

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Б3.В.ДВ.4 Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих  
предприятиях»**

**Направление подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**Профиль подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**Квалификация (степень) выпускника бакалавр**

**Нормативный срок обучения 4 года**

**Форма обучения очная**

## 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины « Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» являются:

- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции ;

- изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях » включена в цикл дисциплин базовой части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях » является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1. Требования к пререквизитам дисциплины**

Дисциплина	Модуль	Знать, уметь, владеть
Анатомия	Модуль 1 Остеология и синдесмология	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц; видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры;</li></ul>
		<ul style="list-style-type: none"><li>- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;</li></ul>
Анатомо-топографические основы товароведческой оценки продуктов убоя животных	Модуль 1 Особенности строения внутренних органов сельскохозяйственной птицы	<ul style="list-style-type: none"><li>- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;</li><li>- анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;</li><li>- химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию;</li><li>- товароведение товаров животного происхождения;</li><li>- факторы, влияющие на формирование качества продуктов убоя животных и показатели, характеризующие его;</li><li>- требования нормативно-технической документации на различные виды пище-</li></ul>

**Таблица 2.2. Требования к постреквизитам дисциплины**

Дисциплина	Модуль
Ветеринарная санитария	Модуль 1 Методы оценки объектов внешней среды и пути ее нормализации и улучшения;
Ветеринарно-санитарная экспертиза	Модуль 1 Правила приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия и подготовку их к убою; методику предубойного ветеринарного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов птицы;

### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

3.1. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7);
- готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

*Знать:*

- правила приема и сдачи птицы на боенские предприятия и подготовку их к убою; методику предубойного ветеринарного осмотра птицы и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов от сельскохозяйственных, диких животных и пернатой дичи; методы трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;

методы ветсанэкспертизы и исследований животноводческой продукции на мясокомбина- тах, убойных пунктах и хозяйствах;

- методы ветсанэкспертизы и исследования животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках; правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию; методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методы ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;

- методы обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы; средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции;

*Уметь:*

- проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;

- проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

*Владеть:*

- основными методами профилактики болезней продуктивных животных и птиц различной этиологии; патологоанатомической техникой вскрытия трупов животных различных видов, основными методами клинического обследования животных;

- лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения.

#### **4. Организационно-методические данные дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях» составляет 5 ЗЕ (180 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ и по семестрам**

Вид учебной работы	Трудоемкость					
	ЗЕ	час.	распределение по семестрам			
			№ 5		№ семестра	
	ЗЕ	час.	ЗЕ	час.	ЗЕ	час.
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	-	-
<b>Аудиторная работа (АР)</b>	<b>2,5</b>	<b>90</b>	<b>2,5</b>	<b>90</b>	-	-
в т.ч. лекции (Л)	0,83	30	0,83	30	-	-
из них в интерактивной форме	0,33	12	0,33	12	-	-
лабораторные работы (ЛР)	1,61	58	1,61	58	-	-
практические занятия (ПЗ)	0,06	2	0,06	2	-	-
семинары (С)	-	-	-	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (СР)</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	-	-
в т.ч. курсовые работы (проекты) (КР, КП)	0,3	12	0,3	12	-	-
рефераты (Р)	-	-	-	-	-	-

эссе (Э)	-	-	-	-	-	-
индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-	-	-
самостоятельное изучение отдельных вопросов (СИВ)	0,87	30	0,87	30	-	-
подготовка к занятиям (ПкЗ)	0,87	30	0,87	30	-	-
другие виды работ*	-	-	-	-	-	-
<b>Промежуточная аттестации</b>	<b>0,5</b>	<b>18</b>	<b>0,5</b>	<b>18</b>	-	-
в т.ч. экзамен (Эк)	0,5	18	0,5	18	-	-
дифференцированный зачет (ДЗ)	-	-	-	-	-	-
зачет (З)	-	-	-	-	-	-

\* указать дополнительные виды самостоятельной работы, предусмотрываемые рабочей учебной программой дисциплины

## 5. Структура и содержание дисциплины

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях Б3.В.ДВ.4» состоит из 4 модулей. Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1. Структура дисциплины

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируе- мых компетен- ций
				общая тру- доемкость	аудиторная работа	лекции	лаборатор- ная работа	практиче- ские занятия	семинары	самосто- ятельная ра- бота	курсовые работы (про- екты)	индивиду- альные до- машние за- дания	самосто- ятельное изу- чение вопро- сов	подготовка к занятиям	другие виды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1.	<b>Модуль 1</b> Заготовка и транспортировка птицы.	5	0,83	30	18	6	12			12			6	6		ОК-5; ПК-4, 5, 7, 14, 18, 20.
1.1.	<b>Модульная единица 1</b> Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	5	0,11	4	2		2			2			1	1		ПК-7, 14, 18, 20.
1.2	<b>Модульная единица 2</b> Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.	5	0,17	6	4	2	2			2			1	1		ОК-5; ПК- 4,5,7.
1.3	<b>Модульная единица 3</b> Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	0,11	4	2		2			2			1	1		ОК-5; ПК- 18,20
1.4.	<b>Модульная единица 4</b> Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	5	0,17	6	4	2	2			2			1	1		ПК-7, 14, 18, 20.
1.5.	<b>Модульная единица 5</b> Ветеринарно-санитарные					2	4			4			2	2		ОК-5

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, 3Е	Трудоемкость по видам учебной работы, час.													Коды формируе- мых компетен- ций
				общая тру- доемкость	аудиторная работа	лекции	лаборатор- ная работа	практиче- ские занятия	семинары	самосто- тельная ра- бота	курсовые работы (про- екты)	индивиду- альные до- машние за- дания	самостоя- тельное изу- чение вопро- сов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	правила перевозки птицы различным видом транспорта.	5	0,22	10	6												
2.	<b>Модуль 2</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.	5	1,4	42	26	8	16	2		16			7	9			ОК-5; ПК- 4, 5, 7, 14, 18, 20.
2.1.	<b>Модульная единица 6</b> Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	5	0,11	4	2		2			2			1	1			ОК-5; ПК- 20.
2.2.	<b>Модульная единица 7</b> Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	5	0,28	10	6	2	4			4			2	2			ПК- 4, 5, 7, 14
2.3.	<b>Модульная единица 8</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.	5	0,28	10	6	2	4			4			2	2			ПК- 18,20.
2.4.	<b>Модульная единица 9</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях	5	0,22	8	6	2	4			2			2				ОК-5, ПК- 5,14

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, 3Е	Трудоемкость по видам учебной работы, час.													Коды формируе- мых компетен- ций
				общая тру- доемкость	аудиторная работа	лекции	лаборатор- ная работа	практиче- ские занятия	семинары	самосто- тельная ра- бота	курсовые работы (про- екты)	индивиду- альные до- машние за- дания	самостоя- тельное изу- чение вопро- сов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
2.5.	<b>Модульная единица 10</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	5	0,22	8	4	2		2		2			1	1			ОК-5, ПК-5,18.
2.6.	<b>Модульная единица 11</b> Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстременно убитой птицы.	5	0,11	4	2		2			2			1	1			ПК-4, 5, 7, 14, 18, 20
3.	<b>Модуль 3</b> Основные технологии переработки продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	<b>0,56</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>			<b>4</b>				<b>4</b>			ОК-5; ПК- 4, 5, 6, 7, 8, 9, 18, 20
3.1.	<b>Модульная единица 12</b> Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	5	0,11	10	6	2	4			2					2		ОК-5; ПК- 4,7.
3.2.	<b>Модульная единица 13</b> Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	0,11	10	6	2	4			2					2		ОК-5; ПК-7, 14, 18
4.	<b>Модуль 4</b> Основные мероприятия, проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях.	5	<b>1,62</b>	<b>62</b>	<b>34</b>	<b>12</b>	<b>22</b>			<b>28</b>			<b>14</b>	<b>14</b>			ОК-5; ПК-4, 5, 7,

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формируе- мых компетен- ций	
				общая тру- доемкость	аудиторная работа	лекции	лаборатор- ная работа	практиче- ские занятия	семинары	самосто- тельная ра- бота	курсовые работы (про- екты)	индивиду- альные до- машние за- дания	самостоя- тельное изу- чение вопро- сов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
																14, 18, 20.	
4.1.	<b>Модульная единица 14.</b> <i>Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	5	0,28	10	6	4	2			4				2	2		ПК- 4,5,20.
4.2.	<b>Модульная единица 15</b> <i>Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	5	0,33	12	8	4	4			4				2	2		ОК-5, ПК- 18,20.
4.3.	<b>Модульная единица 16</b> <i>Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	5	0,33	10	6	2	4			4				2	2		ОК-5, ПК- 4,7,18
4.4.	<b>Модульная единица 17</b> <i>Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	5	0,33	10	6	2	4			4				2	2		ОК-5, ПК-4, 14, 20.
4.5.	<b>Модульная единица 18</b> <i>Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	5	0,22	8	4		4			4				2	2		ПК- 5,7,14
4.6.	<b>Модульная единица 19</b> <i>Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.</i>	5	0,17	6	2		2			4				2	2		ОК-5 ПК- 5,7,14
4.7.	<b>Модульная единица 20</b> <i>Радиометрический контроль</i>	5	0,17	6	2		2			4				2	2		ОК-5

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.													Коды формируе- мых компетен- ций
				общая тру- доемкость	аудиторная работа	лекции	лаборатор- ная работа	практиче- ские занятия	семинары	самосто- тельная ра- бота	курсовые работы (про- екты)	индивиду- альные до- машние за- дания	самосто- тельное изу- чение вопро- сов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	продуктов убоя птицы.																ПК- 5,7,14, 18,20.
5.	<b>Реферат</b>																
6.	<b>Эссе</b>																
7.	<b>Промежуточная атте- стация (экзамен)</b>	5	<b>0,5</b>	<b>18</b>													
8.	<b>Всего в семестре</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>58</b>	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>12</b>		<b>30</b>	<b>30</b>			
9.	<b>Итого</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>58</b>	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>12</b>		<b>30</b>	<b>30</b>			

## **5.2. Содержание модулей дисциплины**

### **5.2.1. Модуль 1 Заготовка и транспортировка птицы.**

#### *5.2.1.1. Темы и перечень вопросов лекций*

**Лекция 1 (Л-1)** Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.(в интерактивной форме)

1. Отлов птицы.
2. Транспортировка птицы на убой.
3. Сдача-приемка птицы.

**Лекция 2 (Л-2)** Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.

1. Технология убоя и переработки мяса птицы.
2. Первичная обработка мяса птицы.
- 3.Разделывание, формовка мяса птицы.
- 4.Методы сортировки, маркировки, упаковки продуктов убоя птицы.
5. Хранение и реализация.

**Лекция 3 (Л-3)** Ветеринарно-санитарные правила транспортировки птицы.

- 1 Перевозка сельскохозяйственной птицы автомобильным транспортом.
2. Перевозка сельскохозяйственной птицы воздушным транспортом.
3. Перевозки мяса птицы автомобильным транспортом.

#### *Темы лабораторных работ*

**Лабораторная работа 1 (ЛР-1)** Характеристика убойных птиц и современные требования , предъявляемые им.

**Лабораторная работа 2 (ЛР-2)** Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.

**Лабораторная работа 3 (ЛР-3)** Режим предубойного содержания птицы на птице-перерабатывающих предприятиях.

**Лабораторная работа 4 (ЛР-4)** Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.

**Лабораторная работа 5 (ЛР-5)** Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы раз-личным видом транспорта.

**Лабораторная работа 6 (ЛР-6)** Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы раз-личным видом транспорта.

#### *5.2.1.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РПД)*

#### *5.2.1.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП)*

#### *5.2.1.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения*

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модуль 1 Заготовка и транспортировка птицы.	Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	6
2.		Режим предубойного содержания птицы на птице-перерабатывающих предприятиях.	

#### *5.2.1.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).*

### **5.2.2. Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.**

### 5.2.2.1. Темы и перечень вопросов лекций

#### **Лекция (Л-4) Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы**

- 1.Анатомическое строение сельскохозяйственной птицы.
2. Химический состав сельскохозяйственной птицы.
3. Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.

#### **Лекция (Л-5) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.**

- 1.Способы выявления инфекционных болезней у сельскохозяйственной птицы.
2. Способы устранения первых признаков болезни.
3. Методы профилактики инфекционных болезней у сельскохозяйственной птицы.

#### **Лекция (Л-6) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.(в интерактивной форме)**

1. Способы выявления инвазионных болезней у сельскохозяйственной птицы.
2. Способы устранения первых признаков болезни.
3. Методы профилактики инвазионных болезней у сельскохозяйственной птицы.

#### **Лекция (Л-7) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.(в интерактивной форме)**

1. Незаразные болезни сельскохозяйственной птицы.
- 2.Отклонения от норм продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.

### 5.2.2.2. Темы лабораторных работ

#### **Лабораторная работа (ЛР-7) Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.**

#### **Лабораторная работа (ЛР-8) Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.**

#### **Лабораторная работа (ЛР-9) Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.**

#### **Лабораторная работа (ЛР-10) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.**

#### **Лабораторная работа (ЛР-11) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.**

#### **Лабораторная работа (ЛР-12) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.**

#### **Лабораторная работа (ЛР-13) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.**

#### **Лабораторная работа (ЛР-14) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.**

#### **Лабораторная работа (ЛР-15) Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстремально убитой птицы.**

### 5.2.2.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РПД).

### 5.2.2.4. Темы и перечень вопросов семинаров не (предусмотрены РУП).

### 5.2.2.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во
-------	---------------------------	-------------------	--------

			часов
1.		Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	
2.	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	9

*5.2.2.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).*

**5.2.3. Модуль 3** Основные технологии переработки продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

*5.2.3.1. Темы и перечень вопросов лекций*

**Лекция (Л-8)** Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.

1. Общие положения.
2. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения на птицеперерабатывающих предприятиях.
3. Водоснабжение и канализация на птицеперерабатывающих предприятиях.
4. Освещение, вентиляция на птицеперерабатывающих предприятиях.
5. Технологическое оборудование на птицеперерабатывающих предприятиях.
6. Санитарная обработка помещений и технологического оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Лекция (Л-9)** Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.(в интерактивной форме)

1. Пищевая ценность мяса птицы.
2. Классификация мяса птицы.
3. Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка.
4. Условия хранения продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.

*5.2.3.2. Темы лабораторных работ*

**Лабораторная работа (ЛР-16)** Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.

**Лабораторная работа (ЛР-17)** Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.

**Лабораторная работа (ЛР-18)** Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Лабораторная работа (ЛР-19)** Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

*5.2.3.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РПД)*

*5.2.3.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП)*

*5.2.3.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения*

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.			
2.	Модуль 3 Основные технологии переработки продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	4

*5.2.3.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД)*

**5.2.4. Модуль 4** Основные мероприятия, проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях.

**5.2.4.1. Темы и перечень вопросов лекций**

**Лекция (Л-10)** Общие сведения о мероприятиях, проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях. (4 часа)(в интерактивной форме)

- 1.Общие сведения об проводимых мероприятиях.
- 2.Мероприятия по профилактике и борьбе с болезнями птиц
3. Профилактика заболеваний людей.

**Лекция (Л-11)** Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях. (4 часа) (в интерактивной форме)

- 1 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях птице-перерабатывающей промышленности.
2. Санитарная обработка помещений производственных цехов и холодильника.
3. Мойка и профилактическая дезинфекция инвентаря и посуды.

**Лекция (Л-12)** Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.

1. Правила проведения дезинвазии на птицеперерабатывающих предприятиях.
2. Назначение дезинвазии и методы проведения.

**Лекция (Л-13)** Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.

- 1.Комплекс мероприятий, включаемых в дератизацию.
2. Виды дератизации.
- 3.Назначение и методы борьбы.

**5.2.4.2. Темы лабораторных работ**

**Лабораторная работа (ЛР-20)** Общие сведения о мероприятиях , проводимых на птице-перерабатывающих предприятиях.

**Лабораторная работа (ЛР-21).** Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях

**Лабораторная работа (ЛР-22)** Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях

**Лабораторная работа (ЛР-23)** Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Лабораторная работа (ЛР-24)** Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Лабораторная работа (ЛР-25)** Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Лабораторная работа (ЛР-26)** Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Лабораторная работа (ЛР-27)** Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Лабораторная (ЛР-28)** Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.

**Лабораторная (ЛР-29)** Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.

**Лабораторная (ЛР-30)** Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.

*5.2.4.3. Темы и перечень вопросов практических занятий не (не предусмотрены РПД).*

*5.2.4.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП).*

*5.2.4.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения*

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модуль 4 Основные мероприятия, проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.	14
2.		Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.	

*5.2.4.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД)*

### **5.3. Темы курсовых работ (проектов)**

- 1.Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.
- 2.Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.
- 3.Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.
- 4.Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.
- 5.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях
- 6.Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.
- 7.Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 8.Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 9.Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 10.Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 11.Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.

## **6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

### **6.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости**

#### **6.1.1. Модуль 1 Заготовка и транспортировка птицы.**

##### *6.1.1.1. Контрольные вопросы*

1. Способы транспортировки птицы и продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающие предприятия.
2. Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые к ним.
3. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.
4. Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
5. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.
6. Технологические процессы убоя и переработки мяса птицы.
7. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы железнодорожным способом.
8. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы автодорожным способом.
9. Ветеринарно-санитарный контроль перевозок птицы.

#### *6.1.1.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости*

##### **Вариант 1**

В соответствии с ветеринарными правилами разрешено направлять на убой:

- A) Привитых в течение 14 дней птиц.
- B) Птиц, по истечению трех дней после лечения антибиотиками.
- B) Птиц, имеющих повышенную или пониженную температуру тема, агонию.

##### **Вариант 2**

У птицы степень упитанности определяют по:

- A) содержанию мышечной ткани и жировых отложений.
- B) степени развития скелетных мышц.
- B) развитости грудных мышц, жировых отложений на бедрах.

##### **Вариант 3**

Предприятие (цех) производства мяса птицы должно иметь следующие участки, требующие последовательного или обособленного расположения:

- A) Участки ветеринарного осмотра приёмы птицы
- B) Участки санитарной камеры (с участком переработки условно годного мяса птицы и холодильником для хранения сырья и продукции);
- B) Участки первичной обработки перо-пухового сырья

#### **6.1.2. Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.**

##### *6.1.2.1. Контрольные вопросы*

1. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.
2. Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.
3. Энергетическая и пищевая ценность мяса птицы.
4. Химический состав мяса птицы.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных заболеваниях.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.

8. Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.
9. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы.
10. Требования к оснащенности оборудованием птицеперерабатывающих предприятий

#### *6.1.2.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости*

##### **Вариант 1**

Мясо птицы это:

- А) Это туши или часть туши, полученная после убоя
- Б) Это туши или часть туши, полученная после убоя и первичной обработки птицы
- В) Это туши или часть туши, полученная после убоя и первичной обработки птицы и представляющая собой совокупность различных тканей - мышечной, соединительной, жировой, костной и др.

##### **Вариант 2**

Пищевая ценность мяса птицы характеризуется

- А) Количество и соотношением белков, жиров, витаминов, минеральных веществ и степенью их усвоения организмом человека
- Б) Количество и соотношением белков, жиров.
- В) Энергетическим содержанием и вкусовыми свойствами мяса.

##### **Вариант 3**

Разделение видового состава сельскохозяйственной птицы (кур) в зависимости от продуктивности:

- А) Мясные, яйценоские и общепользовательские.
- Б) Мясные и яйценоские.
- В) Общепользовательские и яйценоские.

##### **Вариант 4**

По Термическому состоянию туши птицы могут быть:

- А) Остывшими, охлажденными и морожеными.
- Б) Остывшими, охлажденными и морожеными, замороженными.
- В) Остывшими, охлажденными.

#### **6.1.3. Модуль 3** Основные технологии переработки продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

##### *6.1.3.1. Контрольные вопросы*

1. Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.
2. Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях
3. Характеристика технологии производства мяса птицы.
4. Требования к производственным, вспомогательным и бытовым помещениям.
5. Водоснабжение и канализация.
6. Освещение, вентиляция.
7. Санитарная обработка помещений и технологического оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.

8. Личная гигиена работников птицеперерабатывающих предприятий.

*6.1.3.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости*

Вариант 1

Технологические процессы производства мяса птицы осуществляются в следующей последовательности:

- А) Первичная обработка, потрошение, хранение.
- Б) Приемка, первичная обработка, потрошение, сортировка, хранение
- В) Приемка, обработка, хранение

Вариант 2

Степень обескровливания тушки птицы определяет:

- А) Товарный вид тушек и длительность их хранения
- Б) Массу тушки птицы.
- В) Длительность хранения.

Вариант 3

При длительном хранении мяса птицы в замороженном виде без упаковки ухудшается:

- А) Содержание жира
- Б) Содержание витаминов и полезных веществ
- В) Сочность, нежность, перекисное и кислотное число жира.

Вариант 4

По сравнению с мясом убойных животных в мясе птиц

- А) Относительно слабо развита соединительная ткань
- Б) Развита сильнее мышечная ткань
- В) Больше отложение жира в мышечной ткани, чем у говядины или баранины.

**6.1.4. Модуль 4** Основные мероприятия, проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях.

*6.1.4.1. Контрольные вопросы*

- 1.Общие сведения о проводимых мероприятиях на птицеперерабатывающих предприятиях
- 2.Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 3.Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 4.Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 5.Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.
6. Методы профилактики на птицеперерабатывающих предприятиях.
7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.
8. Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.

*6.1.4.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости*

Вариант 1

Дератизация это:

- А) Истребление грызунов, являющихся источниками или переносчиками инфекционных заболеваний

Б) Уничтожение во внешней среде зародышевых элементов (яиц и личинок гельминтов, ооцист кокцидий и т.д) возбудителей инвазионных болезней человека, животных и растений.

В) Методы и средства борьбы с членистоногими (насекомыми и клещами), переносящими инфекционные заболевания

Вариант 2

По назначению дезинфекцию подразделяют на:

А) Профилактическую и вынужденную

Б) Текущую и профилактическую

В) Текущую и вынужденную

Вариант 3

По назначению дезинвазию животноводческих помещений подразделяют на :

А) Профилактическую, текущую

Б) Профилактическую, текущую и заключительную.

В) Профилактическую и вынужденную.

Вариант 4

уровень радиоактивной и химической загрязненности продуктов убоя птицы определяется:

А) Радиометрическим , токсикологическим и микробиологическим исследованиями.

Б) Радиометрическими исследованиями.

В) Токсикологическими исследованиями.

## **6.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

### *6.2.1. Контрольные вопросы*

1.Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые к ним.

2. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.

3. Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

4. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.

5.Технологические процессы убоя и переработки мяса птицы.

6. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы железнодорожным способом.

7. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы автодорожным способом.

8. Ветеринарно-санитарный контроль перевозок птицы

9. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.

10 Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.

11 Энергетическая и пищевая ценность мяса птицы.

12 Химический состав мяса птицы.

13 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.

14 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.

15 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.

- 16 Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.
- 17 Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы.
- 18 Требования к оснащенности оборудованием птицеперерабатывающих предприятий
- 19 Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.
- 20 Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях
- 21 Характеристика технологии производства мяса птицы.
- 22 Требования к производственным, вспомогательным и бытовым помещениям.
- 23 Водоснабжение и канализация.
- 24 Освещение, вентиляция.
- 25 Санитарная обработка помещений и технологического оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 26 Личная гигиена работников птицеперерабатывающих предприятий
- 27 Общие сведения о проводимых мероприятиях на птицеперерабатывающих предприятиях
- 28 Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 29 Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 30 Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 31 Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 32 Методы профилактики на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 33 Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.
- 34 Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **7.1. Основная литература**

1. Серегин И.Г., Кунаков А.А., Боровков М.Ф., Касаткин В.С . Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи, 2004г.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В двух томах. Том II. Авторы второго тома: профессора П. В. Житенко, Б. К. Ильинов; 2006г.

### **7.2. Дополнительная литература**

1. Серёгин И.Г. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных: Учебное пособие / И.Г. Серёгин, Л.П. Михалёва А Л 2006г.
2. . Общая технология мясной отрасли. Учебное пособие/ Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово: ЛМТ КемТИПП, 2004. –2. Общая технология мясной отрасли:

### **7.3. Программное обеспечение**

1. Open Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

### **3. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

## **8.1 Материально-техническое обеспечение лекционных занятий**

Название оборудования	Название технических и электронных средств обучения
МУЛЬТИМЕДИЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	ПРЕЗЕНТАЦИИ

## 8.2. Материально-техническое обеспечение лабораторных занятий

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название оборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
ЛР-1	Приёмка и предубойный осмотр птицы.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-2	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-3	Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-7	Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	

ЛР-8	Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-9	Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-10	Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-11	Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ЛР-12	Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	

#### **4. Методические рекомендации преподавателям по образовательным технологиям**

Изучение данного предмета опирается на знание: факторов и условий окружающей среды и закономерностей их влияния на организм животного, состояние его здоровья; оптимальных и предельно допустимых параметров окружающей среды и разработку зоогигиенических (экологических) нормативов, норм и правил, мероприятий и рекомендаций, а также средств и способов, направленных на повышение функциональных возможностей и сопротивляемости организма к воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды; гуманном отношении к животным и создании условий соответствующих экологическим и социальным особенностям конкретных видов животных; разработку проектов зданий, подбор методов и средств для создания жизнеобеспечивающих систем; обеспечении сохранности природной среды и ее оздоровление за счет внедрения зоогигиенических и экологических нормативов и правил в практику современного животноводства, выпуск для потребителя только доброкачественной продукции; болезни, общие для человека и животных, а также пищевые отравления через продукты или же техническое сырье животного происхождения; предотвращение распространения бактериальных, вирусных и

паразитарных болезней через продукты и отходы боенского производства, а также предупреждение загрязнения окружающей среды; применение средств и проведение на перерабатывающих предприятиях дезинфекции, дезинсекции и дератизации др.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 111900 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 28 октября 2009 № 498 (ред. от 31.05.2011)

Разработал

А.А. Торшков

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МОДУЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА  
ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ**

**по дисциплине: «Ветеринарно-санитарный контроль на птице  
перерабатывающих  
предприятиях Б3.В.ДВ.4»**

**Направление подготовки/специальность: <111900.62 Ветеринарно-санитарная экспертиза>**

**1. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки по дисциплине.**

**5 семестр**

Текущий контроль успеваемости	РТК-1 (5 неделя)	РТК-2 (9 неделя)	РТК-3 (13 неделя)	РТК-4 (последняя неделя семестра)	Итого
входной контроль	5	-	-	-	-
посещаемость	2,5	2,5	2,5	2,5	10
аудиторная работа	5	5	5	5	55
самостоятельная работа	10	10	10	10	10
<b>Всего по текущему контролю</b>	<b>22,5</b>	<b>17,5</b>	<b>17,5</b>	<b>17,5</b>	<b>75</b>
Итоговый контроль – экзамен					25
<b>Максимальный результат промежуточной аттестации по дисциплине</b> (балльно-рейтинговая оценка)					100

**2. Интерпретация балльно-рейтинговой оценки текущего контроля по ходу формирования  
5 СЕМЕСТР**

Текущий период	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно	хорошо	отлично		
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
РТК-1	[0-7,5)	[7,5-11,3)	[11,3-13,5)	[13,5-15,75)	[15,75-19,1)	[19,1-21,4)	[21,4-22,5)
РТК-2	[0-13,3)	[13,3-20)	[20-24)	[24,0-28)	[28-34)	[34-38)	[38-40)
РТК-3	[0-17,5)	[17,5-26,25)	[26,25-31,5)	[31,5-36,8)	[36,8-44,6)	[44,6-50)	[50-52,5)
РТК-4	[0-25)	[9,9-37,5)	[37,5-45,0)	[45,0-52,5)	[52,5-63,75)	[63,75-71,25)	[71,25-75)

**1. Распределение баллов по элементам текущего контроля дисциплины**

**3.1. РТК – 1**

№ модуля/ модуль-ной единицы	вид аудиторного занятия	Формы и методы контроля*														Сумма баллов по итогам текущего контроля	
		аудиторная работа							самостоятельная работа								
		проверка посещаемости занятий **	устный опрос	Входной контроль	компьютерное тестирование	письменное, решение тестов	контрольная работа	письменное, решение задач	письменно, подготовка к занятию	индивидуальное домашнее задание	самостоятельное изучение вопросов	КР/КП	РГР, РПР	Эссе	реферат		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
1/1	ЛР1	+	+	+					+		+						
<b>1/2</b>	ЛР2	+	+						+		+						
<b>1/2</b>	Л1	+															
1/3	ЛР3	+	+							+		+					
1/4	ЛР4	+	+							+		+					
<b>1/4</b>	Л2	+															
<b>1/5</b>	ЛР5	+	+							+		+					
1/5	ЛР6	+	+							+		+					
<b>1/5</b>	Л3	+															
<b>2/6</b>	ЛР7	+	+							+		+					
2/7	ЛР8	+	+							+		+					
<b>2/7</b>	Л4	+															
2/7	ЛР9	+	+							+		+					
2/8	ЛР10	+	+							+		+					
<b>ИТОГО</b>		2,5	5	5					5	0	5		0			22,5	

**3.2. РТК – 2**

№ модуля/ модуль-ной единицы	Вид аудиторного занятия	Формы и методы контроля*														Сумма баллов по итогам текущего контроля	
		аудиторная работа							самостоятельная работа								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
2/8	Л5	+	+	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
2/8	ЛР11	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	17	
2/9	ЛР12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
2/9	Л6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
2/9	ЛР13	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
2/10	ЛР14	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
2/10	Л7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
2/11	ЛР15	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
3/12	ЛР16	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
3/12	Л8	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
3/12	ЛР17	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
3/13	ЛР18	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ИТОГО:		2,5		5		5		0	5		0		17,5				

### 3.3. РТК – 3

№ модуля/ модуль-ной единицы	Вид аудиторного занятия	Формы и методы контроля*														Сумма баллов по итогам текущего контроля
		аудиторная работа							самостоятельная работа							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
3/13	Л9	+														
3/13	ЛР19	+	+						+							
4/14	ЛР20	+	+						+							
4/14	Л10	+														
4/15	ЛР21	+	+						+							
4/15	ЛР22	+	+						+							
4/14	Л11	+														
4/16	ЛР23	+	+						+							
4/16	ЛР24	+	+						+							
4/15	Л12	+														
4/17	ЛР/25	+	+						+							
4/17	ЛР/26	+	+						+							
ИТОГО:		2,5		5		5		5		5		5		5		17,5

### 3.4. РТК – 4

		Формы и методы контроля*															
		аудиторная работа							самостоятельная работа								

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>		
<b>4/16</b>	Л/13	+																
<b>4/18</b>	ЛР/27	+	+						+		+							
<b>4/18</b>	ЛР/28	+	+						+		+							
<b>4/16</b>	Л/14	+																
<b>4/19</b>	ЛР/29	+	+						+		+							
<b>4/20</b>	ЛР/30	+	+						+		+							
<b>4/17</b>	Л/15	+																
<b>ИТОГО</b>		<b>2,5</b>				<b>5</b>			<b>5</b>		<b>5</b>						<b>17,5</b>	

#### Структура формирования балльно-рейтинговой оценки по дисциплине.

#### 4. Итоговый контроль дисциплины

4.1. Диапазон балльно-рейтинговой оценки итогового контроля – экзамен

Европейская шкала (ECTS)	Баллы	Традиционная шкала
A(5+)	23,75-25	отлично
B(5)	21,25-23,74	отлично
C(4)	17,5-21,24	хорошо
D(3+)	15,0-17,5	удовлетворительно
E(3)	12,5-14,9	удовлетворительно
FX(2+)	8,33-12,4	неудовлетворительно
F(2)	0-8,32	неудовлетворительно

4.2. Форма проведения промежуточной аттестации: тестирование

Максимальное количество баллов: 25

Число заданий в тестовой базе дисциплины: 211

4.3. Форма проведения промежуточной аттестации: по билетам

Максимальное количество баллов: 25

Число билетов: 26

Число вопросов/заданий в билете: 3

№ вопроса /задания	1	2	3	Итого
Максимальное количество баллов	9	8	8	25
Европейская шкала(ECTS)	Баллы			Традиционная шкала
<b>A(5+)</b> - [95,0 – 100,0]	8,55-9,0	7,6-8,0	7,6-8,0	Отлично
<b>B(5)</b> - [85,0 – 95,0)	7,65-8,54	6,8-7,9	6,8-7,9	Отлично
<b>C(4)</b> - [70,0 - 85,0)	6,3-7,64	5,6-6,7	5,6-6,7	Хорошо
<b>D(3+)</b> - [60,0 - 70,0)	5,4-6,2	4,8-5,5	4,8-5,5	Удовлетворительно
<b>E(3)</b> - [50,0 – 60,0)	4,5-5,3	4,0-4,7	4,0-4,7	Удовлетворительно
<b>FX(2+)</b> - [33,3 - 50,0)	3,0-4,4	2,7-3,9	2,7-3,9	Неудовлетворительно
<b>F(2)</b> - [0 - 33,3)	0-2,9	0-2,6	0-2,6	Неудовлетворительно

## **5. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки курсовой работы**

### **5.1. Требования к содержанию, оформлению и срокам выполнения работы.**

Работу оформляют в компьютерном исполнении или машинописью на стандартных листах белой бумаги. Текст размещают на одной стороне листа при вертикальном его расположении, оставляя поля: слева 30 мм, справа 10 мм, сверху 20 мм и снизу 25 мм.

Материал работы должен быть написан чернилами одного цвета черного, фиолетового или синего, включая заголовки, аккуратно, разборчиво, без ошибок. Допускается исправления мелких неточностей после аккуратной подчистки.

Заголовки разделов и подразделов следует писать прописными (заглавными) буквами. Страницы нумеруют арабскими цифрами, проставляя их в середине листа в верхней его части.

Цифровой материал желательно оформить в виде таблиц. Таблицу размещают после упоминания о ней в тексте и по возможности таким образом, чтобы она размещалась на одном листе. Таблицу с большим количеством строк и граф можно переносить на другой лист. Если страница не полностью занята таблицей или другой иллюстрацией: фотографией, рисунком, то на ней размещают текст. Каждая таблица должна иметь заголовок, который располагают над таблицей. Таблицы нумеруют арабскими цифрами. Номер ставится после надписи «Таблица», которая помещается справа над заголовком таблицы.

Чертежи, диаграммы, схемы, графики, рисунки, фотографии обозначают словом «Рис.». Название рисунка помещается внизу иллюстрационного материала и нумеруется арабскими цифрами после слова «Рис.». Рисунки для наглядности допускается выполнять в цвете.

Первый лист курсовой работы начинается титульным листом, номер на нем не проставляется.

Введение, каждый раздел кроме подразделов, заключение, список использованной литературы начинают с новой страницы.

### **5.2. Темы заданий**

1. При выполнении курсовой работы в условиях кафедры предлагаются следующие темы:

- 1.Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.
- 2.Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.
- 3.Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.
- 4.Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.
- 5.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях
- 6.Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.
- 7.Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
- 8.Общие сведения о мероприятиях, проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.

9. Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях.  
 10. Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.  
 11. Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.

### **5.3. Критерии оценки и максимальное количество баллов.**

№	Критерии оценки	Баллы
1	соблюдение сроков сдачи работы	5
2	правильность оформления работы	5
3	грамотность структурирования работы	5
4	наличие иллюстрирующего/расчетного материала	5
5	использование современной литературы	5
6	использование зарубежной литературы	5
7	актуальность темы	5
8	сбалансированность разделов работы	5
9	правильная формулировка целей и задач исследования	10
10	соответствие содержания заявленной теме	10
11	практическая значимость результатов работы	10
12	степень самостоятельности выполнения	10
13	наличие элементов научного исследования	10
14	умение докладывать результаты и защищать свою точку зрения	10
ИТОГО:		100

Разработал:

доцент \_\_\_\_\_ «\_\_\_» 201\_\_\_г. *Ториков А.А.*

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

**По дисциплине: «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях Б3.В.ДВ.4»**

**Направление подготовки: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования.....
3. Описание шкал оценивания.....
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....

## **1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.**

Перечень компетенций представлен в пункте 3.1. рабочей программы дисциплины (РПД), этапы их формирования в процессе освоения образовательной программы представлен в таблице 5.1 РПД.

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования.**

Наименование показателя	Описание показателя	Критерий оценивания	
		Количество баллов	Уровень сформированности компетенции
Превосходно	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	[95; 100]	Повышенный
Отлично	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	[85; 95)	
Хорошо	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	[70; 85)	Достаточный
Удовлетворительно	Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки	[60; 70)	Пороговый
Посредственно	Теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие из предусмотренных программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	[50; 60)	
Условно неудовлетворительно	Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минималь-	[33,3; 50)	Компетенция не сформирована

	ному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий		
Безусловно неудовлетворительно	Теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки; дополнительная самостоятельная работа над материалом курса к какому-либо значимому повышение качества выполнения учебных заданий	[0; 33,3)	

### 3. Описание шкал оценивания.

Описание шкал оценивания представлено в п.4 приложения 1 к РПД.

### 4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

#### 4.1 ОК-5- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: правила приема и сдачи птицы на боенские предприятия и подготовку их к убою; исследований животноводческой продукции на мясокомбинатах, убойных пунктах и хозяйствах.	1. Способы транспортировки птицы и продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающие предприятия. 2. Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые к ним. 3. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.
Уметь: проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.	5. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. 6. Технологические процессы убоя и переработки мяса птицы. 7. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы железнодорожным способом. 8. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы автодорожным способом.
Навыки: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.	9. Каким способом можно перевозить птицу? А) Железнодорожным, водным и автотранспортом. Б) Только автотранспортом. В) Железнодорожным и водным способом. 10. В соответствии с ветеринарными правилами разрешено направлять на убой: А) Привитых в течение 14 дней птиц. Б) Птиц, по истечению трех дней после лечения антибиотиками. В) Птиц, имеющих повышенную или пониженную температуру тема, агонию. 11. У птицы степень упитанности определяют по: А) содержанию мышечной ткани и жировых отложений. Б) степени развития скелетных мышц. В) развитости грудных мышц, жировых отложений на бедрах.

	<p>12. Предприятие (цех) производства мяса птицы должно иметь следующие участки, требующие последовательного или обособленного расположения:</p> <p>А) Участки ветеринарного осмотра приёмки птицы</p> <p>Б) Участки санитарной камеры (с участком переработки условно годного мяса птицы и холодильником для хранения сырья и продукции);</p>
--	--

#### 4.2 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: правила приема и сдачи птицы на боенские предприятия и подготовку их к убою; методику предубойного ветеринарного осмотра птицы и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов от сельскохозяйственных, диких животных и пернатой дичи; методы трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методы ветсанэкспертизы и исследований животноводческой продукции на мясокомбинатах, убойных пунктах и хозяйствах.	<p>1. Способы транспортировки птицы и продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающие предприятия.</p> <p>2. Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые к ним.</p> <p>3. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.</p> <p>4. Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.</p>
Уметь: проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.	<p>5. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.</p> <p>6. Технологические процессы убоя и переработки мяса птицы.</p> <p>7. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы железнодорожным способом.</p> <p>8. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы автодорожным способом.</p>
Навыки: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.	<p>9. Каким способом можно перевозить птицу?</p> <p>А) Железнодорожным, водным и автотранспортом.</p> <p>Б) Только автотранспортом.</p> <p>В) Железнодорожным и водным способом.</p> <p>10. В соответствии с ветеринарными правилами разрешено направлять на убой:</p> <p>А) Привитых в течение 14 дней птиц.</p> <p>Б) Птиц, по истечению трех дней после лечения антибиотиками.</p> <p>В) Птиц, имеющих повышенную или пониженную температуру тема, агонию.</p> <p>11. У птицы степень упитанности определяют по:</p> <p>А) содержанию мышечной ткани и жировых отложений.</p> <p>Б) степени развития скелетных мышц.</p> <p>В) развитости грудных мышц, жировых отложений на бедрах.</p> <p>12. Предприятие (цех) производства мяса птицы должно иметь следующие участки, требующие последовательного или обособленного расположения:</p> <p>А) Участки ветеринарного осмотра приёмки птицы</p> <p>Б) Участки санитарной камеры (с участком переработки условно годного мяса птицы и холодильником для хранения сырья и продукции);</p>

**4.3 ПК-5 Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения.**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: правила приема и сдачи птицы на боенские предприятия и подготовку их к убою; методику предубойного ветеринарного осмотра птицы и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов от сельскохозяйственных, диких животных и пернатой дичи; методы трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методы ветсанэкспертизы и исследований животноводческой продукции на мясокомбинатах, убойных пунктах и хозяйствах.	1. Способы транспортировки птицы и продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающие предприятия. 2. Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые к ним. 3. Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии. 4. Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
Уметь: проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.	5. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. 6. Технологические процессы убоя и переработки мяса птицы. 7. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы железнодорожным способом. 8. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы автодорожным способом.
Навыки: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.	9. Каким способом можно перевозить птицу? А) Железнодорожным, водным и автотранспортом. Б) Только автотранспортом. В) Железнодорожным и водным способом. 10. В соответствии с ветеринарными правилами разрешено направлять на убой: А) Привитых в течение 14 дней птиц. Б) Птиц, по истечению трех дней после лечения антибиотиками. В) Птиц, имеющих повышенную или пониженную температуру тема, агонию. 11. У птицы степень упитанности определяют по: А) содержанию мышечной ткани и жировых отложений. Б) степени развития скелетных мышц. В) развитости грудных мышц, жировых отложений на бедрах. 12. Предприятие (цех) производства мяса птицы должно иметь следующие участки, требующие последовательного или обособленного расположения: А) Участки ветеринарного осмотра приёмки птицы Б) Участки санитарной камеры (с участком переработки условно годного мяса птицы и холодильником для хранения сырья и продукции);

**4.4 ПК-7 Способность организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: методы ветсанэкспертизы и исследования животноводческой и растительной	1. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.

<p>сельскохозяйственной продукции на рынках; правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию; методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методы ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений.</p>	<p>2. Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы. 3. Энергетическая и пищевая ценность мяса птицы. 4. Химический состав мяса птицы. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.</p>
<p>Уметь: проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.</p>	<p>6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных заболеваниях. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм. 8. Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстремально убитой птицы. 9. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы. 10. Требования к оснащенности оборудованием птицеперерабатывающих предприятий</p>
<p>Навыки: осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.</p>	<p>11. Мясо птицы это: А) Это туша или часть туши, полученная после убоя Б) Это туша или часть туши, полученная после убоя и первичной обработки птицы В) Это туша или часть туши, полученная после убоя и первичной обработки птицы и представляющая собой совокупность различных тканей - мышечной, соединительной, жировой, костной и др. 12. Пищевая ценность мяса птицы характеризуется А) Количество и соотношением белков, жиров, витаминов, минеральных веществ и степенью их усвоения организмом человека Б) Количество и соотношением белков, жиров. В) Энергетическим содержанием и вкусовыми свойствами мяса. 13. Разделение видового состава сельскохозяйственной птицы (кур) в зависимости от продуктивности: А) Мясные, яйценоские и общепользовательские. Б) Мясные и яйценоские. В) Общепользовательские и яйценоские. 14. По Термическому состоянию тушки птицы могут быть: А) Остывшими, охлажденными и морожеными. Б) Остывшими, охлажденными и морожеными, замороженными. В) Остывшими, охлажденными.</p>

4.5 (ПК-14); готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>Знать: методы обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы; средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции.</p>	<p>1.Общие сведения о проводимых мероприятиях на птицеперерабатывающих предприятиях 2.Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях. 3.Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.</p>

	<p>4. Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>5. Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>6. Методы профилактики на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.</p> <p>8. Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.</p>
<p>Уметь: проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.</p> <p>Навыки: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.</p>	<p>9. Дератизация это:</p> <p>А) Истребление грызунов, являющихся источниками или переносчиками инфекционных заболеваний</p> <p>Б) Уничтожение во внешней среде зародышевых элементов (яиц и личинок гельминтов, ооцист кокцидий и т.д.) возбудителей инвазионных болезней человека, животных и растений.</p> <p>В) Методы и средства борьбы с членистоногими (насекомыми и клещами), переносящими инфекционные заболевания</p> <p>10. По назначению дезинфекцию подразделяют на:</p> <p>А) Профилактическую и вынужденную</p> <p>Б) Текущую и профилактическую</p> <p>В) Текущую и вынужденную</p> <p>11. По назначению дезинвазию животноводческих помещений подразделяют на :</p> <p>А) Профилактическую, текущую</p> <p>Б) Профилактическую, текущую и заключительную.</p> <p>В) Профилактическую и вынужденную.</p> <p>12. Уровень радиоактивной и химической загрязненности продуктов убоя птицы определяется:</p> <p>А) Радиометрическим, токсикологическим и микробиологическим исследованиями.</p> <p>Б) Радиометрическими исследованиями.</p> <p>В) Токсикологическими исследованиями.</p>

**4.6 ПК-18 Способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: методы обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы; средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции.	<p>1. Общие сведения о проводимых мероприятиях на птицеперерабатывающих предприятиях</p> <p>2. Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>3. Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>4. Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.</p>
Уметь: проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, про-	<p>5. Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>6. Методы профилактики на птицеперерабатывающих пред-</p>

<p>дуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.</p>	<p>приятиях.</p> <p>7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.</p> <p>8. Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.</p>
<p>Навыки: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.</p>	<p>9. Дератизация это:</p> <p>А) Истребление грызунов, являющихся источниками или переносчиками инфекционных заболеваний</p> <p>Б) Уничтожение во внешней среде зародышевых элементов (яиц и личинок гельминтов, ооцист кокцидий и т.д) возбудителей инвазионных болезней человека, животных и растений.</p> <p>В) Методы и средства борьбы с членистоногими (насекомыми и клещами), переносящими инфекционные заболевания</p> <p>10. По назначению дезинфекцию подразделяют на:</p> <p>А) Профилактическую и вынужденную</p> <p>Б) Текущую и профилактическую</p> <p>В) Текущую и вынужденную</p> <p>11. По назначению дезинвазию животноводческих помещений подразделяют на :</p> <p>А) Профилактическую, текущую</p> <p>Б) Профилактическую, текущую и заключительную.</p> <p>В) Профилактическую и вынужденную.</p> <p>12. Уровень радиоактивной и химической загрязненности продуктов убоя птицы определяется:</p> <p>А) Радиометрическим, токсикологическим и микробиологическим исследованиями.</p> <p>Б) Радиометрическими исследованиями.</p> <p>В) Токсикологическими исследованиями.</p>

4.7(ПК-20) готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>Знать: методы обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы; средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции.</p>	<p>1.Общие сведения о проводимых мероприятиях на птицеперерабатывающих предприятиях</p> <p>2.Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>3.Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>4.Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.</p>
<p>Уметь: проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.</p>	<p>5.Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>6. Методы профилактики на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.</p> <p>8. Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.</p>

ванное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.	
Навыки: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.	<p>9. Дератизация это:</p> <p>А) Истребление грызунов, являющихся источниками или переносчиками инфекционных заболеваний</p> <p>Б) Уничтожение во внешней среде зародышевых элементов (яиц и личинок гельминтов, ооцист кокцидий и т.д) возбудителей инвазионных болезней человека, животных и растений.</p> <p>В) Методы и средства борьбы с членистоногими (насекомыми и клещами), переносящими инфекционные заболевания</p> <p>10. По назначению дезинфекцию подразделяют на:</p> <p>А) Профилактическую и вынужденную</p> <p>Б) Текущую и профилактическую</p> <p>В) Текущую и вынужденную</p> <p>11. По назначению дезинвазию животноводческих помещений подразделяют на :</p> <p>А) Профилактическую, текущую</p> <p>Б) Профилактическую, текущую и заключительную.</p> <p>В) Профилактическую и вынужденную.</p> <p>12. Уровень радиоактивной и химической загрязненности продуктов убоя птицы определяется:</p> <p>А) Радиометрическим , токсикологическим и микробиологическим исследованиями.</p> <p>Б) Радиометрическими исследованиями.</p> <p>В) Токсикологическими исследованиями.</p>

## **5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Методические материалы представлены в приложении 1 к РПД, а также в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденном решением ученого совета университета от 22 января 2014 г., протокол № 5.