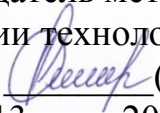
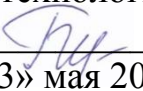


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Председатель методической
комиссии технологического
факультета  (Л.Л. Ошкина)
«13» мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического
факультета  (Г.В. Ильина)
«13» мая 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
ПТИЦЫ И ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА**

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация
«Бакалавр»

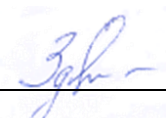
Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2019

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939

Составитель рабочей программы:

канд. биол. наук, доцент



Е.В. Здорovieва

Рецензент:

канд. биол. наук, доцент



И.В. Гаврюшина

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры «Биология, биологические технологии и ВСЭ» «13» мая 2019 года, протокол № 15

Заведующий кафедрой:

доктор биол. наук, профессор



Г.И. Борьяев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии
технологического факультета

«13» мая 2019 года, протокол № 13

Председатель методической комиссии
технологического факультета



Л.Л. Ошкина

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства» для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

В рецензируемой рабочей программе представлены учебно-методические материалы, необходимые для организации учебного процесса по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства» для обучающихся первого курса технологического факультета по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Программа содержит необходимые разделы, позволяющие получить представление о ее содержании, образовательных технологиях, используемых в ходе преподавания данной дисциплины. Сформулированы цели и задачи дисциплины, запланированы результаты обучения, содержание лекций и лабораторных занятий с указанием отведенного для их освоения времени.

Содержание разделов дисциплины, приведенное в программе, соответствует современному состоянию науки и включает рассмотрение необходимых теоретических вопросов и практических проблем биологии и экологии.

Рецензируемая рабочая программа обеспечит выполнение основной задачи курса – формирования у студентов представлений и навыков в области естественных наук.

Программа содержит все структурные элементы, предусмотренные локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза».

В целом, рецензируемая рабочая программа удовлетворяет требованиям ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и локальным нормативным актам ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ и может быть использована в учебном процессе.

Рецензент:

канд. биол. наук, доцент



(подпись)

И.В. Гаврюшина

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
(квалификация выпускника «Бакалавр»)

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1.В.10, опирается на знания, полученные при освоении дисциплин «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая, физическая и коллоидная химия», «Анатомия животных», «Цитология, гистология и эмбриология», «Микробиология», является базовой для изучения дисциплин «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Организация государственного ветеринарного надзора». Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

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

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;

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

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, можно перейти к выводу:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в ходе освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» в рамках ОПОП ВО, соответствуют ФГОС и современным требованиям рынка труда:

ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.

ПКС-5 Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

ПКС-7 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы животных и птицы.

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций.

Контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения ОПОП ВО разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций.

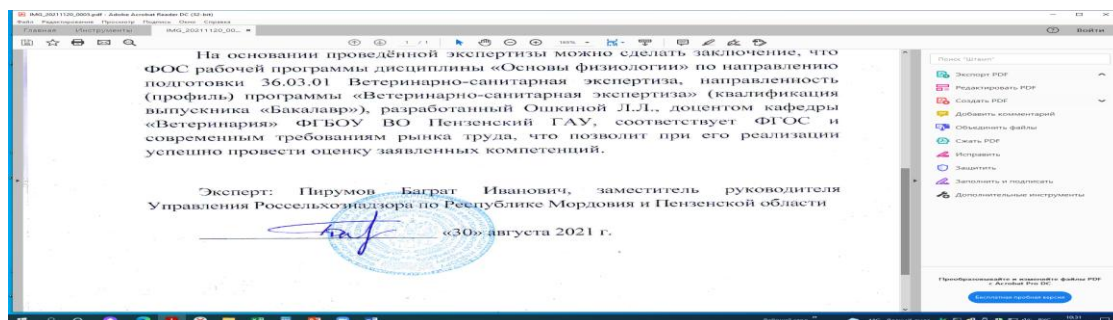
Объем фондов оценочных средств (далее – ФОС) соответствует учебному плану направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Содержание ФОС соответствует целям ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Качество ФОС обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ФОС рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (квалификация выпускника «Бакалавр»), разработанный Здоровьевой Е.В., доцентом кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза» ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, соответствует ФГОС и современным требованиям рынка труда, что позволит при его реализации успешно провести оценку заявленных компетенций.



Выписка из протокола № 13

заседания методической комиссии технологического факультета
от 13.05.2019 г.

Присутствовали: Л.Л. Ошкина -
председатель, члены комиссии: Г.В.
Ильина, А.В. Остапчук, А.А. Галиуллин,
Г.И. Боряев, А.И. Дарьин, Д.Г. Погосян,
В.Н. Емелин

Повестка дня

Вопрос №3. Рассмотрение рабочей программы и ФОС дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Слушали: Ошкину Л.Л., которая отметила, что рабочая программа и ФОС дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства», подготовленные к.б.н., доцентом кафедры биологии, биологических технологий и ВСЭ Здоровьевой Е.В. и представленные на рассмотрение методической комиссии, рассмотрены и одобрены на заседании кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза», протокол №15 от 13 мая 2019 г.

Постановили: Рабочую программу и ФОС дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза», подготовленные к.б.н., доцентом кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза» Здоровьевой Е.В. утвердить.

Председатель методической комиссии
технологического факультета

 Л.Л. Ошкина

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов
птицеводства» (2020 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола , виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председате ля методическ ой комиссии	С какой даты вводятся
1	4. Объем и структура дисциплины	Изменение объема дисциплины и формы контроля, таблица 4.1 – Распределение общей трудоемкости	31.08.2020 , №14 	31.08.2020, № 12 	01.09. 2020
2	9. Учебно- методическое и информационно е обеспечение дисциплины	Новая редакция списка основной литературы (таблица 9.1)	31.08.2020 , №14 	31.08.2020, № 12 	01.09. 2020
3	9. Учебно- методическое и информационно е обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.5 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	31.08.2020 , №14 	31.08.2020, № 12 	01.09. 2020
4	10. Материально- техническая база, необходимая для осуществления обра- зовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально- техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	31.08.2020 , №14 	31.08.2020, № 12 	01.09. 2020
5	Приложение ФОС	Включение раздела 6.7 Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с	31.08.2020 , №14 	31.08.2020, № 12 	01.09. 2020

		применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий			
--	--	--	--	--	--

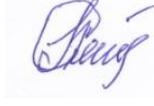
Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства»
(2021 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.5 «Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат		30.08.2021, № 16 	01.09.2021
3	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов		30.08.2021, № 16 	01.09.2021
4	Лист 4	Экспертное заключение на фонд оценочных средств рабочей программы дисциплины		30.08.2021, № 16 	01.09.2021

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов
птицеводства»
(2022 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методическо й комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.5 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	29.08.2022 № 15 	29.08.2022, № 18 	01.09.2022
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	29.08.2022 № 15 	29.08.2022, № 18 	01.09.2022

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов
птицеводства» (2023 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председател я методическ ой комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины. Новая редакция списка литературы (таблица 9.1, 9.2)	30.08.2023г. №24 	30.08.2023 № 16 	01.09.2023
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.5)	30.08.2023г. №24 	30.08.2023 № 16 	01.09.2023

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов
птицеводства» (2026 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола , виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методическо й комиссии	С какой даты вводятся
1	8. Фонд оценочных средств по дисциплине	Новая редакция раздела 8 «Оценочные материалы по дисциплине «Ветеринарно- санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства»	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026
2	9. Учебно- методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.2.2)	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026
3	10. Материально- техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса.	Материально- техническое обеспечение дисциплины (таблица 10.1)	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» является формирование у обучающихся в магистратуре студентов навыка исследования мяса птиц, а также яичной продукции с целью контроля качества и безопасности для потребителей, формирование базовых знаний по технологии производства продуктов птицеводства и ветеринарному контролю за их качеством.

Задачи дисциплины:

- изучение нормативно-правовой документации на птицу и птицепродукты;
- изучение теоретических основ диагностики болезней птицы различной этиологии;
- освоение методов отбора проб мяса птицы и птицепродуктов для проведения исследований;
- освоение теоретических микробиологических, токсикологических, применяемых при ветеринарно-санитарной экспертизе птицы и птицепродуктов.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» направлена на формирование профессиональных компетенций, самостоятельно определённых Университетом:

ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.

ПКС-5 Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

ПКС-7 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы животных и птицы.

Индикаторы и дескрипторы частей соответствующих компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов», оцениваются при помощи оценочных средств, приведенных в таблице 2.1.

Таблица 2.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства», индикаторы достижения компетенций ПКС-1, ПКС-2, ПКС-5, ПКС-7 перечень контрольных мероприятий

№ пп	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируемого результата обучения	Планируемые обуче
1	2	3	4	5
1	ИД-1_{ПКС-1}	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	З6 (ИД-1 _{ПКС-1})	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции
2	ИД-2_{ПКС-1}	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую	У6 (ИД-2 _{ПКС-1})	Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую

		принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		
3	ИД-3 _{ПКС-1}	Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения	В6 (ИД-3 _{ПКС-1})	Владеть: методами качества мяса птицы птицеводства, биохимическими бактериологическими исследованиями птицеводства; техникой проб, консервирования и транспортировки ветеринарную лабораторию бактериологическое вирусологическое химическое, микологическое токсикологическое радиометрическое навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства обоснованного заключения биологической безопасности
4	ИД-1 _{ПКС-2}	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел,	З6 (ИД-1 _{ПКС-2})	Знать: государственные стандарты в области санитарной оценки производства продукции птицы профилактические по предотвращению современные средства дезинфекции, дезинсекции дератизации предприятий; жизненные циклы инфекционных и болезней птицы опасные для человека факторы, благоприятные распространения

		в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
5	ИД-2_{ПКС-2}	Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	У6 (ИД-1 _{ПКС-2})	Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
	ИД-3_{ПКС-2}	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой	В6 (ИД-1 _{ПКС-2})	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой

		транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов		транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов
	ИД-1_{ПКС-5}	Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31 (ИД-1 _{ПКС-5})	Знание нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
	ИД-2_{ПКС-5}	Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения	У1 (ИД-2 _{ПКС-5})	Умение: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения

				консервированного животного рас происхож
	ИД-3_{ПКС-5}	Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	В1 (ИД-3_{ПКС-5})	Владение мето качества сельско продукции и соответствие т нормативно-т документации; биохимич бактериолог исследований жив продукции; техн проб, консервиров и транспорт ветеринарную лаб бактериолог вирусологическ химического, мик токсикологи радиометрическог навыками пр ветеринарно-с экспертизы п животноводств обоснованного за биологической б также проведения санитарного контр растительного пр
	ИД-1_{ПКС-7}	Знать: параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	З1 (ИД-1_{ПКС-7})	Знает: пар функционально животных и птиц патологии; этиоло способствующие заразных и незара животных; пути ра возбудителей ин инвазионных боле и птицы, в том чи человека и ж
	ИД-2_{ПКС-7}	Уметь: методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	У1 (ИД-2_{ПКС-7})	Умеет: методиче производить к обследование жив при проведении экспертизы; прави фиксировать и патологический лабораторного и

				давать заключения животных и п направлении на
	ИД-3_{ПКС-7}	Владеть: навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	В1 (ИД-3_{ПКС-7})	Владеет: навыкам экспертизы живо приемки животны перерабаты предприятиях; подачи животны убой, в том ч необходимости карантинных м

В результате изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий:

Профессиональный стандарт профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Минтруда России от 23 августа 2018 г. №547н:

Обобщенная трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных» (Код А).

Трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции» (Код А/01.6).

Трудовые действия:

Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.

Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

Трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы» (Код А/02.6).

Трудовые действия:

Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

Трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры» (Код А/03.6).

Трудовые действия:

Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.

Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1.В.10, опирается на знания, полученные при освоении дисциплин «Анатомия животных», «Цитология, гистология и эмбриология», «Микробиология», является базовой для изучения дисциплин «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Организация государственного ветеринарного надзора».

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Таблица 4.1– Распределение общей трудоемкости дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» по формам и видам учебной работы

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			очная форма обучения (8 семестр)	заочная форма обучения (3 курс, зимняя сессия)
1	Контактная работа – всего	Контакт часы	33/0,92	-
1.1	Лекции	Лек	16/0,44	-
1.2	Семинары и практические занятия	Пр	16/0,44	-
1.3	Лабораторные работы	Лаб	-	-
1.4	Текущие консультации, руководство и консультации курсовых работ (курсовых проектов)	КТ	0,8/0,02	-
1.5	Сдача зачета (зачёта с оценкой), защита курсовой работы (курсового проекта)	КЗ	0,2/0,01	-
1,6	Консультация	КПЭ	-	-
1.7	Сдача экзамена	КЭ	-	-
1.8		Контроль	-	-

2	Общий объем самостоятельной работы	СР	39/1,08	-
2.1	Самостоятельная работа	СР	39/1,08	-
2.2	Подготовка к экзамену		-	-
	Всего	По плану	72/2	-

Форма промежуточной аттестации:

по очной форме обучения – зачёт – 8 семестр.

по заочной форме обучения – *не реализуется.*

5 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Наименование разделов дисциплины и их содержание

Таблица 5.1 – Наименование разделов дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» и их содержание

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Код планируемого результата обучения
1	Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям для ее убой.	Сельскохозяйственная птица, требования к птице, предназначенной для убой. Транспортировка птицы к месту убой, ветеринарно-санитарный контроль при перевозке птицы к месту убой. Предприятия по убою птицы и требования к ним. Предубойный осмотр и приемка птицы на убой. Производственный ветеринарный контроль при убое птицы. Технология убой птицы. Вынужденный убой.	З6 (ИД-1 _{ПКС-1}); У6 (ИД-2 _{ПКС-1}); В6 (ИД-3 _{ПКС-1}); З6 (ИД-1 _{ПКС-2}); У6 (ИД-1 _{ПКС-2}); В6 (ИД-1 _{ПКС-2}); З1 (ИД-1 _{ПКС-5}); У1 (ИД-2 _{ПКС-5}); В1 (ИД-3 _{ПКС-5}); З1 (ИД-1 _{ПКС-7}); У1 (ИД-2 _{ПКС-7}); В1 (ИД-3 _{ПКС-7})
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и изделий из мяса птицы	Морфология и химический состав мяса сельскохозяйственной птицы. Факторы, влияющие на качество и выход мяса птицы. Послеубойный осмотр тушек и внутренних органов птицы. Клеймение тушек и органов птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и субпродуктов.	З6 (ИД-1 _{ПКС-1}); У6 (ИД-2 _{ПКС-1}); В6 (ИД-3 _{ПКС-1}); З6 (ИД-1 _{ПКС-2}); У6 (ИД-1 _{ПКС-2}); В6 (ИД-1 _{ПКС-2}); З1 (ИД-1 _{ПКС-5}); У1 (ИД-2 _{ПКС-5}); В1 (ИД-3 _{ПКС-5}); З1 (ИД-1 _{ПКС-7}); У1 (ИД-2 _{ПКС-7}); В1 (ИД-3 _{ПКС-7})

		Изменения в мясе птицы после убоя и при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка тушек и органов при инфекционных и инвазионных болезнях, при радиационных поражениях, мяса с отклонениями от нормы по цвету, запаху и вкусу. Классификация мясных продуктов, изготавливаемых из мяса птицы и субпродуктов. Основы технологии производства мясных продуктов, получаемых из мяса птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза кулинарных изделий из мяса птицы. Консервирование мяса птицы (посол, сушка, вяление, копчение). Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной продукции из мяса птицы.	
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства	Классификация немясной продукции птицеводства. Требования ГОСТ к качеству пищевых яиц. Ветеринарно-санитарная оценка качества	36 (ИД-1_{ПКС-1}); У6 (ИД-2_{ПКС-1}); В6 (ИД-3_{ПКС-1}); 36 (ИД-1_{ПКС-2}); У6 (ИД-1_{ПКС-2}); В6 (ИД-1_{ПКС-2}); 31 (ИД-1_{ПКС-5}); У1 (ИД-2_{ПКС-}

		яиц. Маркировка и упаковка яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов (меланж, белок, желток, яичный порошок и др.). Побочная продукция птицеводства (пух, перо, мука) и ее ветеринарно- санитарная оценка.	5); В1 (ИД-3_{ПКС-5}); 31 (ИД-1_{ПКС-7}); У1 (ИД-2 ПКС-7); В1 (ИД-3_{ПКС-7})
--	--	---	---

5 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Наименование разделов дисциплины и их содержание

Таблица 5.1 – Наименование разделов дисциплины и их содержание

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Код планируемого результата обучения
1	Общие вопросы ветеринарно- санитарной экспертизы рыбы и морепродуктов	Введение. Анатомическое строение. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика промысловых рыб. Ядовитые рыбы. Разделка и расценка рыбы. Хранение и транспортировка рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на рынках. Порядок приемки рыбы и рыбной продукции. Отбор проб. Органолептическое исследование. Характеристика основных показателей живой рыбы. Характеристика основных показателей охлажденной рыбы. Характеристика основных показателей мороженной рыбы. Характеристика основных	31 (ИД-1_{ПКС-3}) У1 (ИД-2_{ПКС-3}) В1 (ИД-3_{ПКС-3}) 31 (ИД-1_{ПКС-5}) У1 (ИД-2_{ПКС-5}) В1 (ИД-3_{ПКС-5}) 31 (ИД-1_{ПКС-7}) У1 (ИД-2_{ПКС-7}) В1 (ИД-3_{ПКС-7})

		показателей соленой рыбы. Характеристика основных показателей копченной рыбы (холодное копчение). Характеристика основных показателей (горячее копчение). Характеристика основных показателей вяленой и сушеной рыбы. Рыбные консервы и пресервы.	
2	Лабораторные методы экспертизы рыбы и морепродуктов	Лабораторные методы экспертизы рыбы. Бактериоскопия рыбы. Физико-химические методы исследования. Санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и заболеваниях инвазионных. Инфекционные болезни рыб, характерные признаки, способы использования продукции. Инвазионные болезни рыб, характерные признаки, способы использования продукции. Методы обезвреживания рыбы при антропоозоонозных	31 (ИД-1_{ПКС-3}) У1 (ИД-2_{ПКС-3}) В1 (ИД-3_{ПКС-3}) 31 (ИД-1_{ПКС-5}) У1 (ИД-2_{ПКС-5}) В1 (ИД-3_{ПКС-5}) 31 (ИД-1_{ПКС-7}) У1 (ИД-2_{ПКС-7}) В1 (ИД-3_{ПКС-7})

		болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза икорной продукции. Органолептическая оценка доброкачественности икры. Лабораторные методы исследования икры. Ветеринарно-санитарная экспертиза морепродуктов. Требования к качеству морепродуктов. Органолептическая оценка морепродуктов.	
--	--	--	--

5.2 Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов и формы обучения

Таблица 5.2.1 – Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч.
1	1	Анатомическое строение и химический состав рыбы	Введение. Анатомическое строение. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика промысловых рыб. Ядовитые рыбы.	2
2		Разделка и хранение рыбы	Разделка и расценка рыбы. Хранение и транспортировка рыбы.	2
3		Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на	2

			рынках.	
4		Органолептическое исследование рыбы	Порядок приемки рыбы и рыбной продукции. Отбор проб. Органолептическое исследование.	2
5		Характеристика основных показателей рыбы	Характеристика основных показателей живой рыбы. Характеристика основных показателей. охлажденной рыбы.	2
6		Характеристика основных показателей рыбы	Характеристика основных показателей мороженной рыбы. Характеристика основных показателей соленой рыбы.	2
7		Характеристика основных показателей рыбы	Характеристика основных показателей копченной рыбы (холодное копчение). Характеристика основных показателей (горячее копчение).	2
8		Характеристика основных показателей рыбы	Характеристика основных показателей вяленой и сушенной рыбы. Рыбные консервы и пресервы.	2
Итого				16

Таблица 5.2.2 –Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч.
1	1	Характеристика основных показателей рыбы	Характеристика основных показателей копченной рыбы (холодное копчение). Характеристика основных показателей (горячее копчение).	1

2		Характеристика основных показателей рыбы	Характеристика основных показателей вяленой и сушеной рыбы. Рыбные консервы и пресервы.	1
Итого				2

5.3 Наименование тем практических занятий, их объем в часах и содержание

Таблица 5.3.1 – Наименование тем практических занятий, их объем в часах и содержание (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, содержание занятия	Время, ч
1	2	Лабораторные методы экспертизы рыбы. Бактериоскопия рыбы.	2
2		Физико-химические методы исследования. Санитарная оценка.	2
3		Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и заболеваниях инвазионных.	2
4		Инфекционные болезни рыб, характерные признаки, способы использования продукции.	2
5		Инвазионные болезни рыб, характерные признаки, способы использования продукции.	2
6		Методы обезвреживания рыбы при антропозоонозных болезнях.	2
7		Ветеринарно-санитарная экспертиза икорной продукции. Органолептическая оценка доброкачественности икры. Лабораторные методы исследования икры.	2
8		Ветеринарно-санитарная экспертиза морепродуктов. Требования к качеству морепродуктов. Органолептическая оценка	2

		морепродуктов	
Итого			16

Таблица 5.3.2 – Наименование тем практических занятий, их объем в часах и содержание (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема работы	Время, ч
1	3	Методы обезвреживания рыбы при антропоозоонозных болезнях.	2
2		Ветеринарно-санитарная экспертиза икорной продукции. Органолептическая оценка доброкачественности икры. Лабораторные методы исследования икры.	2
3		Ветеринарно-санитарная экспертиза морепродуктов. Требования к качеству морепродуктов. Органолептическая оценка морепродуктов	2
	Итого		6

5.4 Распределение трудоёмкости самостоятельной работы (СР) по видам работ с указанием формы обучения

Таблица 5.4.1 – Распределение трудоёмкости самостоятельной работы по видам работ (очная форма обучения)

№ п/п	Вид работы	Время, ч.
1	Изучение отдельных тем и вопросов	18
2	Подготовка к семинарам и тестированиям	10
3	Подготовка устного доклада	11
	Итого	39

Таблица 5.4.2 – Распределение трудоёмкости самостоятельной работы по видам работ (заочная форма обучения)

№ п/п	Вид работы	Время, ч.
1	Изучение отдельных тем и вопросов	34
2	Подготовка к семинарам и тестированиям	20
3	Подготовка устного доклада	19,5
	Итого	63,5

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

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося приведены в таблицах 6.1.1 и 6.1.2.

Таблица 6.1 – Тема, задания, вопросы и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельного изучения (очная форма обучения)

№ п/п	Тема	Вопросы, задание	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и морепродуктов	Анатомическое строение. Химический состав и пищевая ценность рыбы. 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
		Классификация и характеристика промысловых рыб. Ядовитые рыбы. 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
		Разделка и расценка рыбы 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
		Хранение и транспортировка рыбы. 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1	2	1-3

		(ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})		
		Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на рынках. 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
		Порядок приемки рыбы и рыбной продукции.	2	1-3
		Органолептическое исследование. Характеристика основных показателей живой рыбы. 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
2	Лабораторные методы экспертизы рыбы и морепродуктов	Инфекционные болезни рыб, характерные признаки, способы использования продукции. 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
		Инвазионные болезни рыб, характерные признаки, способы использования продукции. 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3,5
		Итого	18	

Таблица 6.2 – Темы, задания и вопросы для самостоятельного изучения (заочная форма обучения)

№ п/п	Тема	Вопросы, задание	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и морепродуктов	Анатомическое строение. Химический состав и пищевая ценность рыбы. 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
		Классификация и характеристика промысловых рыб. Ядовитые рыбы. 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
		Разделка и расценка рыбы 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
		Хранение и транспортировка рыбы. 31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3

		ПКС-7)		
		Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на рынках. З1 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) З1 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) З1 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
		Порядок приемки рыбы и рыбной продукции.	2	1-3
		Органолептическое исследование. Характеристика основных показателей живой рыбы. З1 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) З1 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) З1 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
2	Лабораторные методы экспертизы рыбы и морепродуктов	Инфекционные болезни рыб, характерные признаки, способы использования продукции. З1 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) З1 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) З1 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2	1-3
		Инвазионные болезни рыб, характерные признаки, способы использования продукции.	2	1-3,5

		31 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) 31 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) 31 (ИД- 1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 ПКС-7)		
		Итого	34	

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Таблица 7.1.1 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств

№ раздела	Вид занятия	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы	Время, ч
1	Л	Характеристика основных показателей рыбы (лекция-диалог) З1 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) З1 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) З1 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	1
2	Л	Разделка и хранение рыбы (лекция-диалог) З1 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) З1 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) З1 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	1
Всего часов по лекциям			2
1	Лаб	Инвазионные болезни рыб, характерные признаки, способы использования продукции. З1 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) З1 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) З1 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	0,5
2	Лаб	Методы обезвреживания рыбы при антропоознозных болезнях. (работа малыми группами по 3-5 чел, командное соревнование). З3 (ИД-1 _{ПКС-4}) У3 (ИД-2 _{ПКС-4}) В3 (ИД-3 _{ПКС-4}) З3 (ИД-1 _{ПКС-8}) У3 (ИД-2 _{ПКС-8}) В3 (ИД-3 _{ПКС-8})	1
2	Лаб	Ветеринарно-санитарная экспертиза икорной продукции. Органолептическая оценка доброкачественности икры. Лабораторные методы исследования икры. (работа малыми группами по 3-5 чел.). З1 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) З1 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5})	0,5

		З _{ПКС-5}) З1 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	
Всего часов по лабораторным работам			2
Итого			4

Таблица 7.1.2 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (заочная форма обучения)

№ раздела	Вид занятия (Лек, Пр, Лаб)	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы, планируемые результаты обучения	Время, ч
1	2	3	4
1	Лаб	Ветеринарно-санитарная экспертиза икорной продукции. Органолептическая оценка доброкачественности икры. Лабораторные методы исследования икры. (работа малыми группами по 3-5 чел, командное соревнование). З1 (ИД-1 _{ПКС-3}) У1 (ИД-2 _{ПКС-3}) В1 (ИД-3 _{ПКС-3}) З1 (ИД-1 _{ПКС-5}) У1 (ИД-2 _{ПКС-5}) В1 (ИД-3 _{ПКС-5}) З1 (ИД-1 _{ПКС-7}) У1 (ИД-2 _{ПКС-7}) В1 (ИД-3 _{ПКС-7})	2
Всего часов по лабораторным работам			2
ИТОГО			2

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПТИЦЫ И ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА»

Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, в т.ч. в форме заданий тестового типа, представлены в Приложении 1.

Задания тестового типа могут быть использованы при проведении диагностических процедур, в т.ч. диагностической работы, в рамках НОКО.

9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины

Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 252 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-018561-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1864075 – Режим доступа: по подписке.	-	-

*значение показателя в таблицах 9.1-9.3 показано с учетом контингента обучающихся, одновременно изучающих дисциплину, не превышающим 25 человек

Таблица 9.1.2– Дополнительная литература по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая [и др.] ; под ред. А.А. Кунакова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 234 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013899-2. - Текст : электронный. - URL:	-	-

	https://znanium.com/catalog/product/1993534– Режим доступа: по подписке.		
--	---	--	--

*значение показателя в таблицах 9.1-9.3 показано с учетом контингента обучающихся, одновременно изучающих дисциплину, не превышающим 25 человек

Таблица 9.1.3 – Собственные методические издания кафедры по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1		-	-

9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Сервис «Открытое образование» // Электронный ресурс / http://openedu.ru/	свободный
2	Сервис «Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус» // Электронный ресурс / http://sirius.online/	свободный
3	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» // Электронный ресурс http://e.lanbook.com/	По договору
4	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» https://rucont.ru/	По договору

Таблица 9.2.2 - Доступ (удалённый доступ) ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным системам

№ п/п	Наименование базы данных	Условия доступа
1.	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau) - собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.

2.	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP
3.	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ https://opacg.cnshb.ru/wlib/	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
4.	Сводный каталог библиотек АПК http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&un=svkat&p1=&em=c2R	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
5.	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
6.	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для

		удаленной работы по IP:
7.	Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.com/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
8.	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. (https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
9.	Электронно-библиотечная система "AgriLib" Научная и учебно-методическая литература для аграрного образования (http://ebs.rgazu.ru/) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
10.	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (https://academia-moscow.ru/elibrary/)- сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
11.	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) http://www.cnshb.ru/	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам

	- сторонняя	через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно договору
12.	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://www.elibrary.ru/defaultx.asp) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
13.	НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия (https://rusneb.ru/) – сторонняя	В зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)
14.	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
15.	Центр цифровой трансформации в сфере АПК (https://cctmcx.ru/)- сторонняя	Доступ свободный
16.	Технологический портал Минсельхоза России (http://usmt.mcx.ru/opendata) - сторонняя	Доступ свободный
17.	Законодательство России. Официальный	Доступ свободный

	интернет-портал правовой информации (http://pravo.gov.ru/ips/) - сторонняя	
18.	Национальная платформа открытого образования (https://npoad.ru/about/)- сторонняя	Доступ свободный
19.	ФИПС - Федеральное государственное бюджетное учреждение Федеральный институт промышленной собственности (https://www1.fips.ru/)- сторонняя	Доступ свободный
20.	Библиотека им. М.Ю. Лермонтова (https://www.liblermont.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
21.	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области (https://58.rosstat.gov.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
22.	Сводный Каталог Библиотек России (https://skbr21.ru/#/)- сторонняя	Доступ свободный
23.	Центр «ЛИБНЕТ» (http://www.nilc.ru/skk/)- сторонняя	Доступ свободный
24.	Российская государственная библиотека (https://www.rsl.ru/?f=46) - сторонняя	Доступ свободный
25.	Электронный каталог Российской национальной библиотеки-РНБ (https://primo.nl.ru/primo- explore/search?vid=07NLR_VU1) - сторонняя	Доступ свободный
26.	РОСИНФОРМАГРОТЕХ (https://rosinformagrotech.ru/) - сторонняя	Доступ свободный

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

*Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза птиц и
продуктов птицеводства*

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	2	3
1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; Аудитория 4201 Учебная аудитория для проведения учебных занятий Лаборатория микробиологии, генетики, биотехнологии и защиты растений	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4323 «Образовательный центр «ДАМАТЕ» Современные технологии переработки мяса индейки и молока ГК «Дамате»»	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30;	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p

	аудитория 4320 Лаборатория биологической, пищевой химии и биотехнологии	
4	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
5	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Помещение для научно-исследовательской работы	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
6	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4445 Межфакультетская биохимическая лаборатория Помещение для научно-исследовательской работы	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p

11. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

11.1 Методические советы по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины

Планирование времени на самостоятельную работу, необходимого на изучение настоящей дисциплины, студентам лучше всего осуществлять на весь семестр, предусматривая при этом регулярное повторение пройденного материала. Материал, изученный на лекциях, необходимо регулярно дополнять сведениями из литературных источников, представленных в рабочей программе. По каждой из тем для самостоятельного изучения, приведенных в рабочей программе дисциплины следует сначала изучить рекомендованную литературу. при необходимости следует составить краткий конспект основных положений, терминов, сведений, требующих запоминания и являющихся основополагающими в этой теме и для освоения последующих тем курса.

Регулярно отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Рабочей программой дисциплины предусмотрена самостоятельная работа. Самостоятельная работа студентов складывается из: самостоятельной работы в учебное время, самостоятельной работы во внеурочное время, самостоятельной работы в Интернете.

Условно самостоятельную работу студентов по цели можно разделить на базовую и дополнительную. Базовая самостоятельная работа обеспечивает подготовку студента к текущим аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям для всех дисциплин учебного плана. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и в качестве выполненных контрольных работ, тестовых заданий, сделанных докладов и других форм текущего контроля. Базовая СР может включать следующие виды работ:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- выполнение домашнего задания или домашней контрольной работы, предусматривающих решение задач, выполнение упражнений и выдаваемых на лабораторных работах или практических занятиях;
- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- подготовка к лабораторным работам и семинарским занятиям;
- подготовка к контрольной работе и коллоквиуму;
- подготовка к зачету и аттестациям;

- подготовка доклада по заданной проблеме.

Дополнительная самостоятельная работа (ДСР) направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины.

Обязательно следует чередовать работу и отдых, например, 40 минут занятий, затем 10 минут – перерыв. В конце каждого дня подготовки следует проверить, как вы усвоили материал: вновь кратко запишите планы всех вопросов, которые были проработаны в этот день.

Методические рекомендации к лекционным занятиям. Основу дисциплины составляют 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 во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Важно составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой. В лекциях приводятся вопросы для самостоятельной работы студентов, указания на источник ответа в литературе.

Методические рекомендации к практическим занятиям и лабораторным работам. Изучение дисциплины требует наличия у обучающегося, наряду с учебной литературой, рабочей тетради и комплекта канцелярских принадлежностей (авторучки, цветных карандашей, линейки, транспортира). При подготовке к практическому занятию обучающимся необходимо изучить материалы лекции, соответствующий раздел основной литературы, ознакомиться с дополнительной литературой. В случае пропусков занятий и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания, которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок. Выполненные задания оцениваются на оценку.

Методические рекомендации к собеседованию. Система опроса выглядит как процесс диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. Характерной чертой семинара является сочетание тематической дискуссии с групповой консультацией. Выбирается ведущий и 5–6 комментаторов по проблемам темы. Выбираются основные направления темы, и преподаватель предлагает студентам вопросы, от решения которых зависит решение всей проблемы. Ведущий продолжает занятие, он даёт слово комментаторам, привлекает к обсуждению всю группу.

Коллективное обсуждение приучает к самостоятельности, активности, чувству сопричастности к событиям. При этом происходит закрепление информации, полученной в результате прослушивания лекций и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения. Анализ конкретных ситуаций – один из наиболее эффективных и распространенных методов организации активной познавательной деятельности студентов. Метод анализа конкретных ситуаций развивает способность к анализу жизненных и профессиональных задач. Сталкиваясь с конкретной ситуацией, студент должен определить: есть ли в ней проблема, в чем она состоит, определить своё отношение к ситуации, предложить варианты решения проблемы.

Методические рекомендации при подготовке к промежуточной аттестации. При подготовке к промежуточной аттестации необходимо, прежде всего, получить перечень вопросов, который следует внимательно изучить. Ответы на вопросы, выносимые к аттестации, освещаются в лекционном курсе, содержатся в рекомендуемых учебных пособиях. При самостоятельной подготовке нужно помнить, что промежуточная аттестация предполагает ориентирование во всех пройденных темах, в связи с чем, подготовка должна проводиться заблаговременно. Для того, чтобы получить допуск к аттестации, необходимо, чтобы все пропущенные лабораторные занятия были отработаны, должен быть вовремя представлен доклад с презентацией. Необходимо работать с конспектами, материалами лекций, получить и закрепить навыки решения ситуационных задач, уметь приводить необходимые примеры.

Методические рекомендации при подготовке к тестированию. Одной из эффективных форм текущего контроля знаний студентов является тестирование знаний студентов. Усвоение каждого раздела экологии контролируется проведением тестирования по пройденному материалу. При подготовке к тестированию следует обращать внимание на фактический материал, на логику в изложении экологических закономерностей, терминологию. При решении тестовых заданий, прежде всего, нужно внимательно, не один раз, прочесть вопрос, а затем предлагаемые ответы.

11.2 Методические рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Рабочая программа представляет собой целостную систему, направленную на эффективное усвоение дисциплины в виду современных требований высшего образования. Структура и содержание РП позволяет сформировать необходимые компетенции, предъявляемые к бакалавру для успешного решения задач в своей практической деятельности.

При использовании РП необходимо ознакомиться со структурой и содержанием РП. Материалы, входящие в РП, позволяют студенту иметь полное представление об объеме и предъявляемых требованиях к изучению дисциплины.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образователь-
ное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный
университет»

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
ПТИЦЫ И ПРОДУКТОВ ПТИЦЕВОДСТВА

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация
«Бакалавр»

Форма обучения – очная

Пенза – 2026

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования и индикаторов достижения

Таблица 1.1 – Перечень компетенций с указанием этапов их формирования и индикаторов достижения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства»

№ пп	Код и наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируе мого результата обучения	Этапы формирования компетенции
1	ПКС-1 Способен проводить ветеринарно- санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ИД-1 _{ПКС-1}	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	З6 (ИД-1) _{ПКС-1}	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции птицеводства;
2		ИД-2 _{ПКС-1}	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех	У6 (ИД-2) _{ПКС-1}	Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам

			звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки продукции птицеводства; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных птицы, сырья, продукции животного и растительного происхождения.
3		ИД-З_{ПКС-1}	Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	В6 (ИД-З_{ПКС-1})	Владеть: методами оценки качества мяса птицы и продукции птицеводства, проведения биохимических и бактериологических исследований продукции птицеводства; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов птицеводства и выдачи

					обоснованного заключения об их биологической безопасности
4	ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.	ИД-1 _{ПКС-2}	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	36 (ИД-1 _{ПКС-2})	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции птицеводства; профилактические мероприятия по предотвращению отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных инвазионных болезней птицы, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению.
5		ИД-2 _{ПКС-2}	Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки	У6 (ИД-1 _{ПКС-2})	Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса птицы и продукции птицеводства; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности

			животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку продукции птицеводства; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов птицеводства.
6		ИД-3_{ПКС-2}	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования, способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц,	В6 (ИД-1_{ПКС-2})	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов птицеводства; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования;

			продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов		способами и методикой транспортировки сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов
7	ПКС-5 Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	ИД-1 _{ПКС-5}	Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	31 (ИД-1 _{ПКС-5})	Знание нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного

					происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
8		ИД-2_{ПКС-5}	Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения	У1 (ИД- 2 _{ПКС-5})	Умение: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйствен ной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептически м свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческог о сырья; проводить бактериологически й анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного растительного происхождения
9		ИД-3_{ПКС-5}	Владеть методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и	В1 (ИД- 3 _{ПКС-5})	Владение методами оценки качества сельскохозяйствен ной продукции и кормов на

			бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения		соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
10	ПКС-7 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных	ИД-1_{ПКС-7}	Знать: параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей	31 (ИД-1 ПКС-7)	Знает: параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и

	болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы животных и птицы		инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных		факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных
11		ИД-2 _{ПКС-7}	Уметь: методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку	У1 (ИД-2) ПКС-7)	Умеет: методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку
12		ИД-3 _{ПКС-7}	Владеть: навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий	В1 (ИД-3) ПКС-7)	Владеет: навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости

					проведения карантинных мероприятий
--	--	--	--	--	--

2 Оценочные материалы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства»

2.1 Оценочные материалы тестового типа

Таблица 2.1 - Задания тестового типа

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Правильный ответ	Код компетенции	Семестр
1. Задание закрытого типа на установление соответствия					
Инструкция (сценарий выполнения):					
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.					
2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д.					
3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.					
4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)					
1.	Установите соответствие между патологическими изменениями в тушке птицы и их возможной причиной: А. Очаги некроза в печени Б. Кровоизлияния в грудных мышцах В. Увеличение селезёнки Г. Фибринозные наложения на серозных оболочках	• Травма при отлове/транспортировке • Септический процесс (например, пастереллёз) • Вирусная инфекция (например, болезнь Марека) • Бактериальная инфекция с фибринозным воспалением (например, колибактериоз)	А3Б1В2Г4	ПКС-1	8
2	Соотнесите продукт и основной показатель безопасности, контролируемый при ветеринарно-санитарной экспертизе: А. Мёд Б. Куриное яйцо В. Пастеризованное молоко Г. Овощи (картофель)	1. Содержание нитратов 2. Наличие сальмонелл 3. Диастазное число и признаки брожения 4. КМАФАнМ и соматические клетки	А3Б2В4Г1	ПКС-2	8

3.	Соотнесите вид продукции и нормативный документ, устанавливающий требования к её безопасности: А. Тушка цыпленка-бройлера Б. Полуфабрикаты из мяса птицы В. Охлажденный меланж Г. Комбикорм для кур-несушек	27. ТР ЕАЭС 021/2011 (безопасность пищевой продукции) 28. ТР ТС 034/2013 (о мясе и мясной продукции) 29. ГОСТ/ТУ на яичные продукты (с учётом требований ТР ЕАЭС) 30. ГОСТ Р/СТО на корма и требования к кормовой безопасности	A1B2B3Г4	ПКС-5	8
4.	Соотнесите патологический процесс и его типичные проявления при послеубойной экспертизе тушки птицы: А. Воспаление Б. Дистрофия В. Некроз Г. Новообразование	1. Участки омертвения ткани с чёткими границами 2. Увеличение органа, гиперемия, отёк, фибрин 3. Узлы, разрастания, нарушение структуры ткани 4. Изменение окраски и консистенции мышц, зернистость, жировые капли	A2B4B1Г3	ПКС-6	8

2. Задание закрытого типа на установление последовательности

Инструкция (сценарий выполнения):

1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.
2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.
3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.
4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)

1.	Расположите этапы ветеринарно-санитарной экспертизы тушки птицы в правильной последовательности:	1. Осмотр внутренних органов 2. Осмотр головы и шеи 3. Осмотр тушки (кожный покров, мышцы) 4. Отбор проб для лабораторных исследований при подозрении 5. Проверка клейм и сопроводительных документов	53214	ПКС-1	8
2.	Укажите правильную последовательность действий при приёмке партии охлажденного меланжа на перерабатывающем предприятии:	1. Отбор средней пробы из разных мест партии 2. Проверка ветеринарных сопроводительных документов и маркировки 3. Органолептическая оценка (цвет, запах, консистенция) 4. Лабораторные испытания (КМАФАнМ, сальмонеллы, БГКП) 5. Оформление акта приёмки/браковки	23145	ПКС-2	8

3.	Определите правильную последовательность этапов сертификации партии полуфабрикатов из мяса птицы:	1. Подача заявки и комплекта документов (в т. ч. ветеринарных) 2. Анализ документов и идентификация продукции 3. Отбор образцов и лабораторные испытания (микробиология, токсичные элементы, антибиотики) 4. Принятие решения о выдаче сертификата/декларации 5. Инспекционный контроль (при схеме сертификации с последующим контролем)	12345	ПКС-5	8
4.	Расставьте стадии развития инфекционного процесса при типичной бактериальной инфекции птицы в правильном порядке:	1. Генерализация инфекции (септицемия) 2. Локализация возбудителя в воротах инфекции 3. Выделение возбудителя во внешнюю среду 4. Проникновение возбудителя через барьер (слизистая, кожа) 5. Развитие местных воспалительных изменений	42513	ПКС-6	8
3. Задание открытого типа с развернутым ответом/ задача					
Инструкция (сценарий выполнения):					
1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ					
1.	На птицефабрике выход мяса с одной тушки бройлера в среднем составляет 72 % от живой массы. Живая масса птицы — 2,5 кг. Рассчитайте массу съедобной части (мяса) с одной тушки и общую массу мяса с партии в 10 000 голов. Как этот показатель отражает продуктивность сельскохозяйственной экосистемы?		Решение: Масса мяса с одной тушки: $2,5 \times 0,72 = 1,8$ кг. Общая масса мяса: $1,8 \times 10\,000 = 18\,000$ кг (18 тонн). Ответ: С одной тушки — 1,8 кг мяса; с партии — 18 тонн. Показатель характеризует эффективность конверсии корма в пищевую продукцию и продуктивность птицеводческой экосистемы.	ПКС-1	8

2.	В партии куриных яиц доля пищевых яиц I категории составляет 85 %, II категории — 12 %, нестандартные — 3 %. В выборке из 1000 яиц выявлено 15 яиц с насечкой и 5 с кровяными включениями. Рассчитайте долю яиц с пороками и определите, можно ли реализовать партию как пищевые яйца. Как это связано с продуктивностью и санитарным состоянием птицеводческого хозяйства?		Решение: Доля яиц с пороками: $(15+5)/1000=20/1000=0,02=2\%$. Ответ: Доля яиц с пороками — 2 %. Партию можно реализовать, так как доля пороков ниже допустимых норм (обычно до 5–6 % в зависимости от стандарта). Низкий процент пороков свидетельствует о хорошем санитарном состоянии и высокой продуктивности хозяйства.	ПКС-2	8
3	Партия комбикорма массой 20 тонн имеет влажность 13,5 %. По нормативам влажность не должна превышать 14 %. Рассчитайте, соответствует ли партия требованиям, и определите максимально допустимую массу воды в этой партии. Как контроль влажности влияет на продуктивность птицы и сохранность корма?		Решение: Максимально допустимая масса воды: $20\,000 \times 0,14 = 2\,800$ кг. Фактическая масса воды: $20\,000 \times 0,135 = 2\,700$ кг. Ответ: Партия соответствует требованиям. Максимально допустимая масса воды — 2800 кг. Контроль влажности предотвращает развитие плесени и токсинов, сохраняет питательную ценность корма и обеспечивает стабильную продуктивность птицы.	ПКС-5	8

4.	При предубойном осмотре 100 голов птицы у 15 выявлены признаки респираторного заболевания (чихание, истечения из носа). После убоя у 10 из этих 15 голов обнаружены фибриновые плёнки в воздухоносных мешках. Рассчитайте процент поражённых птиц среди больных и среди всей партии. Как эти данные помогают оценить эпизоотическую ситуацию и продуктивность стада?		Решение: Процент поражённых среди больных: $10/15 \approx 66,7\%$. Процент поражённых в партии: $10/100 = 10\%$. Ответ: Среди больных — около 66,7 %, в партии — 10 %. Высокий процент поражения у больных указывает на прогрессирование болезни; 10 % поражённой птицы в партии снижает выход качественной продукции и сигнализирует о необходимости ветеринарных мероприятий.	ПКС-6	8
----	--	--	---	-------	---

4. Задания открытого типа с кратким ответом/ вставить термин, словосочетание....., дополнить предложенное

Инструкция (сценарий выполнения):

1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.
2. Продумать логику и полноту ответа.
3. Записать ответ в виде термина, словосочетания ..., дополнить предложенное

1.	При ветеринарно-санитарной экспертизе птицы наличие в мышцах множественных мелких белых узелков, напоминающих зёрна риса, свидетельствует о поражении _____.		саркоцистозом (или саркоспоридиозом)	ПКС-1	8
2.	При экспертизе меланжа к признакам недоброкачественности относят появление _____ и _____, нехарактерных для свежего продукта.		постороннего запаха и расслоения	ПКС-2	8
3.	Для подтверждения соответствия партии тушек птицы требованиям технических регламентов при выпуске в обращение оформляется _____.		декларация о соответствии	ПКС-5	8

4.	При послеубойной экспертизе наличие в печени множественных беловатых узелков характерно для _____.		пульроза (или сальмонеллёза) либо туберкулёза птиц	ПКС-6	8
5. Задания комбинированного типа с выбором одного/нескольких правильного ответа из предложенных с последующим объяснением своего выбора					
Инструкция (сценарий выполнения): 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать номер правильного ответа или номера правильных ответов без пробелов и запятых (в зависимости от задания) и дать обоснование, используя четкие компактные формулировки.					
1.	Выберите один правильный вариант, при котором тушку птицы следует направить на утилизацию (а не на промпереработку):	1. Единичные кровоподтёки на коже без признаков воспаления 2. Генерализованный сепсис с множественными кровоизлияниями и дегенеративными изменениями во внутренних органах 3. Незначительное загрязнение оперения помётом 4. Локальное поражение мышц при травме без признаков интоксикации	2 Обоснование: генерализованный инфекционный процесс делает продукт небезопасным для пищевых целей и требует полного изъятия из оборота.	ПКС-1	8
2.	Какой показатель наиболее критичен при оценке безопасности яичного порошка для производства продуктов питания?	1. Массовая доля влаги 2. КМАФАнМ и наличие сальмонелл 3. Цвет и сыпучесть 4. Содержание белка	2 Обоснование: сальмонеллёз – типичная проблема при переработке яиц, а высокая бактериальная обсеменённость может привести к порче продукта и риску пищевых отравлений.	ПКС-2	8
3.	Что обязательно проверяют при входном контроле сырья (тушки птицы) на перерабатывающем предприятии?	1. Цвет и запах сырья 2. Сопроводительные ветеринарные документы и результаты лабораторных испытаний 3. Дизайн транспортной тары 4. Маркетинговую маркировку	2 Обоснование: ветеринарные документы подтверждают эпизоотическое благополучие хозяйства, а лабораторные данные — безопасность сырья; это основа системы ХАССП и сертификации.	ПКС-5	8

4.	Какое изменение наиболее характерно для острой септической формы инфекционного заболевания птицы?	Атрофия мышц Множественные кровоизлияния и увеличение селезёнки Кальцификация тканей Гипертрофия скелетной мускулатуры	2 Обоснование: при септицемии происходит системное поражение сосудов (кровоизлияния) и активация иммунной системы (увеличение селезёнки).	ПКС-6	8
----	---	--	---	-------	---

2.2 Оценочные материалы для текущего контроля

Текущий контроль успеваемости является обязательной частью внутренней системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы. Текущий контроль успеваемости проводится в рамках изучения дисциплины в течение семестра. Виды оценочных материалов, формы контроля, темы и график определяются педагогическим работником.

2.3 Типовые вопросы для промежуточной аттестации

Вопросы для промежуточной аттестации по ПКС-1

1. Перечислите основные этапы ветеринарно-санитарной экспертизы тушки птицы на мясоперерабатывающем предприятии и укажите, на каком этапе обязательно проверяют ветеринарные сопроводительные документы.
2. Какие патологические изменения в тушке птицы служат безусловным основанием для направления продукции на утилизацию? Приведите 3 примера с кратким обоснованием.
3. Опишите порядок осмотра внутренних органов птицы при послеубойной экспертизе; укажите, какие органы подлежат обязательному исследованию и какие изменения в них считаются критическими.
4. Как дифференцировать при экспертизе тушки птицы кровоизлияния травматического происхождения от кровоизлияний инфекционной природы? Назовите 2–3 отличительных признака.
5. Раскройте значение показателя «выход мяса» при оценке продуктивности птицеводческого хозяйства; приведите формулу расчёта и типичные значения для бройлеров.
6. Какие методы органолептической оценки применяют при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса птицы? Перечислите показатели и их нормативные характеристики.
7. Назовите основные микробиологические показатели, нормируемые при контроле мяса птицы, и укажите их предельно допустимые значения согласно действующим техническим регламентам.
8. Опишите порядок отбора проб мяса птицы для лабораторного исследования на сальмонеллы и КМАФАнМ; укажите объём выборки и точки отбора.
9. Как влияют технологические факторы (транспортировка, предубойная выдержка, оглушение, обескровливание) на качество мяса птицы и результаты ветеринарно-санитарной экспертизы?

10. Приведите пример типичных пороков мяса птицы (2–3 вида), укажите их причины и порядок использования такой продукции в соответствии с ветеринарными правилами.

Вопросы для промежуточной аттестации по ПКС-2

11. Перечислите основные показатели ветеринарно-санитарной экспертизы куриного яйца; укажите, какие из них определяют органолептически, а какие — лабораторно.

12. Опишите методику овоскопирования яиц: какие дефекты выявляют этим методом и как их классифицируют по пригодности к реализации?

13. Какие изменения в яйце свидетельствуют о его порче или инфицировании сальмонеллами? Приведите 3–4 характерных признака.

14. Раскройте особенности ветеринарно-санитарной экспертизы меланжа: какие показатели обязательны для контроля и почему риск микробной контаминации в этом продукте выше, чем в цельном яйце?

15. Как нормируется влажность и микробиологическая чистота яичного порошка? Укажите 2–3 ключевых показателя и их допустимые значения.

16. Опишите порядок приёмки партии яиц на перерабатывающем предприятии: перечислите этапы и укажите, на каком этапе проводят выборочный контроль качества.

17. Какие факторы в птицеводческом хозяйстве влияют на качество и безопасность яиц (санитарное состояние, кормление, вакцинация)? Приведите по 1–2 примера для каждой группы.

18. Как определяют категорию яиц (I, II, нестандарт) по массе и внешнему виду? Укажите нормативные диапазоны массы и критерии отнесения к нестандартной продукции.

19. Назовите основные способы фальсификации яиц и яичных продуктов, а также методы их выявления при ветеринарно-санитарной экспертизе.

20. Опишите порядок действий ветеринарного специалиста при выявлении в партии яиц признаков сальмонеллёза: от первичного осмотра до принятия решения о дальнейшем использовании продукции.

Вопросы для промежуточной аттестации по ПКС-5

21. Раскройте порядок проведения входного контроля сырья (тушки птицы, яйца, меланж) на перерабатывающем предприятии; укажите 3–4 обязательных этапа и их цели.
22. Перечислите основные технические регламенты и стандарты, регулирующие безопасность продукции птицеводства; укажите, какие показатели они нормируют для мяса птицы, яиц и яичных продуктов.
23. Опишите процедуру декларирования соответствия партии тушек птицы: какие документы необходимы, как проводят испытания и как оформляют результаты?
24. Какие показатели контролируют при производственном контроле на птицеперерабатывающем предприятии в рамках системы ХАССП? Приведите 4–5 критических контрольных точек и соответствующие им параметры.
25. Раскройте роль ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) в прослеживаемости продукции птицеводства; перечислите обязательные сведения, которые должны быть указаны в ВСД.
26. Как организуют инспекционный контроль сертифицированной продукции? Укажите периодичность, объекты проверки и возможные последствия выявления несоответствий.
27. Опишите порядок контроля качества комбикормов для птицы: какие показатели нормируют, как отбирают пробы и как интерпретируют результаты?
28. Какие факторы влияют на сохранность и безопасность кормов для птицы при хранении? Перечислите 3–4 основных риска и меры профилактики.
29. Раскройте связь между качеством кормов, здоровьем птицы и безопасностью конечной продукции; приведите 2–3 примера такой зависимости.
30. Как оформляют результаты производственного контроля на предприятии по переработке продукции птицеводства? Укажите виды отчётных документов и сроки их хранения.

Вопросы для промежуточной аттестации по ПКС-7

31. Дайте определение понятий «предубойная» и «послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза»; укажите задачи и методы каждого этапа применительно к птице.

32. Перечислите типовые патологические процессы (воспаление, дистрофия, некроз, новообразование), характерные для птицы, и опишите их макроскопические признаки при послеубойном осмотре.
33. Назовите 3–4 инфекционные болезни птицы, при которых тушки направляют на утилизацию; укажите характерные патологоанатомические изменения для каждой из них.
34. Опишите патогенез и типичные патологоанатомические признаки пуллороза (сальмонеллёза) у птицы; укажите, как эти изменения выявляют при ветеринарно-санитарной экспертизе.
35. Как дифференцируют при экспертизе поражение печени птицы при пуллорозе, туберкулёзе и микотоксикозе? Приведите 2–3 отличительных признака для каждого состояния.
36. Раскройте сущность септического процесса у птицы; опишите характерные изменения во внутренних органах и укажите порядок действий ветеринарного врача при обнаружении признаков септицемии.
37. Какие патологические изменения в воздухоносных мешках птицы указывают на респираторные инфекции? Перечислите 3–4 признака и укажите, как они влияют на решение о пригодности тушки.
38. Опишите макроскопические проявления болезни Марека у птицы; укажите, какие органы поражаются в первую очередь и как это отражается на результатах экспертизы.
39. Как оценивают степень поражения тушки при локальных травмах и кровоизлияниях? Приведите критерии, по которым продукцию допускают к реализации либо направляют на промпереработку/утилизацию.
40. Раскройте понятие «эпизоотическая ситуация» применительно к птицеводческому хозяйству; объясните, как данные предубойного осмотра используют для оценки эпизоотического благополучия и принятия управленческих решений.