

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

УТВЕРЖДАЮ  
проректор по учебной, научной, воспитательной  
работе, молодежной политике и цифровой  
трансформации ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
Морозов В.В.  
30 июня 2022 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>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2022</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 2022 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД)  
Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства \_ в основу по-  
ложены:

*наименование дисциплины (модуля)*

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 «12» октября 2021 г. № 712-н;
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» (зарегистрирован в Минюсте России 27.05.2021 г. № 63650);
4. Учебный план по направлению подготовки направленность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «1» марта 2022г. протокол № 2. Период обучения: 2022 - 2026 гг.
5. Учебный план по направлению подготовки направленность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «1» марта 2022г. протокол № 2. Период обучения: 2022 - 2026 гг.

**Преподаватель-разработчик:**

  
(подпись)

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

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «1» июня 2022 г. Протокол № 13

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 «20» июня 2022 г. Протокол № 6


Председатель учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии

  
(подпись)

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

**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель образовательной программы

  
(подпись)

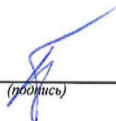
к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки

  
(подпись)

Рагозина А.А.  
(Фамилия И.О.)

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии

  
(подпись)

к.с.-х.н., Бушкарёва 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	18
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	19
8.1	Основная учебная литература	19
8.2	Дополнительная учебная литература	20
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет	20
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	20
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	21
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	21
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	22
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	22
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	22
11.3	Доступ к сети Интернет	23
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	23
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	23
13	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	25
	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 (ППКОС-2.1, ПКОС-2.2, ПКОС-7.1; ПКОС-7.2; ПКОС-7.3)

### 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

<p><b>Область профессиональной деятельности:</b> 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).</p>
--

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)

### 2.3.2 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

### 2.3.3 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-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	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		
		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 проис-

				хождения
		ПКОС-7.2 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 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
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 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 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		
		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

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

Вид учебной работы	Всего	За 8 семестр
	часов	часов
<b>1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*</b> в том числе:	<b>49,4</b>	<b>49,4</b>
Лекционные занятия (Лек)	24	24
Лабораторные занятия (Лаб)	24	24
Практические занятия (Пр)	-	-
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,4	1,4
<b>2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*</b> в том числе:	<b>58,6</b>	<b>58,6</b>
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)	52,1	52,1
<b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*		
Сдача зачета по дисциплине (К)*	0,2	0,2
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	-	-
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
в том числе в форме практической подготовки	4	4
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

## 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 практич. подгот.	КСР	СР	Контроль	
1	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	4	4			0,05	4	-	6,05
2	Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	4	4			0,2	6	-	18,2
3	Порядок приёма и сдачи животных на перера-	4	4			0,2	6	-	14,2



	батывающие предприятия, предубойное содержание животных								
4	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	4	4			0,05	6	-	8,05
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	4	4		2	0,5	10	-	26,5
6	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	4	4		2	0,2	6	-	12,2
<b>Промежуточная аттестация: зачет</b>									<b>3,7</b>
<b>Итого по дисциплине (модулю):</b>		<b>24</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>4,6</b>	<b>58,6</b>	<b>3,8</b>	<b>108</b>

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

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	8	Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	4	4		ВК (1)
2	8	Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	4	4		ЗЛР (1,2)
3	8	Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	4	4		ЗЛР (3,4)
4	8	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	4	4		Т (5)
5	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	4	4		ЗЛР (5,6,7,8), Кр (9)
6	8	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	4	4		ЗЛР (10,11)
<b>Итого по дисциплине (модулю):</b>			<b>24</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

## 5.3 Лабораторные работы

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	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 животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	4
4	8	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования,	Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	4

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
		предъявляемые к ним		
5	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	4
6	8	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	4
<b>Итого за 8 семестр:</b>				<b>24</b>
<b>ИТОГО:</b>				<b>24</b>

#### 5.4 Практические занятия

*Практические занятия не предусмотрены учебным планом*

#### 5.5 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

Занятия лекционного типа:

Содержание учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ	Трудоемкость, час.
-	-
<b>Итого:</b>	

**Практические занятия, лабораторные занятия:**

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	2
Проведение работ по основам технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	2
<b>Итого:</b>	<b>4</b>

#### 5.6 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

*не предусмотрены учебным планом*

### 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	4
Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	Подготовка к лабораторной работе	6
Порядок приёма и сдачи животных на перерабатывающие предприятия, предубойное содержание животных	Подготовка к лабораторной работе	6
Предприятия по переработке	Подготовка к тестирова-	6

Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Количество часов
птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	нию	
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных	Подготовка к лабораторной работе, контрольной работе	10
Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного, ферментного и эндокринного сырья	Подготовка к лабораторной работе	6
Введение в дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства»	Подготовка к лабораторной работе	6
Птица для убоя. Транспортировка убойных животных	Подготовка к лабораторной работе	6
<b>Итого за 8 семестр:</b>		<b>58,6</b>
<b>Итого по дисциплине:</b>		<b>58,6</b>

## 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. технолог-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: : <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, 25.08.2022, 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-7.1, ПКОС-7.2, ПКОС-7.3, ПКОС-2.1, ПКОС-2.2) 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 и проводится в форме зачета (8 семестр).

## 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	<b>Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</b>
ПКОС 2.1	<i>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</i>
4	Технология мяса и мясных продуктов
5	Патологическая анатомия животных
5	Патологическая физиология животных
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	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКОС 2.2	<b>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</b>
5	Патологическая анатомия животных
5	Патологическая физиология животных
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	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКОС-7	<b>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</b>
ПКОС-7.1	<i>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</i>

5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
4	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3	Технология молока и молочных продуктов
5	Методы научных исследований в ветеринарии и животноводстве
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<i>ПКОС - 7.2</i>	<i>Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</i>
5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
4	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3	Технология молока и молочных продуктов
5	Методы научных исследований в ветеринарии и животноводстве
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
<i>ПКОС - 7.3</i>	<i>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</i>
4	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3	Технология молока и молочных продуктов
5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства

## 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-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	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	Фонд тестовых заданий, вопросы для собеседования, для контрольной работы, экзаменационные вопросы и билеты	<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>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Знает:</i> не знает нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> не может организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> не владеет нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-7.2 Пользо-			<i>Знает:</i> современные	<i>Знает:</i> методики про-	<i>Знает:</i> методики про-	<i>Знает:</i> не знает мето-



					различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	зе основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	формации по экспертизе отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	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 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 основных 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 Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические)			<i>Знает:</i> порядок организации и выполнения лабораторного ветеринарно-санитарного контроля качества различ-	<i>Знает:</i> порядок организации и выполнения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного	<i>Знает:</i> порядок организации и выполнения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного	<i>Знает:</i> не знает порядок организации и выполнения лабораторного и производственного ветеринарно-



		<p>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>ны 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>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>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>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>
--	--	--	--	--	---	---	--	--

## **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 рН 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-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

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 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 во-

проса 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**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование, автор(ы), год и место издания</b>	<b>Используется при изучении разделов</b>	<b>Семестр</b>	<b>Количество экземпляров в библиотеке</b>
--------------	--	---	----------------	--

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, 2021. - 480 с. - <a href="https://e.lanbook.com/book/152644">https://e.lanbook.com/book/152644</a> ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2022).	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. - <a href="https://e.lanbook.com/book/168797">https://e.lanbook.com/book/168797</a> ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2022).	Все разделы	8	Электронный ресурс
3	Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе (ЭБС Лань) ;Электронный ресурс;: учеб. пособие для вузов / А.В. Смирнов. - СПб.: Лань, 2021. - 320 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/69877">https://e.lanbook.com/book/69877</a> (дата обращения:12.06.2022).	Все разделы	8	Электронный ресурс

## 8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учебник / под. общ. ред. А.Ф. Кузнецова. - СПб.: Лань, 2021. – 508 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/167467">https://e.lanbook.com/book/167467</a> ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2022).	Все разделы	8	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 5.06.2022) : <a href="https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/">https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/</a> ,	Все разделы	8	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.	<a href="#">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «Рукопт»</a>	Универсальная	<a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>
3.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
4.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «AgriLib»</a>	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
5.	<a href="#">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 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 ре-сурс]. – 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](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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



<b>Вид учебных занятий</b>	<b>Организация деятельности обучающегося</b>
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**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тематика</b>
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**

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

			ской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnsnb.ru/AKDiL/">http://www.cnsnb.ru/AKDiL/</a> 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
<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> Помещение № 230 Количество посадочных мест 46 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	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
<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> Помещение № 161	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Специализированная мебель – учебная доска, учебная ме-

<p>Количество посадочных мест <u>12</u>          Адрес (местоположение) помещения:          150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>бель.          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><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>          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><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>          Помещение № <u>318</u>          Количество посадочных мест <u>12</u>          Адрес (местоположение) помещения:          150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское 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><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>          Помещение № <u>341</u>          Количество посадочных мест <u>6</u>          Адрес (местоположение) помещения:          150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</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 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><b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>          Помещения № <u>210</u>, № <u>328</u>          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 ин-</p>

	<p>вентарь для обслуживания учебного оборудования.          Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p>
<p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>          Помещения № <u>236</u>, № <u>312</u>          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: 2022 – 2026 учебные года**



Внесенные изменения на 2022/2023 учебный год

В рабочую программу дисциплины

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

*наименование 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 УМК факультета
1.	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, используемой при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.		
2.	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	Обновлен перечень электронно-библиотечных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.		
3.	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	01 июня 2022 протокол №13  (подпись)	«01» марта 2022 г. протокол № 2  (подпись)
4.	12. 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.		
5.	13. Организация образовательного про-	На основании приказа Минобрнауки России от		

	цесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» внесены изменения в раздел 13 «Организация образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья».		
--	--	---	--	--






**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
 Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарии и зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ  
 проректор по учебной, научной, воспитательной  
 работе, молодежной политике и цифровой  
 трансформации ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
 Морозов В.В.  
 30 июня 2022 г.



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>очная</u>	
Год начала подготовки	<u>2022</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	<u></u> (подпись)	<u>к.с.-х.н. Бушкарева А.С.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
Председатель УМК	<u></u> (подпись)	<u>к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
И.о. заведующего выпускающей кафедрой	<u></u> (подпись)	<u>к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2022 г.

Лекции – 24 час.

Лабораторные занятия - 24 час.

Самостоятельная работа – 58,6 час.

**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:**

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
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	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		
		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 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 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
ПКОС-2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лаборатор-	ПКОС-2.1 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	осуществлять лабораторный ветеринарно-санитарный контроль	навыками лабораторного ветеринарно-санитарного контроля



	ных исследований	животного происхождения и продуктов растительного происхождения	качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-2.2 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		
		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

**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.