище-	**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 пище-	**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 ветеринар-

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
	умений	вой безопасности	вой безопасности	но-санитарной и пищевой безопасности
III этап **Иметь навык** 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-1.3	**Фрагментарное применение навыков** 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 **/ Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** 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	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** 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	**Успешное и систематическое применение навыков** 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
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	**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 про-	**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 безопасно-	**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 пище-	**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

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ПК-1 / ПК-1.4	дукции **/ Отсутствие умений**	сти пищевой продукции	вой продукции	сфере безопасности пищевой продукции
III этап **Иметь навык** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными ПК-1 / ПК-1.4	**Фрагментарное применение навыков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными **/ Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	**Успешное и систематическое применение навыков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, 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	**Фрагментарные знания** требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам домашней птицы **/ Отсутствие**	**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 яй-	**Сформированные и систематические знания** требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к яйцам

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ПК-2 / ПК-2.2	**знаний**		цам домашней птицы	домашней птицы
II этап **Уметь** определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности ПК-2 / ПК-2.2	**Фрагментарное умение** определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения** определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	**Успешное и систематическое умение** определять допустимость (недопустимость) реализации яиц домашней птицы на 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 результатом ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными ПК-2 / ПК-2.3	**Фрагментарное умение** определять порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатом 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 результатом 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 результатом ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	**Успешное и систематическое умение** определять порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатом ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
III этап **Иметь навык** орга-	**Фрагментарное применение навы-**	**В целом успешное, но не систематиче-**	**В целом успешное, но сопровождающее-**	**Успешное и систематическое**

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
низации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными ПК-2 / ПК-2.3	**ков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными / **Отсутствие знаний**	**ское применение навыков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	**ся отдельными ошибками применение навыков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	**применение навыков** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-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 убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
9. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы при осмотре убоя 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. Собор, 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 убоя, 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 убоя, 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.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

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

Задания закрытого типа:

1.Укажите срок годности охлажденных тушек цыплят-бройлеров:

1. не более 2 суток;

2. не более 5 суток;

3. не более 3 суток;

4. не более 10 суток.

Ответ: 2

2.За два часа до убоя птицы прекращают ее:

1. кормление;
2. поение;
3. прогулку;
4. обработку антибиотиками.

Ответ: 2

3.Тушки птиц выпускают в:

1. потрошенными;
2. крупонированными;
3. нутрованными;
4. полупотрошенными.

Ответ: 1,4

4. Укажите правильную последовательность первичной переработки птицы:

1. удаление оперения

2. оглушение

3. потрошение

4. обескровливание

5. туалет

Ответ: 2, 4, 1, 5, 3

5. Установите соответствие в предложенных вариантах ответов.

1. Мясной ингредиент – это … 2. Мясо птицы – это … 3. Мясо птицы бескостное – это …	**1. продукция из мяса птицы в виде кусков произвольной формы, различных размеров и массы, представляющих собой совокупность мышечной, соединительной и жировой тканей, с кожей или без нее;** **2. составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы;**

	3. продукт убоя птицы в виде тушек, их частей;

Ответы: 1-2, 2-3, 3-1

Задания открытого типа:

6. Укажите срок хранения неупакованных тушек индейки при температуре минус 18◦С: _____

Ответ: 12 месяцев.

7. Укажите срок хранения охлажденных полуфабрикатов из мяса кур:

Ответ: не более 48 часов

8.Что такое потрошеные тушки птиц?

Ответ: Тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова, шея, ноги по заплюсневый сустав.

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

Ответ: индейка

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

Ответ: наносят одно овальное клеймо на область бедра или шеи

11. Укажите характерные признаки мяса индейки сомнительной свежести:

Ответ: мышцы на разрезе бледно-розового цвета, влажные, слегка липкие

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

Ответ: не выше минус 12 ◦С.

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

Ответ: от 0 ◦С до 4 ◦С

14. Укажите значение pH свежего мяса утки: _____

Ответ: pH 5,6 – 6,2.

15. Какие особенности осмотра тушек пернатой дичи?

Ответ: наличие оперения.

16. Какое клеймо наносят на тушки птицы после проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы:

Ответ: малое овальное клеймо.

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

Ответ: потрошенные тушки с комплектом внутренних органов

18. «…. выдержка птицы без корма».

Ответ: просидка.

19. Убой птицы проводят путем перерезки:

Ответ: яремной вены и сонной артерии.

20. Погружать туши в шпарильный чан необходимо после:

Ответ: остановки акта дыхания и кровообращения.

ПК-1.2 Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

1. Какой из ниже перечисленных методов физико-химического контроля не относится к исследованию мяса птицы?

1.определение пероксидазы;
2. формольная проба
3. определение количества летучих жирных кислот;
4.определение кислотного числа жира.
Ответ: 2

2.Высокую усвояемость имеют жиры –

1. свиной;
2. козий;
3. птичий;
4. говяжий.
Ответ: 3

3. Какие из нормативных правовых документов действуют на территории государств-членов Евразийского экономического союза?

1. Ветеринарные правила убоя животных и Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации;
2. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
3. ГОСТ 34159-2017 межгосударственный стандарт «Продукты из мяса. Общие технические условия»;
4. ГОСТ Р 52054-2003 государственный стандарт РФ «Молоко коровье сырое. Технические условия».

Правильный ответ: 2, 3

4. Укажите правильную последовательность первичной переработки птицы:

1. удаление оперения
2. оглушение
3. потрошение
4. обескровливание
5. туалет
Ответ: 2, 4, 1, 5, 3

5. Установите соответствие в предложенных вариантах ответов.

1. Опытный образец мясного продукта – 2. Контрольный образец мясного продукта – 3. Внешний вид мясного продукта –	А. свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа зрения; **Б. образец мясного продукта, используемый для оценки его качества;** **В. образец мясного продукта, принятый за основу при оценке качества мясных продуктов данного вида;**

Ответы: 1-Б, 2-В, 3-А

Задания открытого типа:

6. Укажите значение кислотного числа свежего гусиного жира:

Ответ: до 1,0 мг КОН

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

Ответ: реактив Несслера

8. В скольких граммах мяса птицы не допускается наличие сальмонелл_____

Ответ: в 25 граммах

9. Что не является видом порчи мяса птицы?

Ответ: посмертное окоченение.

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

Ответ: мясо индейки

11.Полупотрошение предусматривает удаление из тушек:

Ответ: кишечника.

12. Тушки птиц, у которых удалены внутренние органы, голова, ноги до пяточного сустава и крылья до локтевого сустава называются:

Ответ: потрошенными.

13. Какие результаты бактероскопии мазков-отпечатков со свежего мяса птицы?

Ответ: не более 10 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

14. Укажите температуру плавления птичьего жира.

1. 32-36º С
2. 45-52º С
3. 37-45º С
4. 44-56º С

Ответ: 1

15. Мясо или субпродукты, отнесенные к сомнительной свежести хотя бы по одному признаку, подвергают _____анализам.

Ответ: химическим и микроскопическим.

16. _____ мясного продукта – консистенция мясного продукта, характеризующаяся относительно малой массой в единице объема и слабо соединенными частицами.

Ответ: рыхлая консистенция.

17. _____фальсификация мясных полуфабрикатов (обвес) - это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров упаковки с мясным полуфабрикатом (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

Ответ: Количественная

18. _____ фальсификация мясных полуфабрикатов осуществляется практически всегда и производится следующими способами: добавлением воды; нарушением рецептурного состава; использованием менее ценных частей туши; введением чужеродных добавок; изготовлением из искусственных ароматизаторов мяса, красителей и других пищевых добавок; введением консервантов и антибиотиков.

Ответ: Качественная

19. Укажите срок годности охлажденных тушек цыплят-бройлеров:

Ответ: не более 5 суток;

20. Укажите значение pH свежего мяса птицы: _____

Ответ: pH 5,6 – 6,2.

ПК-1.3 Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

Задания закрытого типа:

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

1. не выше минус 12 ◦С;
2. от минус 2 ◦С до минус 4 ◦С;
3. минус 18 ◦С;
4. от 0 ◦С до 3◦С.

Ответ:1.

2. Укажите значение pH свежего мяса индейки.

1.pH 5,0 – 5,3.
2. pH 6,3 – 6,7.
3. pH 5,2 – 5,7.

4. pH 5,6 – 6,2.
Ответ: 4.

3. Какие из нормативных правовых документов действуют на территории государств-членов Евразийского экономического союза?

1. Ветеринарные правила убоя животных и Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации;
2. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
3. ГОСТ 34159-2017 межгосударственный стандарт «Продукты из мяса. Общие технические условия»;
4. ГОСТ Р 52054-2003 государственный стандарт РФ «Молоко коровье сырое. Технические условия».

Правильный ответ: 2, 3

4. Укажите правильную последовательность осмотра тушек и внутренних органов птицы и пернатой дичи:

1. печень, селезенка,
2. желудок, почки,
3. тушка,
4. серозные покровы грудобрюшной полости.
5. сердце, легкие,
6. яичники, семенники,

Ответ: 3, 5, 1, 6, 2, 4.

5. Установите соответствие в предложенных вариантах ответов.

1. Мясо свежее 2. Мясо сомнительной свежести 3. Мясо несвежее	1. Покрыто слизью, особенно под крыльями, в пахах и в складках кожи, беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами. **2. Липкое под крыльями, в пахах и в складках кожи, беловато-желтого цвета с серым оттенком;** 3. Беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих - серого цвета с синюшным оттенком.

Ответ: 1-3, 2-2, 3-1

Задания открытого типа:

6. Какое лабораторное исследование проводят для выяснения обсемененности мяса микрофлорой и возбудителей инфекционных заболеваний? _____

Ответ: бактериоскопия мазков-отпечатков

7. Назовите режим обеззараживания условно годного мяса птицы: _____

Ответ: проварка при 100 ◦С не менее 60 минут.

8. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от минус 2 до минус 3 ^{0} С:

Ответ: подмороженное мясо птицы.

9. Обработка поверхности тушки водоплавающей птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей восковой массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения:

Ответ: воскование тушки птицы.

10. Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы:

Ответ: шпарка птицы.

11. Запрещается забой птицы на мясо до :
Ответ: 30- дневного возраста
12. Исследование мяса на свежесть начинают с :
Ответ: органолептических исследований
13. Мясо или субпродукты, отнесенные к сомнительной свежести хотя бы по одному признаку, подвергают _____анализам.
Ответ: химическим и микроскопическим
14. Тушки птиц, у которых удалены внутренние органы, голова, ноги до пяточного сустава и крылья до локтевого сустава называются:
Ответ: потрошенными.
15. Какие результаты бактероскопии мазков-отпечатков со свежего мяса птицы?
Ответ: не более 10 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
16. Какие результаты бактероскопии мазков-отпечатков с несвежего мяса птицы?
Ответ: более 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
17. **Укажите срок хранения неупакованных тушек индейки при температуре минус 18◦С:**
_____
Ответ: 12 месяцев.
18. Укажите срок хранения охлажденных полуфабрикатов из мяса кур:
Ответ: не более 48 часов
19. При Каком заболевании мясо птицы подлежит уничтожению?
Ответ: грипп птиц.
20. Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки птицы, температура которого в толще грудных мышц выше 25 ^{0}С:
Ответ: парное мясо.

ПК-1.4 Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

Задания закрытого типа:

1.Обычное вскрытие, с целью выяснения причины смерти птицы –
1. патологическое;
2. неполное;
3. полное;
4. судебно – ветеринарное.
Ответ: 1.
2. Что не является видом порчи мяса птицы?
1. гидролиз жиров мяса птицы;
2. посмертное окоченение;
3. ослизнение мяса;
4. плесневение мяса.
Ответ 2.
3. Значение вскрытия:
1. теоретическое;
2. практическое;
3. диагностическое;
4. экспериментальное.
Ответ: 1, 3.
4. Укажите правильную последовательность осмотра тушек и внутренних органов птицы и пернатой дичи:
1. печень, селезенка,
2. желудок, почки,
3. тушка,
4. серозные покровы грудобрюшной полости.

5. сердце, легкие,
6. яичники, семенники,
Ответ: 3, 5, 1, 6, 2, 4.

5. Установите соответствие в предложенных вариантах ответов.

1. Мясной ингредиент – это … 2. Мясо птицы – это … 3. Мясо птицы бескостное – это …	**1. продукция из мяса птицы в виде кусков произвольной формы, различных размеров и массы, представляющих собой совокупность мышечной, соединительной и жировой тканей, с кожей или без нее;** **2. составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы;** **3. продукт убоя птицы в виде тушек, их частей;**

Ответы: 1-2, 2-3, 3-1

Задания открытого типа:

6. Укажите срок хранения охлажденных полуфабрикатов из мяса кур.
Ответ: не более 48 часов.

7. Вскрытие необходимо производить:
Ответ: вскоре после смерти;

8. Утилизационные предприятия должны быть
Ответ: изолированы, ограждены забором;

9. При Каком заболевании мясо птицы подлежит уничтожению?
Ответ: грипп птиц

10. Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки птицы, температура которого в толще грудных мышц выше 25 ^{0}С:
Ответ: парное мясо;

11. Убой больной птицы по указанию и под контролем ветеринарной службы:
Ответ: вынужденный убой.

12. Убой и переработку больной и подозреваемой на инфекционные заболевания птицы проводят:
Ответ: на санитарной бойне

13. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращают внимание на:
Ответ: запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира.

14. Мясо и субпродукты, которые не могут быть допущены в пищу без предварительного обеззараживания называют:
Ответ: условно годным

15. Порядок убоя животных в РФ регламентируют _____ убоя животных.
Ответ: Ветеринарные правила.

16. Использование не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду - это _____ пищевой продукции.
Ответ: утилизация.

17. Мясо _____- беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих - серого цвета с синюшным оттенком.
Ответ: свежее
18. Мясо _____- липкое под крыльями, в пахах и в складках кожи, беловато-желтого цвета с серым оттенком.
Ответ: сомнительной свежести
19. Мясо _____ - покрыто слизью, особенно под крыльями, в пахах и в складках кожи, беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами.
Ответ: несвежее.
20. _____ продукции — это установление соответствия какойлибо конкретной продукции ее описанию.
Ответ: идентификация.

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

Задания закрытого типа:

1. Для промышленной переработки допускаются яйца с дефектом:
1. насечка
2. красюк
3. миражные
4. большое пятно
Ответ: 1
2.Укажите пороки яиц, которые относятся к непищевым порокам:
1. «бой»
2. «присушка»
3. «миражные»
4. «запашистые»
Ответ: 3
3. На рынке нельзя реализовывать яйца:
1) утиные;
2) индюшиные;
3) гусиные;
4) перепелиные.
Ответ: 1, 3
4. Укажите последовательность категорий яиц по массе:
1. высшая
2.первая
3.третья
4.отборная
5. вторая
Ответ: 1, 4, 2, 5, 3
5. Установите соответствие в предложенных вариантах ответов.

1. отборная 2. I категория 3. II категория	**А. 55г** **Б. 65г** **В 45г**

Ответ: 1 – Б, 2 – А, 3 – В.

Задания открытого типа:

6. Что является меланжем?
Ответ: смесь белка и желтка
7. Продажа каких яиц домашней птицы запрещена на продовольственных рынках?
Ответ: Гусиные и утиные.
8. Каковы сроки хранения мороженого меланжа при температуре не выше минус 18 ◦С
Ответ: не более 15 месяцев
9. Укажите цвет доброкачественного меланжа:
Ответ: от желтого до оранжевого.
10. Значение высоты воздушной камеры для куриных диетических яиц?
Ответ: до 4 мм
11. Где используют сухие и жидкие яичные смеси?
Ответ: в колбасном производстве.
12. При каком исследовании определяется высота воздушной камеры яиц?
Ответ: при овоскопировании.
13. При люминесцентном анализе, каким цветом должно светиться свежее яйцо?
Ответ: малиновым цветом.
14. Какая должна быть масса одного страусиного яйца для реализации?
Ответ: не менее 600 г.
15. _____ - яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.
Ответ: мытые яйца
16. Яйцо состоит из:
Ответ: скорлупы, подскорлупной и белковой оболочек, белка и желтка
17. Плотность яичного желтка варьирует в пределах:
Ответ: 1,028–1,035 г/см ^{3}
18. Срок хранения столовых яиц при температуре от минус 2до 0 ◦С?
Ответ: 90 суток.
19. Яйца обеззараживают проваркой в течение:
Ответ: 13 минут.
20. _____ - яйца с подвижной воздушной камерой;
Ответ: откачка

ПК-2.2 Осуществляет санитарную оценку меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов

Задания закрытого типа:

1. Почему гусиные и утиные яйца не допускаются к реализации:
1. Могут заразиться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
2. Обладают низкой пищевой ценностью
3. Имеют большую загрязненность скорлупы
Ответ: 1
2. От чего зависит категория столового яйца?
1) от качества скорлупы, высоты пуги
2) от качества и массы яйца
3) от качества яйца
Ответ: 2
3. К пищевым неполноценным относят яйца со следующими пороками:
1. тумак
2. выливка
3. бой

4. красюк
Ответ:2, 3
4. Укажите последовательность категорий яиц по массе:
1. высшая
2.первая
3.третья
4.отборная
5. вторая
Ответ: 1, 4, 2, 5, 3
5. Установите соответствие в предложенных вариантах ответов.

1. Столовые яйца 2. Диетические яйца 3. Мытые яйца	**а. яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению на территории государства, принявшего стандарт.** **б. яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток.** **в. яйца, срок хранения которых при температуре от 0 до 20 ◦С – не более 25 суток.**

Ответ: 1 – в, 2 – б, 3 –а.

Задания открытого типа:

6.Укажите состояние желтка для столовых яиц:
Ответ: прочный малозаметный, занимает центральное положение.
7.Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?
Ответ: на скорлупу нанесена категория яиц, дата снесения
8. Укажите размер пуги для столового яйца:
Ответ: не более 7 мм.
9. Срок хранения диетических яиц?
Ответ: не более 7 суток.
10. Срок хранения столовых яиц при температуре от минус 2до 0 ◦С?
Ответ: 90 суток.
11. Яйца обеззараживают проваркой в течение:
Ответ: 13 минут.
12. Распространяется ли действие "Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц (далее - яйца) и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации (далее -Правила)" на яйца и яйце продукцию, полученные гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах и (или) гражданами, занимающимися животноводством, а также на процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации яиц и яйцепродукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на территории Российской Федерации? _____
Ответ: Нет.
13. Полученные в неблагополучных по инфекционным заболеваниям птицы хозяйствах яйца подлежат обязательной _____
Ответ: дезинфекции.
14. Высоту воздушной камеры определяют:
Ответ: измерительным методом».
15. _____ - яичный меланж, яичный желток и яичный белок в жидком состоянии без разбавления или сгущения.
Ответ: жидкие яичные продукты
16. _____ - перемешанная установленным методом яичная масса.
Ответ: Яичный меланж
17. _____ - перемешанная замороженная яичная масса.

Ответ: Яичный мороженый меланж

18. _____ - порошкообразные гранулированные продукты, изготовленные из жидких или мороженых яичных продуктов путем обезвоживания.

Ответ: Сухие яичные продукты

19. Высота воздушной камеры яиц хранившихся в холодильнике ____

Ответ: не более 9 мм.

20. _____ — продукты переработки яиц.

Ответ: Яйцепродукты.

ПК-2.3 Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов

Задания закрытого типа:

1. К пищевым неполноценным относят яйца со следующими пороками:

1. бой

2. тумак

3.красюк

4. зеленая гниль

Ответ: 1

2. Свежеснесенное яйцо имеет плотность:

1. 1,071 г/см ^{3}
2. 1,058 г/см ^{3}
3. 1,031 г/см ^{3}
4. 1,085 г/см ^{3}

Ответ: 4

3. К техническому браку относят яйца со следующими дефектами:

1. кровяное кольцо
2. малое пятно
3.запашистые
4. миражные

Ответ: 1, 4

4. Укажите последовательность категорий яиц по массе:

1. высшая
2.первая
3.третья
4.отборная
5. вторая

Ответ: 1, 4, 2, 5, 3

5. Установите соответствие в предложенных вариантах ответов.

1. отборная 2. I категория 3. II категория	**А. 55г** **Б. 65г** **В 45г**

Ответ: 1 – Б, 2 – А, 3 – В.

Задания открытого типа:

6. Полученные в неблагополучных по инфекционным заболеваниям птицы хозяйствах яйца подлежат обязательной _____

Ответ: дезинфекции.

7. _____ - яйца с поврежденной скорлупой без признаков течи, высота воздушной камеры не более 1/3 высоты яйца по большой оси.

Ответ: «бой»

8. _____ - яйца, в которых произошло частичное смешивание желтка с белком.

Ответ: выливка

9. _____ - яйца с подвижной воздушной камерой;

Ответ: откачка

10. _____ - яйца с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой общим размером неболее 1/8 поверхности скорлупы.

Ответ: малое пятно.

11. _____ - яйца с присохшим к скорлупе желтком, но без плесени.

Ответ: присушка

12. _____ - яйца с испорченным содержимым под действием плесневых грибков и гнилостных бактерий. При овоскопировании яйцо непрозрачно. Содержимое имеет гнилостный запах.

Ответ: тумак.

13. _____ - яйца с однообразной рыжеватой окраской содержимого.

Ответ: красюк.

14. Пищевые неполноценные яйца направляют на _____

Ответ: промышленную переработку.

15. Яйца с содержимым «тумак»

Ответ: уничтожают на месте.

16. Пищевые неполноценные яйца с пороками «насечка»,«бой», «выливка», «присушка», «малое пятно» и «запашистые» маркируют клеймом

Ответ: «Брак»

17. Яйца с пороками «тумак», «большое пятно», «красюк»,«кровяное кольцо» и «миражные»

Ответ: утилизируют на месте.

18. Высоту воздушной камеры определяют:

Ответ: измерительным методом».

19. _____ - яичный меланж, яичный желток и яичный белок в жидком состоянии без разбавления или сгущения.

Ответ: жидкие яичные продукты

20. _____ - перемешанная установленным методом яичная масса.

Ответ: Яичный меланж

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 правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
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, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. 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 грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный 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 вы-	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополни-	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной

		воды не обоснованы.	тельной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	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 более2 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 привидением 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.

Для достижения комплексной оценки качества учебной работы обучающихся внедрена балльно-рейтинговая системы оценки учебных достижений обучающихся.

Балльно-рейтинговая система оценки учебных достижений обучающихся направлена на решение следующих задач:

- повышение мотивации обучающихся к освоению образовательных программ путем более высокой дифференциации оценки их учебной работы;

- повышение уровня организации образовательного процесса в университете.

Порядок начисления баллов доводятся до сведения каждого обучающегося в начале семестра изучения дисциплины.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая – оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма – не более 85 баллов). Баллы, характеризующие успеваемость студента по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ.

- вторая составляющая – оценка знаний студента по результатам промежуточной аттестации (не более 15 баллов).

Общий балл текущего контроля складывается из следующих составляющих:

- посещаемость – студенту, посетившему все занятия, начисляется 20 баллов;

- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии с учебным планом. Студенту, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;

- контрольные мероприятия (тестирование, коллоквиумы) – максимальная оценка 25 баллов.

- бонусы - 20 балов. До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 дополнительных (бонусных) баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий с оценкой «отлично», активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в НИРС и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии.

Суммы баллов, набранные студентом по результатам каждого текущего контроля, заносятся преподавателем, в соответствующую форму единой ведомости, используемую в течение всего семестра, которая хранится в деканате.

Итоги текущего контроля подводятся в последний рабочий день каждого месяца изучения дисциплины, копии передаются в деканат. Оригинал ведомости хранится у преподавателя до завершения изучения дисциплины, и затем, передается в деканат. Копия ведомости хранится на кафедре.

Преподаватель ведет журнал учета данных текущего контроля, своевременно доводит до сведения студентов информацию, содержащуюся в журнале, и предоставляет в деканат в последний рабочий день месяца. Итоги промежуточной аттестации вносятся преподавателем в ведомость учета итогового рейтинга по дисциплине и в обязательном порядке доводятся до сведения студентов. Деканат формирует академический рейтинг студентов в конце каждого семестра.

Добор баллов. До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся предоставляется возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 балов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки. Виды контрольных мероприятий для добора баллов преподаватель устанавливает индивидуально для каждого обучающегося.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в форме выставления зачета. Промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рей-

тинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов (включая бонусные баллы). Практика (учебная, производственная), НИРС и курсовая работа (проект) рассматриваются как самостоятельная учебная дисциплина.

Промежуточная аттестация в виде выставления зачета:

По результатам работы в семестре студенту выставляется:

–«зачтено» если он набрал от 40 до 65 баллов;

–«не зачтено» – менее 40 баллов.

Промежуточная аттестация в виде проведения экзамена:

Перевод бальных оценок в академические отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по экзаменационным дисциплинам, производится по следующей шкале:

- «Отлично» - от 80 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» - от 60 до 79 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» - от 40 до 59 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- «Неудовлетворительно» - менее 40 баллов – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки очная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

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 : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69877
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на
Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/471608

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, выдан-

ные 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

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/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	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 оборудованием 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 внутринних 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), pH-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
Аудитория № 409 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория биохимии, укомплектованная специализированной мебелью (столы лабораторные (2)). Технические средства обучения: облучатель ртутно-кварцевый (1), термостат электрический ТС-80 (1), холодильник (1), шкаф вытяжной (1), дозатор (2), канн.пер. Колор 100 (1), дистиллятор ДЭ-4 (1), облучатель без таймера (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам. Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» моноку-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

лярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СО-ЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), pH-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).	
Аудитория 410 - 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). Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СО-ЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), pH-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21
Аудитория № 429 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ); Лаборатория ветеринарной хирургии, офтальмологии и неврологии; Лаборатория акушерства и гинекологии, анестезиологии и дерматологии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (40), доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - экран (1), проектор (1), ИБП (1), кронштейн (1), ноутбук (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам. Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СО-ЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), pH-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30). MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО	
Аудитория № 430 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ); Лаборатория ветеринарной хирургии, офтальмологии и неврологии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья) Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - лазерный аппарат(1) (переносное), дрель медицинская (1) (переносное), зажим для обрезки ушей(1) (переносное), набор для остеосинтеза(1) (переносное), облучатель(1) (переносное), отоскоп (1) (переносное), угловая шлиф машинка (1) (переносное), тонометр внутриглазного давления(1) (переносное), Фиксатор Герцена(1) (переносное), чашка шлифовальная(1) (переносное), стетоскоп (переносное), набор трубок эндотрахеальных (1) (переносное), набор хирургических инструментов(1) (переносное), муляжи швов (переносное); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СОЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), pH-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30). MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

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. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser 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 №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27