

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет ветеринарии и зоотехнии

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Махаева Наталья Юрьевна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО «Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»
Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58
Уникальный программный ключ:
fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
В.В. Морозов
«01» сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2021</u>
Факультет	<u>ветеринарии и зоотехнии</u>
Выпускающая кафедра	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Кафедра-разработчик	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108/3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет</u>


Ярославль 2021 г.

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «19» сентября 2017 г. №939;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 №83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки

3. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА от «02» марта 2021 г. Протокол № 3 (с изменениями от 08.06.2021 г., протокол №7). Период обучения: 2021 - 2026 гг.

Преподаватель-разработчик:


(подпись)

И.о. заведующего кафедрой, к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(полная должность, учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «26» августа 2021 г. Протокол № 1

И.о. заведующего кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии «01» сентября 2021 г. Протокол № 1

Председатель учебно-методической комиссии факультета


(подпись)

к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)


СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы


(подпись)

к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

И.о. заведующего выпускающей кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки


(подпись)

Орехова Е.К.
(Фамилия И.О.)

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии


(подпись)

к.с.-х.н., Бушкарева А.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.3	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	7
2.3.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	7
2.3.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	8
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	8
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	9
4	Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)	9
5	Содержание дисциплины	10
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	11
5.3	Лабораторные работы	12
5.4	Практические занятия	12
5.5	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	13
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)	13
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	15
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	15
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	15
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	18
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	22
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	22
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета с	24

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
	оценкой, защиты курсовой работы, экзамена)	
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	54
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	57
8.1	Основная учебная литература	57
8.2	Дополнительная учебная литература	57
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет	58
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	58
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	58
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	59
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	59
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	60
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	60
11.3	Доступ к сети Интернет	61
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	61
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	61
13	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	64
	Приложения	
	Приложение 1. Листы дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	
	Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины	

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продукции птицеводства, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятия по переработке продукции птицеводства и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи:

- изучить нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила;
- освоить методы лабораторных исследований и ветеринарно-санитарной экспертизы продукции птицеводства;
- освоить методику проведения экспериментов в области ветеринарно-санитарной экспертизы и обработку результатов, с последующим внедрением полученных результатов исследований и разработок.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных, профессиональных компетенций (ПКОС-1.1, ПКОС-1.2, ПКОС-1.3, ПКОС-2.1, ПКОС-2.2, ПКОС-2.3, ПКОС-4.1):

2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями.

В связи с отсутствием примерной основной образовательной программы, включенной в реестр ПООП, Академией в образовательную программу не включены обязательные профессиональные компетенции выпускников (ПКО) и (или) рекомендуемые профессиональные компетенции.

2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: <i>13 Сельское хозяйство</i>	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты

2.3.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	А/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	А/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	А/03.6	6

2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	ПКОС-1.1 Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных		
		нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-1.2 Умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра		
		методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и

		дения	тельного происхож- дения	продуктов расти- тельного происхож- дения
		ПКОС-1.3 Владеет навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья		
		порядок сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	собирать и анализировать информацию по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
ПКОС-2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ПКОС-2.1 Знает признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции		
		порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-2.2 Умеет выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		порядок организации и выполнения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	организовывать и выполнять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	методами организации и выполнения лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-4	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности	ПКОС-4.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе		

мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		
	Знает строение и деление клеток, стадии развития зародыша, закономерности микроскопического строения и функционирования тканей, паренхиматозных и трубчатых органов, систем организма для выполнения работы по рабочим	Умеет уметь на гистологических препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение для выполнения работы по рабочим	Владеет навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов для выполнения работы по рабочим

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства» относится к вариативной части основной образовательной программы бакалавриата

3. Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 5 курс
	часов	часов
3. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*	13,1	13,1
в том числе:		
Лекционные занятия (Лек)	6	6
Лабораторные занятия (Лаб)	6	6
Практические занятия (Пр)	-	-
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,1	1,1
2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*	91,1	91,1
в том числе:		
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.	-	-
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	3,8	3,8
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным занятиям)	87,3	87,3
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	0,2	0,2
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*		
Сдача зачета по дисциплине (К)*	0,2	0,2

Защита курсовой работы (проекта) (К)*	-	-
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	108	108
В том числе в форме практической подготовки	4	4
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	3	3

5 Содержание дисциплины

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

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы							Всего часов
		Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа		
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	В т.ч. в форме практ	КСР	СР	Контроль	
1	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	1	1			0,05	12	-	14,05
2	Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	1	1			0,2	12	-	14,2
3	Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	1	1			0,2	12	-	14,2
4	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	1	1			0,05	12	-	14,05
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	1	1		2	0,5	12	-	14,5
6	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	1	1		2	0,2	27,3	-	29,5
Промежуточная аттестация: зачет									
Итого по дисциплине (модулю):		6	6	-		4,6	87,3	3,8	108

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	5	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	1	1		ВК
2	5	Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	1	1		ЗЛР
3	5	Порядок приёма и сдачи животных на	1	1		ЗЛР

		перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных				
4	5	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	1	1		Т
5	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	1	1		ЗЛР
6	5	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	1	1		ЗЛР
Итого по дисциплине (модулю):			6	6		

5.3 Лабораторные работы

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	5	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	1
2	5	Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	1
3	5	Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	1
4	5	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	1
5	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	1
6	5	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	1
Итого за 5 курс:				6
ИТОГО:				6

5.4 Практические занятия

Практические занятия не предусмотрены учебным планом

5.5 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

не предусмотрены учебным планом

5.6 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

Занятия лекционного типа:

Содержание учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ	Трудоемкость, час.
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	2

Итого:	
Практические занятия, лабораторные занятия:	
Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.
Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	2
Итого:	4

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

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Количество часов
Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	Подготовка к входному контролю	12
Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	Подготовка к лабораторной работе	12
Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	Подготовка к лабораторной работе	12
Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	Подготовка к тестированию	12
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	Подготовка к лабораторной работе, контрольной работе	12
Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	Подготовка к лабораторной работе	27,3
Итого за 5 курс:		87,3
Итого по дисциплине:		87,3

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями: Беоглу А.П. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисц. "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для бакалавров очной и заочной формы обуч. технол-го фак-та по напр. подг. 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" (№ CD846/2) [Электронный ресурс]. / А.П. Беоглу, Н.Г. Ярлыков - Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2016. - 24 с. // Электронная библиотека ЯГСХА. – Режим доступа: http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php 25.08.2021, требуется авторизация.

7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ПКОС-1.1, ПКОС-1.2, ПКОС-1.3, ПКОС-2.1, ПКОС-2.2, ПКОС-2.3, ПКОС-4.1) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде коллоквиумов, компьютерного или бланочного тестирования.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (5 курс) и проводится в форме зачета (5 курс).

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПКОС-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
3	Токсикология
3,4	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
4	Технологическая практика
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов
5	Ветеринарно-санитарная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКОС-2	Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
2	Фармакология
3	Токсикология
3	Биохимия сельскохозяйственной продукции
3,4	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
4	Технологическая практика
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
5	Ветеринарная радиобиология
5	Радиобиология с основами радиационной гигиены

5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов
5	Ветеринарно-санитарная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья органического производства
ПКОС-4	Готов выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
2	Технология мяса и мясных продуктов
2	Цитология, гистология и эмбриология
2	Ветеринарная пропедевтика болезней животных
3,4	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
4	Технология молока и молочных продуктов
4	Технологическая практика
5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов
5	Ветеринарно-санитарная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

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

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
					высокий	средний	ниже среднего	низкий
Код	Содержание				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПКОС-1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	ПКОС-1.1 Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	Лекции, ЛЗ, СР	Фонд тестовых заданий, вопросы для собеседования, для контрольной работы, экзаменационные вопросы и билеты	<p><i>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знает:</i> не знает нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Умеет:</i> не может организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеет:</i> не владеет нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>

					мации по экспертизе различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	формации по экспертизе основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	сбора и анализа информации по экспертизе отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
ПКОС-2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ПКОС-2.1 Знает признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Лекции, ЛЗ, СР	Фонд тестовых заданий, вопросы для собеседования, для контрольной работы, экзаменационные вопросы и билеты	<i>Знает:</i> порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Знает:</i> порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Знает:</i> порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Знает:</i> не знает порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> не умеет осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> не владеет навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-2.2 Умеет выявлять в ходе осмотра па-			<i>Знает:</i> порядок организации и выполнения лабораторного ветеринарно-санитарного кон-	<i>Знает:</i> порядок организации и выполнения лабораторного и производственного вете-	<i>Знает:</i> порядок организации и выполнения лабораторного и производственного вете-	<i>Знает:</i> не знает порядок организации и выполнения лабораторного и производст-

		<p>томорфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p>		<p>троля качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовывать и выполнять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> методами организации и выполнения лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества различных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p>ринарно-санитарного контроля качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовывать и выполнять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> методами организации и выполнения лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества основных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p>ринарно-санитарного контроля качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовывать и выполнять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> методами организации и выполнения лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества отдельных видов сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>	<p>венного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> не умеет организовывать и выполнять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> не владеет методами организации и выполнения лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</p>
--	--	---	--	---	---	--	--

ПКОС-4	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов	ПКОС-4.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, тесты для рубежного тестирования, вопросы для устного собеседования, вопросы к контрольной работе, вопросы и билеты к экзамену	<i>Знает:</i> различные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и расти-	<i>Знает:</i> основные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и расти-	<i>Знает:</i> отдельные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и рас-	<i>Знает:</i> не знает виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и расти-
--------	---	--	----------------	--	---	--	---	--

<p>убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p>			<p>тельного происхождения. <i>Умеет:</i> выполнять различные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения. <i>Владеет:</i> различными видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>тельного происхождения. <i>Умеет:</i> выполнять основные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения. <i>Владеет:</i> основными видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>тельного происхождения. <i>Умеет:</i> выполнять отдельные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения. <i>Владеет:</i> отдельными видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>тельного происхождения. <i>Умеет:</i> не может выполнять различные виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения. <i>Владеет:</i> не владеет видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.</p>
--	---	--	--	--	--	--	---

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Вопросы для собеседования:

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы

Тема 1.1 Исследование мяса птицы на свежесть 1. Опишите правила отбора проб птицы для исследований. 2. Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса птицы? 3. Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? 4. Какие лабораторные методы определения степени свежести мяса птицы Вы знаете? 5. Сколько содержится ЛЖК в мясе птицы различной степени свежести? 6. Что характеризует кислотное число жира? 7. Каковы значения кислотного числа жира для мяса птицы различной степени свежести? 8. Чем измеряется перекисное число жира? 9. Каковы значения перекисного числа жира для мяса птицы различной степени свежести? 10. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса птицы различной степени свежести?

Тема 1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больной птицы

1. Перечислите случаи, при которых убой птицы на мясо запрещен. 2. Опишите порядок ветсанэкспертизы мяса птицы при определении его происхождения. 3. Почему для определения происхождения мяса птицы оно должно быть исключительно свежим? 4. Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса больной птицы? 5. Каково содержание аминокислотного азота в мясе здоровой и больной птицы? 6. Какие показатели определяются при бактериоскопическом исследовании птицы? 7. Почему активность пероксидазы в мышечной ткани больной птицы существенно снижена? 8. Дайте характеристику мазка-отпечатка мяса больной птицы. 9. Какие способы обезвреживания мяса птицы Вы знаете?

Тема 1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий из мяса птицы 1. Опишите правила отбора проб колбасных изделий из мяса птицы. 2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании колбас из мяса птицы? 3. Какие лабораторные методы используют при исследовании колбас из мяса птицы на свежесть? 4. Какова величина pH фарша колбасных изделий из мяса птицы различной степени свежести? 5. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях колбасных изделий из мяса птицы? 6. Как поступают с колбасой из мяса птицы сомнительной свежести? 7. Как поступают с колбасой из мяса птицы, не соответствующей требованиям НД по массовой доле влаги?

Тема 1.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы 1. Какие нормативные органолептические показатели регламентированы для копченых изделий из мяса птицы? 2. Опишите органолептические показатели изделия из мяса птицы сомнительной свежести. 3. Опишите результаты бактериоскопического исследования изделия из мяса птицы сомнительной свежести. 4. Какие физико-химические

показатели регламентированы НТД для изделий из мяса птицы? 5. В каких случаях изделия из мяса птицы не допускаются в свободную реализацию, а подлежат промышленной переработке?

Тема 1.5 Ветеринарно-санитарная копченых продуктов из мяса птицы 1. Опишите правила отбора проб рубленых полуфабрикатов из мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы. 2. Опишите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. 3. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании рубленых полуфабрикатов из мяса птицы? 4. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях рубленых полуфабрикатов из мяса птицы? 5. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки рубленых полуфабрикатов из мяса птицы в зависимости от результатов их экспертизы.

Тема 1.6 Ветеринарно-санитарная консервов из мяса птицы 1. Опишите правила отбора проб консервов из мяса птицы. 2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании содержимого консервов из мяса птицы? 3. Как оценивают внешний вид консервных банок? 4. На что обращают внимание при осмотре внутренней поверхности консервных банок? 5. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях консервов из мяса птицы? 6. Что характеризует показатель кислотности содержимого консервных банок? 7. Опишите методику определения массовой доли составных частей содержимого консервов. 8. Что характеризует показатель кислотности консервов из мяса птицы? 9. В каких случаях консервов из мяса птицы подлежат технической утилизации? 10. Как поступают с консервами из мяса птицы, имеющими повышенное содержание поваренной соли?

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яйцепродуктов
Тема 2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц 1. По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца? 2. Чем отличается диетическое яйцо от столового? 3. От чего зависит категория пищевых куриных яиц? 4. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках? 5. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку. 6. Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка? 7. Какие показатели определяют при овоскопировании яиц? 8. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?

Тема 2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов 1. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании сухих яичных продуктов? 2. Как определяется вкус сухих яичных продуктов? 3. Какие физико-химические показатели регламентируются нормативной документацией для сухих яичных продуктов? 4. Опишите методику определения посторонних примесей в сухих яичных продуктах 5. Какими методами определяется показатель растворимости сухих яичных продуктов? Их сущность. 6. Как поступают с сухими яичными продуктами, не соответствующими нормативной документацией по физико-химическим показателям?

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)

Компетенция:

ПКОС-4 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

ПКОС-1 Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья

ПКОС-2 Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Вопросы к зачету:

1. Ветеринарно-санитарные требования к птице для убоя.
2. Технология убоя и первичной переработки птицы.
3. Общая характеристика мяса птицы как пищевого продукта.
4. Классификация мяса птицы.
5. Морфологический состав мяса птицы. Его отличия от морфологического состава мяса убойных животных.
6. Химический состав мяса птицы. Его отличия от химического состава мяса убойных животных.
7. Факторы, влияющие на его химический и морфологический состав мяса птицы.
8. Показатели, характеризующие качество и безопасность мяса птицы.
9. Правила отбора проб мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
10. Определение степени свежести мяса птицы по органолептическим показателям.
11. Определение степени свежести мяса птицы по биохимическим показателям.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при отклонениях от норм по органолептическим показателям.
13. Дефекты мяса птицы и причины, их вызывающие.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больной птицы.
15. Общая характеристика и классификация субпродуктов птицы.
16. Ветеринарно-санитарные требования к субпродуктам птицы.
17. Правила отбора проб, схема ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов птицы.
18. Органолептическое исследование субпродуктов птицы.
19. Лабораторные методы исследования субпродуктов птицы.
20. Ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов птицы в зависимости от результатов экспертизы.
21. Характеристика мяса пернатой дичи.
22. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса пернатой дичи.
23. Фальсификации мяса птицы и методы их распознавания.
24. Общая характеристика колбасных изделий из мяса птицы.
25. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности колбасных изделий из мяса птицы.
26. Пороки и дефекты колбасных изделий из мяса птицы, причины, их вызывающие.
27. Правила отбора проб колбасных изделий из мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий из мяса птицы.
28. Органолептическое исследование колбасных изделий из мяса птицы.
29. Лабораторные методы исследования колбасных изделий из мяса птицы.
30. Общая характеристика копченых продуктов из мяса птицы. Классификация и ассортимент копченых продуктов из мяса птицы.
31. Требования к качеству и безопасности копченых продуктов из мяса птицы.
32. Пороки и дефекты копченых продуктов из мяса птицы, причины, их вызывающие.
33. Правила отбора проб копченых продуктов из мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы копченых продуктов из мяса птицы.
34. Органолептическое исследование копченых продуктов из мяса птицы.
35. Лабораторные методы исследования копченых продуктов из мяса птицы.
36. Общая

характеристика полуфабрикатов из мяса птицы. Классификация полуфабрикатов из мяса птицы. 37. Требования к качеству и безопасности рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. 38. Правила отбора проб полуфабрикатов из мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы. 39. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. 40. Пороки и дефекты полуфабрикатов из мяса птицы, причины, их вызывающие. 41. Общая характеристика баночных консервов из мяса птицы. Классификация и ассортимент консервов из мяса птицы. 42. Требования к качеству и безопасности баночных консервов из мяса птицы. 43. Пороки и дефекты консервов из мяса птицы, причины, их вызывающие. 44. Правила отбора проб консервов из мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы. 45. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы консервов из мяса птицы. 46. Общая характеристика яиц домашней птицы как пищевых продуктов. 47. Строение и химический состав куриного яйца. 48. Классификация пищевых куриных яиц. 49. Правила отбора пищевых куриных яиц для ветеринарно-санитарной экспертизы. 50. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц. 51. Пороки и дефекты яиц, причины, их вызывающие. 48 52. Характеристика и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы перепелиных яиц. 53. Общая характеристика и классификация яичных продуктов. 54. Технология производства яйцепродуктов. 55. Правила отбора проб жидких (замороженных) и сухих яйцепродуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы. 56. Органолептическое исследование жидких (замороженных) и сухих яйцепродуктов. 57. Лабораторные методы исследования жидких (замороженных) и сухих яйцепродуктов. 58. Общая характеристика ферментированных обессахаренных яйцепродуктов. 59. Общая характеристика консервированных сахаром жидких яйцепродуктов. 60. Общая характеристика продуктов переработки яичной скорлупы.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете, экзамене производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Коллоквиум (теоретический опрос)

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Зачет

Критерии оценки на зачете

Оценки **«зачтено»** и **«не зачтено»** выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка **«зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок (**«отлично»**, **«хорошо»**, **«удовлетворительно»**), а **«не зачтено»** - параметрам оценки **«неудовлетворительно»**.

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимыми на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

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

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандарции продуктов жив-ва (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - СПб.: Лань, 2013. - 480 с. - https://e.lanbook.com/book/5703 , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2021).	Все разделы	5	Электронный ресурс
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растит-го происхождения (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": лаб. практ. / И.А. Лысакова, В.А. Крыгин и "др.". - СПб.: Лань, 2015. - 304 с. - https://e.lanbook.com/book/61365 , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2021).	Все разделы	5	Электронный ресурс
3	Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе (ЭБС Лань) ;Электронный ресурс;: учеб. пособие для вузов / А.В. Смирнов. - СПб.: Лань, 2015. - 320 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69877 (дата обращения:12.06.2021).	Все разделы	5	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Зооигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учебник / под. общ. ред. А.Ф. Кузнецова. - СПб.: Лань, 2017. – 508 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/96856 . , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2021).	Все разделы	5	Электронный ресурс
2	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для бакалавров очной и заочной формы обучения технологического факультета по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / А.П.Беоглу, Н.Г. Ярлыков.- Ярославль: ФГБОУ ВПО Ярославская ГСХА, 2016. - 24с.// Электронная библиотека ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА. — Режим доступа: требуется авторизация) (дата обращения 5.06.2021) http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php ,	Все разделы	5	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «Рукопт»	Универсальная	http://rucont.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
---------------------	---------------------------------------

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации.
Лабораторная работа	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к зачету	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярослав-

			ской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.

11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 230 Количество посадочных мест 46 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Гутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - телевизор LG - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office, 1С-Предприятие</p>
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 161 Количество посадочных мест 12 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Гутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения – компьютер, монитор, проектор, экран. Лабораторное оборудование и др. вытяжной шкаф – 1 шт., водяная баня для гистологии ВБ-90 – 1 шт., анализатор содержания жира АСВ-6 – 1 шт., печь минерализации проб ПМП-8 – 1 шт., электронные MW-120 – 1 шт. шкаф для приборов ЛК – 3 шт., шкаф для лабораторной посуды ЛК – 1 шт., холодильник Бирюса-131 – 1 шт., стол для весов – 1 шт., сушильный стеллаж настенный – 1 шт., сейф офисный VALBERG – 1 шт. Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>109</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Гутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u></p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к</p>

<p>Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № 210, № 328 Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № 236 № 312 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p>

13 Организация образовательного процесса

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.


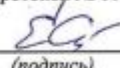

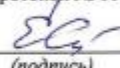



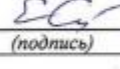



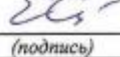
В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2021 – 2026 учебные года
Внесенные изменения на 2021/2022 учебный год

В рабочую программу дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	4. Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)	На основании приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся» в таблицу раздела 4 рабочей программы дисциплины включена строка «в том числе в форме практической подготовки»	26.08.2021 г. Протокол № 1  (подпись)	29.08.2021 г. Протокол № 11  (подпись)
2	5. Содержание дисциплины	На основании приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»: - в таблице 5.1 «Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий» рабочей программы дисциплины в графе «Контактная работа при проведении учебных занятий» добавлена графа «в т.ч. в форме практической подготовки»	26.08.2021 г. Протокол № 1  (подпись)	29.08.2021 г. Протокол № 11  (подпись)
3	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2021 г. Протокол № 1  (подпись)	29.08.2021 г. Протокол № 11  (подпись)
4	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	26.08.2021 г. Протокол № 1  (подпись)	29.08.2021 г. Протокол № 11  (подпись)
5	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочников Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	26.08.2021 г. Протокол № 1  (подпись)	29.08.2021 г. Протокол № 11  (подпись)
6	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности. Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации образовательной программы	26.08.2021 г. Протокол № 1  (подпись)	29.08.2021 г. Протокол № 11  (подпись)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»
 Факультет ветеринарии и зоотехнии



УТВЕРЖДАЮ
 Первый проректор
 ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
 В.В. Морозов
 «01» сентября 2021 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»


Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза;</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2021</u>
Факультет	<u>Ветеринарии и зоотехнии</u>
Выпускающая кафедра	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Кафедра-разработчик	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108/3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет</u>

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии


 (подпись)

к.с.-х.н., доцент Бушкарева А.С.
 (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Председатель учебно-методической комиссии факультета


 (подпись)

к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.
 (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

И.о. заведующего выпускающей кафедрой


 (подпись)

к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
 (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2021 г.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина «*Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства*» относится к вариативной части основной образовательной программы бакалавриата

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-1	Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	ПКОС-1.1 Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных		
		нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-1.2 Умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра		
		методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-1.3 Владеет навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья		
		порядок сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	собирать и анализировать информацию по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	навыками сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
ПКОС-2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ПКОС-2.1 Знает признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции		
		порядок лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов	навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов

			растительного происхождения	растительного происхождения
		ПКОС-2.2 Умеет выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции животного происхождения и продуктов растительного происхождения		
		порядок организации и выполнения лабораторного и производственно-ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	организовывать и выполнять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	методами организации и выполнения лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-4	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-4.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		
		Знает строение и деление клеток, стадии развития зародыша, закономерности микроскопического строения и функционирования тканей, паренхиматозных и трубчатых органов, систем организма для выполнения работы по рабочим	Умеет уметь на гистологических препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение для выполнения работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества	Владеет навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов для выполнения работы по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества

Краткое содержание дисциплины: Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства» Птица для убоя. Транспортировка убойных животных. Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных. Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья.