

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
Б3.В.ДВ.4»

Направление подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Нормативный срок обучения 5 лет

Форма обучения заочная

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	<i>Знать:</i> - общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц; видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных; <i>Уметь:</i> - определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры;
		- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц, видоспе
Анатомо-топографические основы товароведческой оценки продуктов убоя животных	Модуль 1 Особенности строения внутренних органов сельскохозяйственной птицы	- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных; - анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных; - химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию; - товароведение товаров животного происхождения; - факторы, влияющие на формирование качества продуктов убоя животных и по

		казатели, характеризующие его; - требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов; <i>Уметь:</i> - определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры; - ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных;
--	--	---

Таблица 2.2. Требования к постреквизитам дисциплины

Дисциплина	Модуль
Ветеринарная санитария	Модуль1 Методы оценки объектов внешней среды и пути ее нормализации и улучшения;
Ветеринарно-санитарная экспертиза	Модуль1 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 мясокомбинатах, 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			
			6 семестр		7 семестра	
			ЗЕ	час.	ЗЕ	час.
Общая трудоемкость	5	180	2	72	3	108
Аудиторная работа (АР)	0,44	16	0,33	12	0,11	4
в т.ч. лекции (Л)	0,17	6	0,11	4	0,05	2
из них в интерактивной форме	0,11	4	0,11	4	-	-
лабораторные работы (ЛР)	0,22	8	0,17	6	0,05	2
практические занятия (ПЗ)	0,05	2	0,05	2	-	-
семинары (С)	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа (СР)	4,3	155	1,7	60	2,64	95
в т.ч. курсовые работы (проекты) (КР, КП)	0,70	25	-	-	0,70	25

рефераты (Р)	-	-	-	-	-	-
эссе (Э)	-	-	-	-	-	-
индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-	-	-
самостоятельное изучение отдельных вопросов (СИВ)	3.61	130	1,7	60	1,94	70
подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	-	-	-	-	-
другие виды работ*	-	-	-	-	-	-
Промежуточная аттестации	-	-	-	-	-	-
в т.ч. экзамен (Эк)	0.25	9	-	-	0,25	9
дифференцированный зачет (ДЗ)	-	-	-	-	-	-
зачет (З)	-	-	-	-	-	-

** указать дополнительные виды самостоятельной работы, предусматриваемые рабочей учебной программой дисциплины*

5. Структура и содержание дисциплины

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях БЗ.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 форми- руемых ком- петенций
				общая трудоем- кость	аудитор- ная работа	лекции	лабора- торная ра- бота	практиче- ские заня- тия	семинары	самостоя- тельная работа	курсовые работы (проекты) индивиду- альные	домашние задания	самостоя- тельное изучение	подготовка к занятиям	другие ви- ды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1.	Модуль 1 <i>Заготовка и транспор- тировка птицы.</i>	6	1,05	38	8	2	4	2		30			30			ОК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-7 ПК-14 ПК-18 ПК-20
1.1.	Модульная единица 1 <i>Характеристика убой- ных птиц и современные требования , предъяв- ляемые им.</i>	6	0,28	10	6	2	2	2		4			4			ОК-5 ПК-4 ПК-5
1.2	Модульная единица 2 <i>Приёмка и предубойный осмотр птицы на боев- ском предприятии.</i>	6	0,28	10	2		2			8			8			ПК-14 ПК-18 ПК-20
1.3	Модульная единица 3 <i>Режим предубойного со- держания птицы на птицеперерабатываю- щих предприятиях.</i>	6	0,22	8						8			8			ОК-5 ПК-14 ПК-18

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды форми- руемых ком- петенций
				общая трудоем- кость	аудитор- ная работа	лекции	лабора- торная ра- бота	практиче- ские заня- тия	семинары	самостоя- тельная работа	курсовые работы (проекты) индивиду-	альные домашние задания	самостоя- тельное изучение	подготовка к занятиям	другие ви- ды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1.4.	Модульная единица 4 <i>Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.</i>	6	0,22	8						8			8			ОК-5 ПК-20
1.5.	Модульная единица 5 <i>Ветеринарно- санитарные правила пе- ревозки птицы различ- ным видом транспорта.</i>	6		2						2			2			ПК-14 ПК-18
2.	Модуль 2 <i>Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.</i>	6	0,94	34	4	2	2			30			30			ОК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-7 ПК-14 ПК-18 ПК-20
2.1.	Модульная единица 6 <i>Ветеринарно- санитар- ное и экономическое зна- чение предприятий по убою и переработке птицы.</i>	6	0,22	8	4	2	2			4			4			ОК-5 ПК-4 ПК-20

[illegible]

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды форми- руемых ком- петенций
				общая трудоем- кость	аудитор- ная работа	лекции	лабора- торная ра- бота	практиче- ские заня- тия	семинары	самостоя- тельная работа	курсовые работы (проекты) индивиду- альные	домашние задания	самостоя- тельное изучение	подготовка к занятиям	другие ви- ды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	<i>правила использования мяса экстренно убитой птицы.</i>															
5	Реферат	6														
6	Эссе	6														
7	Промежуточная атте- стация (экзамен)	6														
8	Всего в семестре	6		72	12	4	6	2		60			60			
3.	Модуль 3 <i>Основные технологии переработки продуктов убоя птицы на птицепе- рерабатывающих пред- приятиях.</i>	7	0.94	34	4	2	2			30	10		20			ОК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-7 ПК-14 ПК-18 ПК-20
3.1.	Модульная единица 12 <i>Ветеринарно- санитарные требования к птицеперерабаты- вающим предприятиям.</i>	7	0,5	18	4	2	2			14	4		10			ОК-5 ПК-18 ПК-20
3.2.	Модульная единица 13 <i>Технологические условия</i>	7	0,44	16						16	6		10			ПК-5 ПК-7

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды форми- руемых ком- петенций
				общая трудоем- кость	аудитор- ная работа	лекции	лабора- торная ра- бота	практиче- ские заня- тия	семинары	самостоя- тельная работа	курсовые работы (проекты) индивиду- альные	домашние задания	самостоя- тельное изучение	подготовка к занятиям	другие ви- ды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	<i>хранения продуктов убоя птицы на птицеперера- батывающих предпри- ятиях.</i>															ПК-14
4.	Модуль 4 <i>Основные мероприятия ,проводимые на птицепе- рерабатывающих пред- приятиях.</i>	7	1.8	65						65	15		50			ОК-5 ПК-4 ПК-5 ПК-7 ПК-14 ПК-18 ПК-20
4.1.	Модульная единица 14. <i>Общие сведения о меро- приятиях , проводимых на птицеперерабаты- вающих предприятиях.</i>	7	0,22	8						8	6		8			ОК-5 ПК-4 ПК-20
4.2.	Модульная единица 15 <i>Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатываю- щих предприятиях.</i>	7	0,28	10						10	3		10			ПК-14 ПК-18 ПК-20
4.3.	Модульная единица 16 <i>Дезинваия на птицепе- рерабатывающих пред-</i>	7	0,28	10						10	6		8			ОК-5 ПК-4 ПК-5

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды форми- руемых ком- петенций
				общая трудоем- кость	аудитор- ная работа	лекции	лабора- торная ра- бота	практиче- ские заня- тия	семинары	самостоя- тельная работа	курсовые работы (проекты) индивиду- альные	домашние задания	самостоя- тельное изучение	подготовка к занятиям	другие ви- ды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	приятных.															
4.4.	Модульная единица 17 <i>Дератизация на птице- перерабатывающих предприятиях.</i>	7	0,19	7						7			8			ПК-14 ПК-18 ПК-20
4.5.	Модульная единица 18 <i>Дезинсекция на птицепе- рерабатывающих пред- приятиях.</i>	7	0,28	10						10			10			ОК-5 ПК-4 ПК-5
4.6.	Модульная единица 19 <i>Ветеринарно- санитарные мероприя- тия при транспортиров- ке птицы.</i>	7	0,28	10						10			6			ОК-5 ПК-4 ПК-20
4.7.	Модульная единица 20 <i>Радиометрический кон- троль продуктов убоя птицы.</i>	7	0,28	10						10						ПК-7 ПК-14
5.	Реферат	7														
6.	Эссе	7														
7.	Промежуточная атте- стация (экзамен)	7	0.25	9												
8.	Всего в семестре	7	3	108	4	2	2			95	25		70			

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудовоемкость, ЗЕ	Трудовоемкость по видам учебной работы, час.												Коды форми- руемых ком- петенций
				<i>общая трудоем- кость</i>	аудитор- ная работа	лекции	лабора- торная ра- бота	практиче- ские заня- тия	семинары	самостоя- тельная работа	курсовые работы (проекты)	индивиду- альные домашние	самостол- тельное изучение	подготовка к занятиям	другие ви- ды работ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
													60			
9.	Итого	7	5	180	16	6	8	2		155	25		70			

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 боевом предприятии.(в интерактивной форме)

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

5.2.1.2. 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 боевом предприятии.

5.2.1.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РУП)

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	Модульная единица 1 <i>Характеристика убойных птиц и современные требования , предъявляемые им.</i>	<i>Характеристика убойных птиц и современные требования , предъявляемые им.</i>	4
2	Модульная единица 2 <i>Приёмка и предубойный осмотр птицы на боевом предприятии.</i>	<i>Приёмка и предубойный осмотр птицы на боевом предприятии.</i>	8
3	Модульная единица 3 <i>Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	<i>Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	8
4	Модульная единица 4 <i>Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.</i>	<i>Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.</i>	8
5	Модульная единица 5 <i>Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.</i>	<i>Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.</i>	2

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-2) 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.

5.2.2.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа (ЛР-3) Ветеринарно- санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.

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

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	Модульная единица 6 <i>Ветеринарно- санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.</i>	<i>Ветеринарно- санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.</i>	4
2	Модульная единица 7 <i>Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.</i>	<i>Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.</i>	8
3	Модульная единица 8 <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях</i>	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях</i>	8
4	Модульная единица 9 <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях</i>	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях</i>	8
5	Модульная единица 10 <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм</i>	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм</i>	2

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-3) 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.

5.2.3.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа (ЛР-4) Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.

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	Модульная единица 12 Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	4
2	Модульная единица 13 Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.	6

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 (*не предусмотрено РПД*)

5.2.4.2. Темы лабораторных работ (*не предусмотрено РПД*)

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

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

5.2.4.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№	Названия модульных	Перечень вопросов	Кол-
---	--------------------	-------------------	------

п/п	единиц		во часов
1	Модульная единица 14. <i>Общие сведения о мероприятиях , проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	<i>Общие сведения о мероприятиях , проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.\</i>	8
2	Модульная единица 15 <i>Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	<i>Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	10
3	Модульная единица 16 <i>Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	<i>Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	8
4	Модульная единица 17 <i>Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	<i>Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	8
5	Модульная единица 18 <i>Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	<i>Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.</i>	10
6	Модульная единица 19 <i>Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.</i>	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.</i>	6

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

- А) Железнодорожным, водным и автотранспортом.
- Б) Только автотранспортом.
- В) Железнодорожным и водным способом.

Вариант 2

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 тела, агонию.

Вариант 3

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.

Вариант 4

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);
- В) 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 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.

Вариант 2

Пищевая ценность мяса птицы характеризуется

- А) Количеством и соотношением белков, жиров, витаминов, минеральных веществ и степенью их усвоения организмом человека
- Б) Количеством 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 тушки 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), переносчиками 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

<http://hghltd.yandex.net/yandbtm?fmode=envelope&url=http%3A%2F%2Fwww.vet-center.ru%2FPravila%2520dezinfekcii.rtf&lr=48&text=%D0%94%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B2%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D1%8F%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%82%D0%B8%D1%86%D0%B5%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%B0%D1%82%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85&110n=ru&mime=rtf&sign=91ec0662acc10b198ab700eb30a97e2a&keyno=0> - YANDEX 22 дезинвазию <http://hghltd.yandex.net/yandbtm?fmode=envelope&url=http%3A%2F%2Fwww.vet-center.ru%2FPravila%2520dezinfekcii.rtf&lr=48&text=%D0%94%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B2%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D1%8F%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%82%D0%B8%D1%86%D0%B5%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%B0%D1%82%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85&110n=ru&mime=rtf&sign=91ec0662acc10b198ab700eb30a97e2a&keyno=0> - YANDEX 24 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) <http://hghltd.yandex.net/yandbtm?fmode=envelope&url=http%3A%2F%2Fweb-local.rudn.ru%2Fweb-local%2Fuem%2Fautor%2Fmorfolog%2F1.doc&lr=48&text=%D0%A0%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%8F%20%D0%BF%D1%82%D0%B8%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85&110n=ru&mime=rtf&sign=91ec0662acc10b198ab700eb30a97e2a&keyno=0>

[D1%86%D1%8B&110n=ru&mime=doc&sign=2b14798b43af18bf7f77bf95f09f5c15&keyno=0](http://yandex.ru/mime=doc&sign=2b14798b43af18bf7f77bf95f09f5c15&keyno=0) -
YANDEX 5 Радиометрическим <http://hghltd.yandex.net/yandbtm?fmode=envelope&url=http%3A%2F%2Fweb-local.rudn.ru%2Fweb-local%2Fuem%2Fautor%2Fmorfolog%2F1.doc&lr=48&text=%D0%A0%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%8F%20%D0%BF%D1%82%D0%B8%D1%86%D1%8B&110n=ru&mime=doc&sign=2b14798b43af18bf7f77bf95f09f5c15&keyno=0> -
YANDEX 7, 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 оснащённости 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.

6.2.2. Задания для проведения промежуточной аттестации

Вариант 1

Мероприятия, проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях

- А) дезинсекция и дератизация
- Б) Дезинвазия, дезинсекция и дератизация
- В) Дезинфекция, дезинвазия, дезинсекция и дератизация

Вариант 2

Болезни сельскохозяйственных птиц:

- А) Заразные и незаразные
- Б) Инвазионные и инфекционные
- В) Инвазионные и инфекционные, незаразные

Вариант 3

Классификация чрезвычайных ситуаций по степени внезапности:

- А) Внезапные и ожидаемые
- Б) Кратковременные и затяжные
- В) Преднамеренные и стихийные

Вариант 4

По видам ветеринарных последствий чрезвычайные ситуации бывают:

- А) Травматический ;радиационный
- Б) Инфекционный (эпидемический); комбинированный.
- В) Химический; радиационный; инфекционный (эпидемический); комбинированный, травматический

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. Ильясов; 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. – Кемерово: ЛМТ КеМТИПП, 2004. – 2. Общая технология мясной отрасли:
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)

8. 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	Характеристика убойных птиц и современные требования, предъявляемые им.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	Устный опрос
ЛР-2	Приёмка и предубойный осмотр птицы на боевском предприятии.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	Устный опрос
ЛР-3	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	Устный опрос
ЛР-4	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	Устный опрос

9. 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; оп-

тимальных 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 2

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

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

Направление подготовки: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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.

2.2. для заочной формы обучения

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
«отлично»	выставляется студенту, если он глубоко и точно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками	Повышенный
«хорошо»	выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет необходимыми навыками выполнения практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.	Достаточный
«удовлетворительно»	выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.	Пороговый
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.	Компетенция не сформирована

3. Описание шкал оценивания.

традиционная шкала 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.

1.1 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
---	--

<p>Знать: правила приема и сдачи птицы на боенские предприятия и подготовку их к убою; исследований животноводческой продукции на мясокомбинатах, убойных пунктах и хозяйствах.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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.
<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>	<ol style="list-style-type: none"> 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.
<p>Навыки: основными методами профилактики болезней продуктивных животных и птиц различной этиологии; патологоанатомической техникой вскрытия трупов животных различных видов, основными методами клинического обследования животных;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 тела, 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);

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

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний,</p>
--	--

	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.	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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: лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения.	<ol style="list-style-type: none"> 9. Каким способом можно перевозить птицу? <ol style="list-style-type: none"> А) Железнодорожным, водным и автотранспортом. Б) Только автотранспортом. В) Железнодорожным и водным способом. 10. В соответствии с ветеринарными правилами разрешено направлять на убой: <ol style="list-style-type: none"> А) Привитых в течение 14 дней птиц. Б) Птиц, по истечению трех дней после лечения антибиотиками. В) Птиц, имеющих повышенную или пониженную температуру тела, агонию. 11. У птицы степень упитанности определяют по: <ol style="list-style-type: none"> 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: <ol style="list-style-type: none"> А) Участки ветеринарного осмотра приёмки птицы Б) Участки санитарной камеры (с участком перера-

	ботки условно годного мяса птицы и холодильником для хранения сырья и продукции);
--	---

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.	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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: лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения.	<ol style="list-style-type: none"> 9. Каким способом можно перевозить птицу? <ol style="list-style-type: none"> А) Железнодорожным, водным и автотранспортом. Б) Только автотранспортом. В) Железнодорожным и водным способом. 10. В соответствии с ветеринарными правилами разрешено направлять на убой: <ol style="list-style-type: none"> А) Привитых в течение 14 дней птиц. Б) Птиц, по истечению трех дней после лечения антибиотиками. В) Птиц, имеющих повышенную или пониженную температуру тела, агонию. 11. У птицы степень упитанности определяют по: <ol style="list-style-type: none"> А) содержанию мышечной ткани и жировых отложений. Б) степени развития скелетных мышц.

	<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>
--	--

4.4 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
<p>Знать: правила приема и сдачи птицы на боенские предприятия и подготовку их к убою;</p> <p>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>	<p>1. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.</p> <p>2. Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.</p> <p>3. Энергетическая и пищевая ценность мяса птицы.</p> <p>4. Химический состав мяса птицы.</p> <p>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.</p> <p>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.</p> <p>8. Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.</p> <p>9. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы.</p> <p>10. Требования к оснащенности оборудованием птицеперерабатывающих предприятий</p>
<p>Навыки: основными методами профилактики болезней продуктивных животных и птиц различной этиологии; патологоанатомической техникой вскрытия трупов животных различных видов, основными методами клинического обследования животных;</p>	<p>11. Мясо птицы это:</p> <p>А) Это туша или часть туши, полученная после убоя</p> <p>Б) Это туша или часть туши, полученная после убоя и первичной обработки птицы</p> <p>В) Это туша или часть туши, полученная после убоя и первичной обработки птицы и представляющая собой совокупность различных</p>

.	<p>тканей - мышечной, соединительной, жировой, костной и др.</p> <p>12. Пищевая ценность мяса птицы характеризуется</p> <p>А) Количеством и соотношением белков, жиров, витаминов, минеральных веществ и степенью их усвоения организмом человека</p> <p>Б) Количеством и соотношением белков, жиров.</p> <p>В) Энергетическим содержанием и вкусовыми свойствами мяса.</p> <p>13. Разделение видового состава сельскохозяйственной птицы (кур) в зависимости от продуктивности:</p> <p>А) Мясные, яйценоские и общепользовательские.</p> <p>Б) Мясные и яйценоские.</p> <p>В) Общепользовательские и яйценоские.</p> <p>14. По Термическому состоянию тушки птицы могут быть:</p> <p>А) Остывшими, охлажденными и морожеными.</p> <p>Б) Остывшими, охлажденными и морожеными, замороженными.</p> <p>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

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.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, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное	<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>

закключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.	
Навыки: основными методами профилактики болезней продуктивных животных и птиц различной этиологии; патологоанатомической техникой вскрытия трупов животных различных видов, основными методами клинического обследования животных;	<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), переносчиками 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: 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 орга-	<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>нов 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>	<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. 6. Методы профилактики на птицеперерабатывающих предприятиях. 7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы. 8. Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.</p>
<p>Навыки: лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения.</p>	<p>9. 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), переносчиками инфекционные заболевания 10. По назначению дезинфекцию подразделяют на: А) Профилактическую и вынужденную Б) Текущую и профилактическую В) Текущую и вынужденную 11. По назначению дезинвазию животноводческих помещений подразделяют на : А) Профилактическую, текущую Б) Профилактическую, текущую и заключительную. В) Профилактическую и вынужденную. 12. Уровень радиоактивной и химической загрязненности продуктов убоя птицы определяется: А) Радиометрическим , токсикологическим и микробиологическим исследованиями. Б) Радиометрическими исследованиями. В) Токсикологическими исследованиями.</p>

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

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. Общие сведения о проводимых мероприятиях на птицеперерабатывающих предприятиях 2. Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях. 3. Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятиях. 4. Дератизация 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. Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях. 6. Методы профилактики на птицеперерабатывающих предприятиях. 7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы. 8. Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.
Навыки: лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения. .	9. 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), переносчиками инфекционных заболеваний 10. По назначению дезинфекцию подразделяют на: А) Профилактическую и вынужденную Б) Текущую и профилактическую В) Текущую и вынужденную

	<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.

Методический материалы представлены в положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденном решением ученого совета университета от 22 января 2014 г., протокол № 5.