

Документ подписан проректором по учебной и воспитательной работе

Информация о владельце:

ФИО: Махаева Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе

политике ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»

Дата подписания: 17.12.2025 13:34:24

Уникальный программный ключ:

fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
01 июля 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

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>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2025</u>
Факультет	<u>ветеринарии и зоотехнии</u>
Выпускающая кафедра	<u>«Ветеринарно-санитарная экспертиза»</u>
Кафедра-разработчик	<u>«Ветеринарно-санитарная экспертиза»</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108/3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет</u>

Ярославль 2025 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД)

Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства в основу положены:

наименование дисциплины

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 от 19 сентября 2017 г. № 939, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

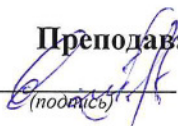
2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 г. № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии»;

5. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «03» марта 2025 г. протокол № 2. Период обучения: 2025 - 2029 гг.

Преподаватель-разработчик:


(подпись)

к.биол.н., доцент Тимаков А.В..

(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «5» июня 2025 г. Протокол № 12

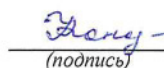
И.о. заведующего кафедрой


(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 «16» июня 2025 г. Протокол № 10

Председатель учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии


(подпись)

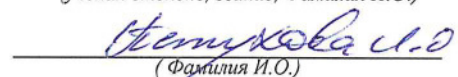
Кононова Ю.Д.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы
Отдел комплектования библиотеки
Декан факультета ветеринарии и зоотехнии


(подпись)

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


(Фамилия И.О.)

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	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	7
2.1.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	8
2.1.3	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	Практические занятия	12
5.4	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	12
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 оценкой, защиты курсовой работы, экзамена)	24

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	24
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	27
8.1	Основная учебная литература	27
8.2	Дополнительная учебная литература	27
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет	28
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	28
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	28
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	29
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	29
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	30
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	30
11.3	Доступ к сети Интернет	31
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	31
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	33
	Приложения	34
	Приложение 1. Аннотация рабочей программы дисциплины	34

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 следующей профессиональной компетенции (ПКОС-2; ПКОС-7)

2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников.

2.1.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: <i>13 Сельское хозяйство</i>	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Работник в области ветеринарии (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии») (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 16 ноября 2021 г., регистрационный № 65842)

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

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии»					
6	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	F/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	F/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	F/03.6	6

2.1.3 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-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		
		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	Определять 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	Навыками определения 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
		ПКОС-2.3 Владеет навыками для проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		Правила ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов	проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого	навыками для проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов

		убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	мясного сырья, мясной продукции	убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
ПКОС-7	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-7.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		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-7.2 Умеет пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		
		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-7.3 Умеет пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		
		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

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 8 семестр
	часов	часов
1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)* в том числе:	49,2	49,2
Лекционные занятия (Лек)	24	24
Лабораторные занятия (Лаб)		

Практические занятия (Пр)	24	24
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,2	1,2
2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)* в том числе:	58,6	58,6
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		
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным занятиям)	58,6	58,6
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 с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы							
		Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа		Всего часов
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	в т.ч. в форме практич. подгот.	КСР	СР	Контроль	
1	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	4		4		0,2	10	-	18,2
2	Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	4		4		0,2	10	-	18,2
3	Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	4		4		0,2	10	-	18,2
4	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	4		4		0,2	10	-	18,2
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	4		4	2	0,2	10	-	18,2
6	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного,	4		4	2	0,2	8,6	-	16,8

	ферментного и эндокринного сырья							
Промежуточная аттестация: зачет								0,2
Итого по дисциплине :		24		24	4	1,2	58,6	108

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

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			ЛЗ	ЛЗ	Пр	
1	8	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	4		4	ВК*
2	8	Птица для убоя. Транспортировка Убойной птицы	4		4	ЗЛР**
3	8	Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание птицы	4		4	ЗЛР
4	8	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	4		4	ЗЛР
5	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки птицы	4		4	ЗЛР,
6	8	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	4		4	ЗЛР
Итого по дисциплине			24		-	-

*ВК - входной контроль (тестирование)

** ЗЛР – защита лабораторных работ (опрос)

5.3 Практические занятия

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Всего часов
1	8	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	4
2	8	Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	4
3	8	Порядок приёма и сдачи птицы на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание птицы	Порядок приёма и сдачи птицы на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	4
4	8	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	4
5	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки птицы	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки птицы	4
6	8	Основы технологии и ветери-	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экс-	4

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Всего часов
		нарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	пертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	
Итого за 8 семестр:				24
ИТОГО:				24

5.4 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

Практические занятия, лабораторные занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя с основами технологии первичной переработки птицы	2
Проведение работ по основам 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)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1	8	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	Подготовка к входному контролю	10
2		Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	Подготовка к практическим занятиям	10
3	8	Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание птицы	Подготовка к практическим занятиям	10
4	8	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	Подготовка к практическим занятиям	10
5	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки птицы	Подготовка к практическим занятиям	10
6	8	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	Подготовка к практическим занятиям	8,6
ИТОГО часов в семестре:				58,6

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. технологического факультета по напр. подг. 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" (№ CD846/2) [Электронный ресурс]. / А.П. Беоглу, Н.Г. Ярлыков - Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 140 с. // Электронная библиотека ЯрГАУ. – Режим доступа: <https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka/электронный-каталог>, 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-2 и ПКОС-7) 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 (8 семестр) и проводится в форме зачета.

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

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
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
5	Патологическая анатомия животных
5	Патологическая физиология животных
5	Технология мяса и мясных продуктов
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
7	Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья органического производства
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
6	Производственная технологическая практика
8	Производственная ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

ПКОС-7	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
4	Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3	Технология молока и молочных продуктов
5	Методы научных исследований в ветеринарии и животноводстве
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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			
Код	Содержание				высокий	средний	ниже среднего	низкий
					Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПКОС-7	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-7.1 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, коллоквиум, зачет	<i>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Способен:</i> пользоваться нормативной документацией по организации ветеринарно-	<i>Знает:</i> хорошо нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> хорошо организовать ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> хорошо нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Понимает: хорошо	<i>Знает:</i> удовлетворительно нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> удовлетворительно организовать ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> удовлетворительно нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Не знает</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не умеет</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не владеет</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

			санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	тельного происхождения	
ПКОС-7.2 Умеет пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы			<i>Знает:</i> современные методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Способен</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения.	<i>Знает:</i> хорошо методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> хорошо проводить ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> хорошо навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Понимает: хорошо ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Знает:</i> удовлетворительно методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> : удовлетворительно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> удовлетворительно: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Не</i> знает методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не</i> умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не</i> владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

						тельного происхожде- ния		
		ПКО-7.3 Умеет пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы			<i>Знает:</i> порядок сбора и анализа информации по экспертизе различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> собирать и анализировать информацию по экспертизе различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками сбора и анализа информации по экспертизе различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Способен</i> анализировать информацию по экспертизе различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Знает:</i> хорошо порядок сбора и анализа информации по экспертизе основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> хорошо собирать и анализировать информацию по экспертизе основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> хорошо навыками сбора и анализа информации по экспертизе основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Понимает: хорошо информацию по экспертизе основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Знает:</i> удовлетворительно порядок сбора и анализа информации по экспертизе отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> удовлетворительно собирать и анализировать информацию по экспертизе отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет</i> удовлетворительно: навыками сбора и анализа информации по экспертизе отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Не</i> знает порядок сбора и анализа информации по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не</i> умеет собирать и анализировать информацию по экспертизе сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не Владеет:</i> 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	ПКОС-2.1 Знает признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, коллоквиум, зачет	<i>Знает:</i> отлично признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологиче-	<i>Знает хорошо</i> признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологиче-	<i>Знает:</i> удовлетворительно признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в	<i>Не знает:</i> признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологи-

	продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции			ских процессов инфекционного или незаразного происхождения <i>Умеет:</i> отлично осуществлять анализ признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения <i>Владеет</i> отлично навыками анализа признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения <i>Способен анализировать</i> признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения	ских процессов инфекционного или незаразного происхождения <i>Умеет:</i> хорошо осуществлять анализ признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения <i>Владеет</i> хорошо навыками анализа признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения <i>Понимает</i> признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения	результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения <i>Умеет:</i> удовлетворительно осуществлять анализ признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения <i>Владеет</i> удовлетворительно навыками анализа признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения	ческих процессов инфекционного или незаразного происхождения <i>Не умеет:</i> осуществлять анализ признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения <i>Не владеет</i> навыками анализа признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения
		ПКОС-2.2 Умеет выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические)	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, коллоквиум, зачет	<i>Знает:</i> отлично дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	<i>Знает:</i> хорошо дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной	<i>Знает:</i> удовлетворительно дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства	<i>Не знает</i> дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

		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			<i>Умеет:</i> отлично осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции <i>Владеет:</i> отлично навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества дефектов, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции <i>Способен анализировать</i> дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	продукции	<i>Умеет:</i> хорошо осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции <i>Владеет:</i> хорошо навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества дефектов, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции <i>Понимает</i> дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства	мясной продукции	<i>Умеет:</i> удовлетворительно осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции <i>Владеет:</i> удовлетворительно навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества дефектов, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	<i>Не умеет:</i> осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции <i>Не владеет:</i> навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества дефектов, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
		ПКОС -2.3 Владеет навыками для проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, коллоквиум, зачет	<i>Знает:</i> отлично ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <i>Умеет:</i> отлично ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<i>Знает:</i> хорошо ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <i>Умеет:</i> хорошо осуществлять ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сы-	<i>Знает:</i> удовлетворительно ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <i>Умеет:</i> удовлетворительно ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<i>Не знает</i> ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <i>Не умеет:</i> осуществлять ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной про-		

					<i>Владеет:</i> отлично навыками для проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <i>Способен анализировать</i> ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	рья, мясной продукции а мясной продукции <i>Владеет:</i> хорошо навыками для проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <i>Понимает</i> ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<i>Владеет:</i> удовлетворительно навыками для проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	дукции <i>Не владеет:</i> навыками для проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
--	--	--	--	--	---	--	--	---

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 защиты лабораторных работ:

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?

Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:

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

Тестовые задания открытого типа

1. Акт об обеззараживании продукции составляется в присутствии?
2. Необходимо ли указывать должность представителя ветслужбы, составляющего акт?
3. Необходимо ли указывать ФИО владельца продукции и ФИО представителя госслужбы?
4. В акте об обеззараживании обязательно указывается?
5. А акте об обеззараживании по поводу продукции обязательно указывается?

Тестовые задания закрытого типа

1. Даты и номера каких документов необходимо указать в акте об обеззараживании?
 1. Ветеринарное свидетельство
 2. Товарно-транспортной накладной
 3. Гигиенического сертификата
 4. Все ответы верны
2. Необходимо ли указывать страну производства?
 1. Да, обязательно
 2. Нет, не обязательно
 3. Нет, но есть исключения
 4. Не регламентировано

ПКОС-2.3 Владеет навыками для проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Тестовые задания открытого типа

1. Документом, подтверждающим безопасность пищевого мясного сырья, является ...
2. Документом, подтверждающим безопасность пищевого мясного сырья, является ...
3. Ветеринарный врач, заполняя ветеринарное свидетельство, ставит там ...
4. Необходимо ли писать наименование продукции, на которую выдаётся свидетельство?
5. Необходимо ли прописывать будущий маршрут продукции в ветеринарном свидетельстве?

Тестовые задания закрытого типа

1. В ветеринарном свидетельстве № 2 продукция может быть признана годной для ...
 1. Реализации без ограничений
 2. Реализацией с ограничениями
 3. Переработки согласно правилам ветеринарно-санитарной экспертизы
 4. Все ответы верны
 2. Особые отметки в ветеринарном свидетельстве №2 необходимы для ...
 1. Указания эпизоотического благополучия местности
 2. Указания даты и номера разрешения на вывоз продукции за пределы территории
 3. Указания номеров клейм
- Все ответы верны

ПКОС 7.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Тестовые задания открытого типа

1. При каких университетах были открыты первые научно-исследовательские лаборатории?
2. В каком году в Риме создается первая академия наук - Академия Деи Личей?
3. Предмет научного познания – это..?

4. Достоверное и всестороннее изучение объекта, процесса или явления, их структуры – это?

5. Исходное положение какой-либо отрасли науки – это...?

Тестовые задания закрытого типа

1. В строго регламентированных условиях проводят эксперимент:

1) Научно-хозяйственный

2) Физиологический

3) Производственный

4) Селекционный

2. К методу эмпирического уровня относит:

1) Системный

2) Измерение

3) Наблюдение

ПКОС 7.2 Умеет пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-

санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Тестовые задания открытого типа

1. В какой отрасли полезная модель не является промышленно применимой?

2. Что относится к устройствам как к объектам изобретения?

3. Что относится к устройствам как к объектам изобретения?

4. Форма связи между элементами устройства оказывающая значительное влияние на характеристики всего устройства в целом – это..?

17

5. Куммулятивность – это свойство?

Тестовые задания закрытого типа

1. При проведении опыта методом периодов минимальное количество животных в группе должно составлять...

1) три

2) четыре

3) пять

4) шесть

2. При проведении опыта методом периодов минимальное количество животных в группе должно составлять...

1) три

2) четыре

3) пять

4) шесть

ПКОС 7.3 Умеет пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Тестовые задания открытого типа

1. При каких университетах были открыты первые научно-исследовательские лаборатории?

2. В каком году в Риме создается первая академия наук - Академия Деи Личей?

3. Предмет научного познания – это..?

4. Достоверное и всестороннее изучение объекта, процесса или явления, их структуры – это?

5. Исходное положение какой-либо отрасли науки – это...?

Тестовые задания закрытого типа

1. В строго регламентированных условиях проводят эксперимент:

- 1) Научно-хозяйственный
 - 2) Физиологический
 - 3) Производственный
 - 4) Селекционный
2. К методу эмпирического уровня относит:
- 1) Системный
 - 2) Измерение
 - 3) Наблюдение

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, экзамена)

Компетенция:

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-7. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Вопросы к зачету:

1. Предмет и задачи дисциплины "Ветеринарно-санитарная экспертиза".
2. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
5. Общие сведения об убойных животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения.
7. Транспортировка животных на боенские предприятия.
8. Предубойное содержание животных и его значение. Ветеринарные требования при приеме, размещении, подготовке животных к убою.
9. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке животных.
10. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке птиц.
11. Бойни сельского типа. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
12. Санитарные бойни. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
13. Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.

14. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбината, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
15. Общая схема лимфообращения. Лимфатические узлы (строение, топография и особенности у различных видов животных) и их значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов.
16. Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов.
17. Ветеринарные требования при переработке больных животных и мяса вынужденного убоя.
18. Методика и особенности техники исследования туш и внутренних органов у разных видов животных.
19. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
20. Методы определения свежести мяса и его санитарная оценка в зависимости от результатов исследования.
21. Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его значение.
22. Виды порчи мяса. Причины и условия возникновения. Санитарная оценка.
23. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии и погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.). Санитарная оценка продуктов убоя.
24. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обеззараживания.
25. Понятие об убойной массе и выходе. Факторы, влияющие на повышение их показателей.
26. Общее понятие о сырье, полуфабрикатах, фабрикатах, ГОСТах, РСТ, СТП, ТУ.
27. Способы обескровливания туш и его значение для определения качества мяса. Методы определения.
28. Методика взятия и пересылка проб мяса для биохимического и бактериологического исследований.
29. Методы исследования мяса, полученного от убоя тяжело больных и находящихся в агонии животных. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
30. Роль убойных животных в возникновении пищевых токсикоинфекций у человека.
31. Мясо новорожденных животных. Его признаки и санитарная оценка.
32. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов в лабораториях ВСЭ продовольственных рынков.
34. Требования технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
35. Требования ТС и технических регламентов к производству продукции животного происхождения.
36. Требования ТР ТС 034/2013 на мясо и мясопродукты.
37. Качество и безопасность продукции. Термины. Определения.
38. Законы и правила по обеспечению качества и безопасности продукции.
39. Требования Технического регламента к пищевым продуктам.

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

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете 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 уме-

ние 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	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов жив-ва (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - СПб.: Лань, 2021. - 476 с. - https://e.lanbook.com/book/152644 04.06.2025, требуется авторизация.	Все разделы	8	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, 2021. - 304 с. - https://e.lanbook.com/book/168797 04.06.2025, требуется авторизация.	Все разделы	8	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Се-местр	Количество экземпляров в библиотеке
1	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 экспер-	Все разделы	8	Электронный ресурс

тиза» / А.П.Беоглу, Н.Г. Ярлыков.- Ярославль: ФГБОУ ВПО Ярославская ГСХА, 2016. - 24с.// Электронная библиотека ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА. Режим доступа: https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka требуется авторизация			
---	--	--	--

Доступ обучающихся к электронному каталогу и электронным ресурсам библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта по логину и паролю (<https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka>).

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 «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
3.	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 ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

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

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.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
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.
Практические занятия	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 университета; 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
3	Calculate Linux	Операционная система

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
---	--------------	----------	-------------------

п/п			
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://rusneb.ru/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	https://www.fao.org/agris/ru Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
7.	База данных Orbit Premium edition (коллекция Questel SAS)	Специализированная	https://www.questel.com/product-release/intelligence/ Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки
8.	База данных Springer Nature eBook Collections	Специализированная	https://link.springer.com Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки

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 «Ярославский ГАУ»

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине включает в свой состав специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа;
- учебные аудитории для проведения лабораторных работ;
- учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации;
- помещения для самостоятельной работы;
- помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования.

При проведении лабораторных занятий используется лабораторное оборудование.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Число посадочных мест в лекционной аудитории больше либо равно списочному составу потока, а в аудитории для лабораторных – списочному составу группы обучающихся.

Число посадочных мест в аудитории для лабораторных работ больше либо равно половине списочного состава группы обучающихся.

13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Ярославский государственный аграрный университет»

Факультет ветеринарии и зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
11 июля 2025 г.



АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

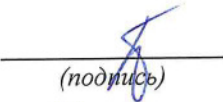
Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

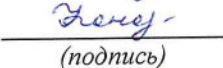
Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2025</u>
Факультет	<u>ветеринарии и зоотехнии</u>
Кафедра-разработчик	<u>«Ветеринарно-санитарная экспертиза»</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108/3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет</u>

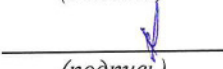
Декан факультета
ветеринарии и зоотехнии

Председатель УМК

И.о. заведующего выпуск-
кающей кафедрой


(подпись)


(подпись)


(подпись)

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

Кононова Ю.Д.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

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

Ярославль, 2025 г.

Лекции - 24 ч.
 Практические занятия –24.
 Лабораторные занятия - .
 Самостоятельная работа -58,6 ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
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		
		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	Определять 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	Навыками определения 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
		ПКОС-2.3 Владеет навыками для проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		Правила ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	навыками для проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
ПКОС-7	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных про-	ПКОС-7.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продук-	организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного	нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения

	дуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	тов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	происхождения	и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-7.2 Умеет пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		
		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-7.3 Умеет пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		
		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

Краткое содержание дисциплины: Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»

Птица для убоя. Транспортировка

убойных животных

Порядок приёма и сдачи птицы на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание птицы

Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки птицы

Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья