

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2024 07:57:21

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
Высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

**Факультет ветеринарной медицины**

---

**ОПОП по направлению подготовки  
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
дисциплины**

**Б1.В.ДВ.02.02 Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства**

**Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»**

**Омск 2024**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки  
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП  
  
М.В. Заболотных  
«26» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Декан  
  
С.В. Чернигова  
«26» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
дисциплины

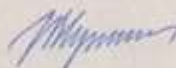
Б1.В.ДВ.02.02 Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства

Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»

Обеспечивающая преподавание дисциплины  
кафедра – ветеринарно-санитарной экспертизы  
продуктов животноводства и гигиены с.-х.  
животных

Разработчик (и) РП:

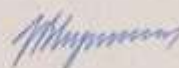
канд. ветеринар. наук, доцент



И.В. Якушкин

Внутренние эксперты:

Председатель МК,  
канд. ветеринар. наук, доцент



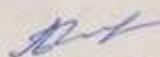
И.В. Якушкин

Начальник управления информационных  
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2024

## 1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

### 1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 28.09.2017 г. № 982;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистратуры, по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор».

### 1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к дисциплинам по выбору части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся<sup>1</sup>.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

## 2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический и организационно-управленческий, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

**Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических и практических навыков в области организации и осуществления ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства**

### 2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-1	Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Знает об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства
ПК-4	Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	Знает о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Производит верификацию, интерпретацию и умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства
		ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Знает о современных научных методиках и разработках в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Имеет навыки применения знаний современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства
		ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Умеет использовать современные информационные технологии и базы	Знает об использовании современных информационных технологий и баз данных	Использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования	Владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования

<sup>1</sup> В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

		данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	для совершенствования методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства
--	--	---	--	---	---

### 2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-3 ПК-1 Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Полнота знаний	Знает об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не знает об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	В целом достаточно имеющихся знаний об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Электронная презентация Собеседование		
		Наличие умений	Использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Хорошо использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	В достаточной мере владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства			
ПК-4 Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-1 ПК-4 Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	Полнота знаний	Знает о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не имеет знаний о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	В целом достаточно имеющихся знаний о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Электронная презентация Собеседование		
		Наличие умений	Производит верификацию, интерпретацию и умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не производит верификацию, интерпретацию и не умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не плохо производит верификацию, интерпретацию и умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	В достаточной мере владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства			
	ИД-2 ПК-4 Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Полнота знаний	Знает о современных научных методиках и разработках в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Не знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	В целом достаточно имеющихся знаний о современных научных методиках и разработках в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства			
	Наличие умений	Использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Не использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	В достаточной степени использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства				
		Наличие навыков	Имеет навыки применения	Не имеет навыков применения	В достаточной мере владеет применением знаний современных			

		ков (владение опытом)	знаний современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	знаний современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	
	ИД-ЗПК-4 Умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	Полнота знаний	Знает об использовании современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроле продукции птицеводства	Не знает об использовании современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроле продукции птицеводства	В целом достаточно имеющихся знаний об использовании современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроле продукции птицеводства	
Наличие умений		Использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	Не использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	Хорошо использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства		
Наличие навыков (владение опытом)		Владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	Не владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	В достаточной мере владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства		

## 2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.В.02 Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика	Б1.О.10 Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора
			Б1.О.11 Экология и гигиена производства животноводческой продукции
			Б1.О.12 Ветеринарно-санитарная экспертиза при импорте и экспорте сельскохозяйственной продукции
			Б1.В.04 Ксенобиотики в продуктах питания
			Б1.В.ДВ.02.01 Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях
			ФТД.01 Основы перевода

\* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе

## 2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины;
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

## 2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

## 3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 4 семестре (-ах) 2 курса (очная форма обучения) на втором году (заочная форма обучения).  
Продолжительность семестра (-ов) 11 4/6 недель (очная форма обучения), 30 1/6 недель (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	№ 4 сем.	№ сем.	№ 2курса	№ курса
<b>1. Контактная работа</b>				
<b>1.1 Аудиторные занятия, всего</b>	28		8	
- лекции	8		2	
- практические занятия (включая семинары)	20		4	
- лабораторные работы	-		-	
<b>1.2. Консультации (в соответствии с учебным планом)</b>				
<b>2. Внеаудиторная академическая работа</b>	80		98	
<b>2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:</b>				
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- электронной презентации	16		16	
<b>2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы</b>	18		70	

2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	40	8
--	----	---

мер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	общая	Трудоёмкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.							формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Контактная работа									
		Аудиторная работа					ВАРС				
		всего	лекции	занятия		Консультации (в соответствии с учебным планом)	всего	Фиксированные виды			
практические (всех форм)	лабораторные										
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
<b>Очная форма обучения</b>											
1	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы</i>										ПК 1, ПК 4
	1.1 Первичная переработка птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов										
	1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы										
	1.3 Пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность мяса птицы.										
	1.4 Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы										
	1.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы										
	1.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы										
	1.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы										
	1.8 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях										
	1.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях										
2	<i>Ветеринарно-санитарная контроль яичной продукции птицеводства</i>										
	2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов										
	2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.										
	2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженных яичных										
3	<i>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства</i>										
	3.1 Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства										
	3.2 Ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки										
4	Ветеринарно-санитарный контроль обработки перопухового сырья										
5	Ветеринарно-санитарный контроль производство биологически активных препаратов на основе сырья птицеводческой промышленности										
Промежуточная аттестация										зачет	
<b>Итого по дисциплине</b>											
<b>2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):</b>										4	
<b>3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины</b>										4	
<b>ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:</b>										<b>108</b>	
										<b>3</b>	
<i>Примечание:</i>											
* – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения;											
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для охихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;											



1	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы		62					58	16	ПК 1, ПК 4
	1.1 Первичная переработка птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов			2	2					
	1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы									
	1.3 Пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность мяса птицы.			2	2					
	1.4 Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы									
	1.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы									
	1.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы									
	1.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы									
	1.8 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях									
	1.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях									
2	Ветеринарно-санитарная контроль яичной продукции птицеводства		21					19		
	2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов			2	2					
	2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.									
	2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженых яичных									
3	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства		11					11		
	3.1 Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства									
	3.2 Ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки									
4	Ветеринарно-санитарный контроль обработки перопухового сырья		4					4		
5	Ветеринарно-санитарный контроль производство биологически активных препаратов на основе сырья птицеводческой промышленности		6					6		
Промежуточная аттестация				x	x	x	x	x	зачет	
Итого по дисциплине			108	6	2	4	-	98	16	

**4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе**

**4.2 Лекционный курс.**

**Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины**

№	Тема лекции. Основные вопросы темы		Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
			очная форма	заочная форма	
раздела	лекции				
1	2	3	4	5	6
1	1	Тема: Первичная переработка птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов	2	2	Вводная лекция
		1. Основы технологии и гигиена первичной переработки домашней птицы.			
		2. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц			
		3. Клеймение и маркировка.			
	2	4. Дефекты тушек птицы			Лекция-беседа
		Пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность мяса птицы.	2		
1	1. Основные пищевые вещества мяса птицы и продуктов его переработки: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества.				
	2. Классификация мяса домашней птицы по: виду птицы, возрасту птицы, способу обработки тушек птицы, упитанности и качеству технологической обработки тушек птицы, термическому состоянию.				
	3. Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц. Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести				
	4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продукции птицеводства. Показатели безопасности				
2	3	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	2		Лекция – визуализация
		1. Пищевая ценность яиц. Строение и химический состав яиц куриных.			
		2. Классификация и показатели качества яиц куриных			
		3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в хозяйствах и на рынках. Идентификация и экспертиза яиц			
3	4	4. Основы технологии и гигиена производства мороженых и сухих яичных продуктов. Требования к качеству мороженых и сухих яичных продуктов.			
		Тема: Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства	2		Лекция – визуализация

		1. 1. Классификация и пищевая ценность кормовой муки			
		2. Оценка кормовой муки по органолептическим и физико-химическим показателям			
		3. Упаковка, маркировка, транспортирование			
Общая трудоемкость лекционного курса					x
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		8	- очная форма обучения		6
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		2
Примечания: - материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6; - обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

#### 4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№	Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*	
		очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Тема семинара <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы</i>	2			ОСП УЗ СРС
		1. Отбор проб.				
		2. Определение свежести мяса птицы по действующим ГОСТам и Правилам.				
		3. Методы органолептического и лабораторного исследований.				
		4. Распознавание мяса здоровой и вынужденно убитой птицы.				
	5. Бактериологическое исследование мяса домашней птицы. Отбор образцов, документация. Выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки в мясе.					
	1	Тема семинара <i>Пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность мяса птицы.</i>	2			ОСП
		1. Основные пищевые вещества мяса птицы и продуктов его переработки: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества.				
		2. Классификация мяса домашней птицы по: виду птицы, возрасту птицы, способу обработки тушек птицы, упитанности и качеству технологической обработки тушек птицы, термическому состоянию.				
		3. Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц. Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести				
	4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продукции птицеводства. Показатели безопасности					
	2	Тема семинара <i>Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы</i>	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС
		1. Вторичная переработка тушек птицы				
		2. Производство полуфабрикатов из мяса птицы				
	3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов.					
3	Тема семинара <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы</i>	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС	
	1. Отбор проб.					
	2. Методы органолептического и лабораторного исследований.					
3. Бактериологическое исследование субпродуктов на выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки.						
4	Тема семинара <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы</i>	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС	
	1. Отбор и подготовка проб колбас к анализу.					
	2. Органолептические исследования колбасных изделий. Виды порчи колбас.					
	3. Физико-химические исследования колбасных изделий.					
4. Микробиологические исследования - выявление 4 групп микроорганизмов: санитарно-показательных, условно-патогенных, патогенных, порчи.						
5	Тема семинара <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы</i>	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС	
	1. Отбор и подготовка проб консервов к анализу.					
	2. Органолептические исследования консервов. Пороки и дефекты консервов.					
	3. Физико-химические исследования консервов: определение поваренной соли, нитратов, общей кислотности, сухих веществ.					
4. Микробиологические исследования: выявление аэроб-						

		ных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности, дрожжей				
	6	Тема семинара Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях 1. Предубойная, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инфекционной патологии 2. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инвазионной патологии	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС
	7	Тема семинара Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях 1. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях 2. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при отравлениях 3. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при лучевой болезни	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС
2	2	Тема семинара Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов 1. Пищевая ценность яиц. Строение и химический состав яиц куриных. 2. Классификация и показатели качества яиц куриных 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в хозяйствах и на рынках. Идентификация и экспертиза яиц 4. Основы технологии и гигиена производства мороженных и сухих яичных продуктов. Требования к качеству мороженных и сухих яичных продуктов.		2	Семинар - беседа	ОСП УЗ СРС
	8	Тема семинара Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. 1. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу. 2. Пороки яиц. 3. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. 4. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц.	2			ОСП
	9	Тема семинара Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженных яичных 1. Отбор и подготовка проб сухих и мороженных яичных продуктов. 2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования сухих и мороженных яичных продуктов. 3. Показатели безопасности сухих и мороженных яичных продуктов	2			ОСП
3	10	Тема семинара Ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки 1. Отбор и подготовка проб кормовой муки 2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования кормовой муки 3. Показатели безопасности кормовой муки	2			ОСП
		Всего практических занятий по дисциплине:	час.	Из них в интерактивной форме:		час.
		- очная форма обучения	20	- очная форма обучения		6
		- заочная форма обучения	4	- заочная форма обучения		2
		В том числе в форме семинарских занятий				
		- очная форма обучения				
		- заочная форма обучения				
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

#### 4.4 Лабораторный практикум.

#### Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

#### 5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

##### 5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

##### 5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине

Не предусмотрено

##### 5.1.2 Выполнение и сдача электронной презентации

### 5.1.2.1 Место электронной презентации в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы	ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность ПК-4 Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии

### 5.1.2.2 Перечень примерных тем электронных презентаций

- Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при отравлениях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при радиационных поражениях

### 5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения реферата электронной презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценка «зачтено» ставится если:

- презентация является самостоятельной, оригинальной работой;
- глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы;
- автор владеет категориальным аппаратом истории и использует его для раскрытия темы;
- материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен;
- в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет не менее 20 слайдов.

Оценка «не зачтено» ставится если:

- презентация не является самостоятельной, оригинальной работой;
- тема раскрыта поверхностно;
- содержание презентации не соответствует теме;
- автор слабо владеет категориальным аппаратом истории;
- материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен;
- в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет менее 15 слайдов.

### 5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

### 5.1.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

Не предусмотрено

### 5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
<b>Очная форма обучения</b>			
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	8	Собеседование
4	Ветеринарно-санитарный контроль обработки перопухового сырья	4	Собеседование
5	Ветеринарно-санитарный контроль производство биологически активных препаратов на основе сырья птицеводческой промышленности	6	Собеседование
<b>Заочная форма обучения</b>			
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы	4	Собеседование
	Ветеринарно-санитарные мероприятия при произ-	4	Собеседование

	водстве полуфабрикатов из мяса птицы		
	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы	4	Собеседование
	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы	4	Собеседование
	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы	4	Собеседование
	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях	8	Собеседование
	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях	8	Собеседование
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	8	Собеседование
	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	4	Собеседование
	Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженных яичных	2	Собеседование
3	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства	6	Собеседование
	Ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки	4	Собеседование
4	Ветеринарно-санитарный контроль обработки перо-пухового сырья	4	Собеседование
5	Ветеринарно-санитарный контроль производство биологически активных препаратов на основе сырья птицеводческой промышленности	6	Собеседование
<b>Примечание:</b> - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

#### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся освоил материал для самостоятельного изучения и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самостоятельного изучения и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

#### 5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
<b>Очная форма обучения</b>				
Практические занятия	Подготовка по темам практических занятий	План практических занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов практических занятий 2. Изучение литературы по вопросам практических занятий 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	40
<b>Заочная форма обучения</b>				
Практические занятия	Подготовка по темам практических занятий	План практических занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов практических занятий 2. Изучение литературы по вопросам практических занятий 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	8

#### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся освоил материал для самоподготовки и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самоподготовки и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

#### 5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
<b>Очная форма обучения</b>			
Собеседование	Фронтальный	По результатам изучения каждого из разделов 1-3	6
<b>Заочная форма обучения</b>			
Собеседование	Фронтальный	По результатам изучения каждого из разделов 1-3	4

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
<b>6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачёт
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
<b>Процедура получения зачёта -</b>	
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

## **7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версия рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);

- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);

- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

### **7.2 Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база**

Применение средств ИКТ в процессе реализации дисциплины:

- использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование офисных приложений;
- подготовка отчетов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций;
- использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (<https://do.omgau.ru/>), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5.

### **7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6.

### **7.4 Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине**

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приема/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

### **7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации» с учетом требований ФГОС, представленных в Приложении 8.

### **7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

### **7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для организации работы в синхронном и асинхронном режимах. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ представлено в приложении 5.



**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к рабочей программе дисциплины  
представлены в приложении 10.**

<b>ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины</b>	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Мотовилов, К. Я. Нанобиотехнологии в производстве продуктов птицеводства повышенной экологической безопасности : монография / К. Я. Мотовилов. — Новосибирск : НГАУ, 2016. — 315 с. — ISBN 978-5-94477-180-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/90993">https://e.lanbook.com/book/90993</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/206453">https://e.lanbook.com/book/206453</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2203-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/212465">https://e.lanbook.com/book/212465</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Чупина, Л. В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы : учебно-методическое пособие / Л. В. Чупина, В. А. Реймер. — Новосибирск : НГАУ, 2013. — 58 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/44525">https://e.lanbook.com/book/44525</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
Ветеринария. — Москва : Ветеринария, 1921. — Выходит ежемесячно. — ISSN 0042-4846. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Контроль качества продукции. — Москва : Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1990-7850. — Текст : электронный. — URL: <a href="https://eivis.ru/browse/publication/80347">https://eivis.ru/browse/publication/80347</a> .	<a href="https://eivis.ru/">https://eivis.ru/</a>
Птицеводство. — Москва : ВНИИиТИ птицеводства РАН, 1951. — . — Выходит 11 раз в год. — ISSN 0033-3239. — Текст : непосредственный.	НСХБ

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА, необходимых для освоения дисциплины

<b>1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)</b>		
Наименование	Доступ	
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	
Электронно-библиотечная система «Znaniium.com»	<a href="http://znaniium.com">http://znaniium.com</a>	
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	<a href="http://studentlibrary.ru">http://studentlibrary.ru</a>	
Универсальная база данных ИВИС	<a href="https://eivis.ru/">https://eivis.ru/</a>	
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета	
<b>2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):</b>		
Профессиональные базы данных	<a href="https://clck.ru/MC8Aq">https://clck.ru/MC8Aq</a>	
<b>3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:</b>		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
по дисциплине**

<b>1. Учебно-методическая литература</b>		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
<b>2. Учебно-методические разработки на правах рукописи</b>		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
по освоению дисциплины  
представлены отдельным документом**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5  
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,  
используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

<b>1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины</b>				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
LibreOffice (GNU GPL)		Выполнение текстовых работ и презентаций		
<b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b>				
Наименование справочной системы		Доступ		
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета		
<b>3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса</b>				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
-	-	-		
<b>4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	<a href="https://do.omgau.ru">https://do.omgau.ru</a>	Самостоятельная работа студента, текущий контроль		
<b>4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ</b>				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия <sup>2</sup>	Электронное обучение <sup>3</sup>	Обучение с ДОТ <sup>4</sup>
Лекции	-	-	-	-
Практические (включая семинары)	-	-	-	-
Лабораторные	-	-	-	-
Итого	-	-	-	-
<b>5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине</b>				
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ	
-	-	-	-	

<sup>2</sup> Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

<sup>3</sup> Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенном педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

<sup>4</sup> Учебное занятие, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

### 1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Формы организации учебной деятельности по дисциплине:** занятия лекционного и практического типа, самостоятельная работа обучающихся (включая электронную презентацию), зачет.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в виде лекции – визуализации и традиционные лекции. Занятия практического типа проводятся в виде: семинаров.

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ:

- фиксированные виды работ (электронная презентация),
- самостоятельное изучение тем/вопросов программы;
- самоподготовка к аудиторным занятиям;
- самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины.

Электронная презентация очно представляется обучающимся преподавателю, затем выставляется в электронной информационно-образовательной среде университета (далее – ИОС).

На самостоятельное изучение обучающимся выносятся темы:

- Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы
- Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов
- Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженых яичных
- Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства
- Ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки
- Ветеринарно-санитарный контроль обработки перопухового сырья
- Ветеринарно-санитарный контроль производство биологически активных препаратов на основе сырья птицеводческой промышленности.

По итогам изучения данных тем обучающийся готовится к собеседованию. Отметки о собеседовании на вопросы тем, выносимых на самостоятельное изучение, также являются одним из оснований для зачета.

Учитывая значимость дисциплины, к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них.
- активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающегося; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

### 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на практических занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- глубокое осмысливание ряда понятий, явлений, законов, введенных в теоретическом курсе;
- раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционными занятиями должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что обучающиеся получили определенное знание о предмете при изучении других учебных дисциплин.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить обучающимся основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения, которые должны опираться на творческое мышление обучающихся, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе с обучающимися предполагаются следующие формы проведения лекций:

Лекция-беседа предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией, позволяет привлечь внимание обучающихся к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей обучающихся. Участие слушателей в лекции-беседе можно привлечь, например, озадачивая обучающихся вопросами в начале лекции и по ее ходу, вопросы могут быть информационного и проблемного характера, для выяснения мнений и уровня осведомленности обучающихся по рассматриваемой теме, степени их готовности к восприятию последующего материала.

Лекция визуализация – предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО или аудио- и видеотехники с развешиванием и комментированием демонстрируемых визуальных материалов, учит обучающегося структурировать, преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, выделяя при этом наиболее значимые элементы.

При чтении лекций рекомендуется использовать слайд-лекции, каждая из которых должна содержать конспект материала по определенной теме дисциплины.

В зависимости от места и роли в организации учебного процесса можно выделить такие основные разновидности лекций, как:

Вводная лекция открывает лекционный курс по предмету. На этой лекции четко и ярко показывается теоретическое и прикладное значение предмета, его связь с другими предметами, роль в подготовке специалиста.

Обзорная лекция содержит краткую, в значительной мере обобщенную информацию об определенных однородных (близких по содержанию) программных вопросах.

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Рабочей программой предусмотрены практические занятия, которые служат для применения изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Практические занятия дают обучающемуся возможность:

- научиться связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью;
- проверить, уточнить, систематизировать знания;
- научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;
- анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать;
- самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### 4.1. Самостоятельное изучение тем

Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает обучающимся все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРО и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – собеседование.

**Общий алгоритм самостоятельного изучения тем:**

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме.
- 2) Подготовиться к собеседованию по результатам самостоятельного изучения темы на последнее практическое занятие изучаемого раздела заданной темы.

#### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

##### самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся освоил материал для самостоятельного изучения и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самостоятельного изучения и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

#### 4.2. Самоподготовка обучающихся к практическим занятиям по дисциплине

Самоподготовка обучающихся к занятиям осуществляется в виде подготовки по заранее известным вопросам изучаемой темы в следующем алгоритме:

1. Рассмотрение вопросов практических занятий
2. Изучение литературы по вопросам практических занятий
3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта

#### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

##### самоподготовки обучающихся

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся освоил материал для самоподготовки и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самоподготовки и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

#### 4.3. Организация выполнения и проверки электронной презентации

##### Этапы работы над электронной презентацией

**Выбор темы.** Автор электронной презентации должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей выпускной квалификационной работы. В этом случае обучающемуся предоставляется право самостоятельного выбора темы электронной презентации. При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если же интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию, с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 слайдов) не позволит раскрыть ее.

Наиболее традиционной является следующая структура электронной презентации:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Вопрос 1 (полное наименование главы).

Вопрос 2 (полное наименование главы).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

} Основная часть

##### Общие требования к оформлению электронной презентации

Электронная презентация выполняется в программе PowerPoint. Максимальный объем электронной презентации не должен превышать 20 слайдов.



Первый слайд – титульный лист оформляется в соответствии с приложением 1 методических указаний соответствующей дисциплины (на нем указывается тема презентации, сведения о выполнившем презентацию - ФИО, факультет, группа).

Слайды нумеруются исключительно арабскими цифрами в нижнем правом углу. На титульном листе номер страницы не ставится, но учитывается.

Шрифт текста, выполненного на компьютере – Times New Roman, размер кегль не менее 24.

При составлении презентации должны использоваться различные виды слайдов – с текстом, рисунками и таблицами. Рисунки и таблицы обязательно должны быть пронумерованы и иметь название. Если таблицу не удалось поместиться на один слайд, то её следует либо разбить с пометкой «продолжение таблицы № \_ », либо сократить, оставив только наиболее важные показатели.

#### Процедура оценивания

При аттестации обучающегося по итогам его работы над электронной презентацией, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки электронной презентации, критерии оценки содержания электронной презентации, критерии оценки оформления электронной презентации, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

1. *Критерии оценки содержания* электронной презентации: *степень* раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при работе над электронной презентацией.

2. *Критерии оценки оформления* электронной презентации: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки* электронной презентации: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения электронной презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении электронной презентации, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки электронной презентации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии*: способность и умение публично выступать с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы.

Оценка по презентации расписывается преподавателем в оценочном листе, макет которого представлен в приложении 2 методических указаний соответствующей дисциплины. Оценочный лист в печатном виде обучающийся предъявляет на момент защиты электронной презентации.

#### 7.1.1. Шкала и критерии оценивания

Оценка «зачтено» ставится если:

- презентация является самостоятельной, оригинальной работой;
- глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы;
- автор владеет категориальным аппаратом истории и использует его для раскрытия темы;
- материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен;
- в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет не менее 20 слайдов.

Оценка «не зачтено» ставится если:

- презентация не является самостоятельной, оригинальной работой;
- тема раскрыта поверхностно;
- содержание презентации не соответствует теме;
- автор слабо владеет категориальным аппаратом истории;
- материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен;
- в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет менее 15 слайдов.

### 5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В течение семестра на практических занятиях осуществляется текущий контроль в виде устного опроса по вопросам занятий, проводится проверка конспектов и теоретической части в рабочей тетради.

Форма промежуточной аттестации обучающихся – зачет.

Зачет обучающимся выставляется преподавателям в рамках ВАРО на последней неделе семестра при выполнении всех видов учебной работы (включая самостоятельную) и отчете об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине. Зачет основывается на результатах выполнения всех заданий в течение семестра, а его **выставление осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2**

Основные условия получения обучающимся зачёта:

- 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;
- 2) подготовил полноценное учебное портфолио.

Плановая процедура получения зачёта:

- 1) на последнем занятии дисциплины преподаватель просматривает записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости обучающихся, ранее выставленные оценки по итогам оценочных мероприятий (в том числе за электронную презентацию) и практических занятий;
- 2) преподаватель выставляет зачет в ведомость и в зачётную книжку обучающегося.

**КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ****1. Требование ФГОС**

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Доля педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющиеся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) не менее 5 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности (профиля) должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»  
 Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
 по дисциплине**

**Б1.В.ДВ.02.02 Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства**

Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик, д-р биол. наук, профессор	М.В. Заболотных

## ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

## 1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-1	Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Знает об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства
ПК-4	Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	Знает о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Производит верификацию, интерпретацию и умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства
		ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Знает современных научных методик и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Знает о современных научных методиках и разработках в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Имеет навыки применения знаний современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства
		ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	Знает об использовании современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-	Использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	Владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства

			санитарного контроле про- дукции птице- водства		
--	--	--	--	--	--

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств**

**2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной  
дисциплины в рамках педагогического контроля**

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				Комиссионная оценка
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		
				преподавателя	представителя производства	
1	2	3	4	5		
<b>Входной контроль</b>	<b>1</b>					
Индивидуализация выполнения*, <b>контроль фиксированных видов ВАРС:</b>	<b>2</b>					
- Электронная презентация*	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Выступление с докладом		
<b>Текущий контроль:</b>	<b>3</b>					
- Самостоятельное изучение тем			Взаимное обсуждение по итогам ответа обучающегося			
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1		Взаимное обсуждение по итогам ответа обучающегося			
- в рамках общеуниверситетской системы контроля успеваемости	3.2					
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	<b>4</b>			зачет		

\* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы

**2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины**

<b>1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:</b>	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
<b>2. Группы неформальных критериев</b>	

<b>качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:</b>	
<b>2.1</b> Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	<b>2.2.</b> Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
<b>2.3</b> Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	<b>2.4.</b> Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

**2.3 РЕЕСТР  
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
<b>1. Средства для входного контроля</b>	
<b>2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС</b>	Перечень тем для подготовки электронной презентации. Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения электронной презентации
<b>3. Средства для текущего контроля</b>	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
<b>4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины</b>	Основные условия получения обучающимся зачёта
	Плановая процедура получения зачёта



## 2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-3 ПК-1 Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Полнота знаний	Знает об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не знает об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	В целом достаточно имеющихся знаний об организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства		Электронная презентация Собеседование	
		Наличие умений	Использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Хорошо использует навыки организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	В достаточной мере владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства			
ПК-4 Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной	ИД-1 ПК-4 Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экс-	Полнота знаний	Знает о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции	Не имеет знаний о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля	В целом достаточно имеющихся знаний о верификации, интерпретации и новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства		Электронная презентация Собеседование	

экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	периментальных данных в практике		птицеводства	продукции птицеводства	
		Наличие умений	Производит верификацию, интерпретацию и умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не производит верификацию, интерпретацию и не умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не плохо производит верификацию, интерпретацию и умеет представлять результаты исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	В достаточной мере владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	
	ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Полнота знаний	Знает о современных научных методиках и разработках в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Не знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	В целом достаточно имеющихся знаний о современных научных методиках и разработках в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства
		Наличие умений	Использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Не использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	В достаточной степени использует знания современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки применения знаний современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	Не имеет навыков применения знаний современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства	В достаточной мере владеет применением знаний современных научных методик и разработок в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства
ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	Полнота знаний	Знает об использовании современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	Не знает об использовании современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	В целом достаточно имеющихся знаний об использовании современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	

		Наличие умений	Использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	Не использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	Хорошо использует современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	Не владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	В достаточной мере владеет навыками использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	

## **ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

### **Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков**

#### **3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС**

##### **ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА электронных презентаций**

- Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях
- Ветеринарно–санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях
- Ветеринарно–санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при отравлениях
- Ветеринарно–санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при радиационных поражениях

#### **Процедура выбора темы обучающимся**

Темы выбираются обучающимся и обязательно согласуются с преподавателем, темы могут быть изменены по инициативе обучающегося при обязательном согласовании с преподавателем, или по инициативе преподавателя.

#### **Этапы работы над электронной презентацией**

**Выбор темы.** Автор электронной презентации должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей выпускной квалификационной работы. В этом случае обучающемуся предоставляется право самостоятельного выбора темы электронной презентации. При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если же интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию, с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 слайдов) не позволит раскрыть ее.

Наиболее традиционной является следующая структура электронной презентации:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Вопрос 1 (полное наименование главы).

Вопрос 2 (полное наименование главы).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

} Основная часть

#### **Общие требования к оформлению электронной презентации**

Электронная презентация выполняется в программе PowerPoint. Максимальный объем электронной презентации не должен превышать 20 слайдов.

Первый слайд – титульный лист оформляется в соответствии с приложением 1 методических указаний соответствующей дисциплины (на нем указывается тема презентации, сведения о выполнявшем презентацию - ФИО, факультет, группа).

Слайды нумеруются исключительно арабскими цифрами в нижнем правом углу. На титульном листе номер страницы не ставится, но учитывается.

Шрифт текста, выполненного на компьютере – Times New Roman, размер кегль не менее 24.

При составлении презентации должны использоваться различные виды слайдов – с текстом, рисунками и таблицами. Рисунки и таблицы обязательно должны быть пронумерованы и иметь

название. Если таблицу не удалось поместиться на один слайд, то её следует либо разбить с пометкой «продолжение таблицы № \_ », либо сократить, оставив только наиболее важные показатели.

#### **Процедура оценивания**

При аттестации обучающегося по итогам его работы над электронной презентацией, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки электронной презентации, критерии оценки содержания электронной презентации, критерии оценки оформления электронной презентации, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

1. *Критерии оценки содержания* электронной презентации: *степень* раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при работе над электронной презентацией.

2 *Критерии оценки оформления* электронной презентации: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки* электронной презентации: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения электронной презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении электронной презентации, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки электронной презентации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

5. *Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии:* способность и умение публично выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы.

Оценка по презентации расписывается преподавателем в оценочном листе, макет которого представлен в приложении 2 методических указаний соответствующей дисциплины. Оценочный лист в печатном виде обучающийся предъявляет на момент защиты электронной презентации.

#### **Шкала и критерии оценивания**

Оценка «зачтено» ставится если:

- презентация является самостоятельной, оригинальной работой;
- глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы;
- автор владеет категориальным аппаратом истории и использует его для раскрытия темы;
- материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен;
- в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет не менее 20 слайдов.

Оценка «не зачтено» ставится если:

- презентация не является самостоятельной, оригинальной работой;
- тема раскрыта поверхностно;
- содержание презентации не соответствует теме;
- автор слабо владеет категориальным аппаратом истории;
- материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен;
- в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет менее 15 слайдов.

### **3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО**

### **3.1.3 Средства для текущего контроля**

#### **ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы»**

1. Отбор проб.
2. Определение свежести мяса птицы по действующим ГОСТам и Правилам.
3. Методы органолептического и лабораторного исследований.

4. Распознавание мяса здоровой и вынужденно убитой птицы.
5. Бактериологическое исследование мяса домашней птицы. Отбор образцов, документация. Выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки в мясе.

#### **ВОПРОСЫ**

##### **для самостоятельного изучения темы**

#### **«Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы»**

1. Вторичная переработка тушек птицы
2. Производство полуфабрикатов из мяса птицы
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов.

#### **ВОПРОСЫ**

##### **для самостоятельного изучения темы**

#### **«Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы»**

1. Отбор проб.
2. Методы органолептического и лабораторного исследований.
3. Бактериологическое исследование субпродуктов на выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки.

#### **ВОПРОСЫ**

##### **для самостоятельного изучения темы**

#### **«Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы»**

1. Отбор и подготовка проб колбас к анализу.
2. Органолептические исследования колбасных изделий. Виды порчи колбас.
3. Физико-химические исследования колбасных изделий.
4. Микробиологические исследования - выявление 4 групп микроорганизмов: санитарно-показательных, условно-патогенных, патогенных, порчи.

#### **ВОПРОСЫ**

##### **для самостоятельного изучения темы**

#### **« Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы»**

1. Отбор и подготовка проб консервов к анализу.
2. Органолептические исследования консервов. Пороки и дефекты консервов.
3. Физико-химические исследования консервов: определение поваренной соли, нитратов, общей кислотности, сухих веществ.
4. Микробиологические исследования: выявление аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности, дрожжей

#### **ВОПРОСЫ**

##### **для самостоятельного изучения темы**

#### **«Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях»**

1. Предубойная, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инфекционной патологии
2. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инвазионной патологии

#### **ВОПРОСЫ**

##### **для самостоятельного изучения темы**

#### **«Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях»**

1. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях
2. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при отравлениях
3. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при лучевой болезни

**ВОПРОСЫ**  
**для самостоятельного изучения темы**  
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов»**

1. Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека.
2. Повышение стойкости яиц при хранении. Обработка и дезинфекция яиц
3. Ферментированные обессахаренные яичные продукты

**ВОПРОСЫ**  
**для самостоятельного изучения темы**  
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.»**

1. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу.
2. Пороки яиц.
3. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
4. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц.

**ВОПРОСЫ**  
**для самостоятельного изучения темы**  
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженных яичных»**

1. Отбор и подготовка проб сухих и мороженных яичных продуктов.
2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования сухих и мороженных яичных продуктов.
3. Показатели безопасности сухих и мороженных яичных продуктов

**ВОПРОСЫ**  
**для самостоятельного изучения темы**  
**«Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства»**

1. Классификация и пищевая ценность кормовой муки
2. Оценка кормовой муки по органолептическим и физико-химическим показателям
3. Упаковка, маркировка, транспортирование.

**ВОПРОСЫ**  
**для самостоятельного изучения темы**  
**« Ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки»**

1. Отбор и подготовка проб кормовой муки
2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования кормовой муки
3. Показатели безопасности кормовой муки

**ВОПРОСЫ**  
**для самостоятельного изучения темы**  
**«Ветеринарно-санитарный контроль обработки перопухового сырья»**

1. Ветеринарно-санитарная контроль обработки перопухового сырья при инфекционной патологии птицы: листериозе, болезни Марека, гриппе, оспе, болезни Ньюкасла, инфекционном ларинготрахеите, туберкулезе и колибактериозе.

**ВОПРОСЫ**  
**для самостоятельного изучения темы**

## **«Ветеринарно-санитарный контроль производство биологически активных препаратов на основе сырья птицеводческой промышленности»**

1. Промышленные технологии производства биологически активных веществ из сырья природного происхождения
2. Использование сырья птицеводческой промышленности в фармацевтической биотехнологии.
3. Использование сырья птицеводческой промышленности в косметике

### **ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы**

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме.
- 2) Подготовиться к собеседованию по результатам самостоятельного изучения темы на последнее практическое занятие изучаемого раздела заданной темы.

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы**

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся освоил материал для самостоятельного изучения и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самостоятельного изучения и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

### **ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям**

#### **Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы**

1. Отбор проб.
2. Определение свежести мяса птицы по действующим ГОСТам и Правилам.
3. Методы органолептического и лабораторного исследований.
4. Распознавание мяса здоровой и вынужденно убитой птицы.
5. Бактериологическое исследование мяса домашней птицы. Отбор образцов, документация. Выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки в мясе.

#### **Тема 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы**

1. Вторичная переработка тушек птицы
2. Производство полуфабрикатов из мяса птицы
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов.

#### **Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы**

1. Отбор проб.
2. Методы органолептического и лабораторного исследований.
3. Бактериологическое исследование субпродуктов на выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки.

#### **Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы**

1. Отбор и подготовка проб колбас к анализу.
2. Органолептические исследования колбасных изделий. Виды порчи колбас.
3. Физико-химические исследования колбасных изделий.
4. Микробиологические исследования - выявление 4 групп микроорганизмов: санитарно-показательных, условно-патогенных, патогенных, порчи.

#### **Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы**

1. Отбор и подготовка проб консервов к анализу.
2. Органолептические исследования консервов. Пороки и дефекты консервов.
3. Физико-химические исследования консервов: определение поваренной соли, нитратов, общей кислотности, сухих веществ.
4. Микробиологические исследования: выявление аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности, дрожжей



#### **Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях**

1. Предубойная, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инфекционной патологии
2. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инвазионной патологии

#### **Тема 7. Ветеринарно–санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях**

1. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях
2. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при отравлениях
3. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при лучевой болезни

#### **Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.**

1. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу.
2. Пороки яиц.
3. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
4. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц.

#### **Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженых яичных**

1. Отбор и подготовка проб сухих и мороженых яичных продуктов.
2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования сухих и мороженых яичных продуктов.
3. Показатели безопасности сухих и мороженых яичных продуктов

#### **Тема 10. Ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки**

1. Отбор и подготовка проб кормовой муки
2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования кормовой муки
3. Показатели безопасности кормовой муки

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

#### **самоподготовки по темам практических (семинарских) занятий**

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся освоил материал для самоподготовки и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самоподготовки и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

#### **3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины**

### **ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения зачета**

<b>Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
<b>Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1.1 настоящего документа
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачет
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полноценное учебное портфолио.

### ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Зачет обучающимся выставляется преподавателям в рамках ВАРС на последней неделе семестра при выполнении всех видов учебной работы (включая самостоятельную) и отчете об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине. Зачет основывается на результатах выполнения всех заданий в течение семестра, а его **выставление осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2**

Основные условия получения обучающимся зачёта:

- 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;
- 2) подготовил полноценное учебное портфолио.

Плановая процедура получения зачёта:

- 1) на последнем занятии дисциплины преподаватель просматривает записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости обучающихся, ранее выставленные оценки по итогам оценочных мероприятий (в том числе за электронную презентацию) и практических занятий;
- 2) преподаватель выставляет зачет в ведомость и в зачётную книжку обучающегося.

#### 4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА сформированности компетенции

ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность

ИД-ЗПК-1 Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

По каким признакам можно определить свежесть яйца?

- по индексу формы яйца;
- + по высоте и диаметру воздушной камеры;
- по числу пор скорлупы;
- по наличию «насечки» на скорлупе

Индекс формы это:

- отношение большого и малого диаметров, выраженное в процентах;
- отношение диаметров на тупом и остром концах яйца;
- отношение диаметра пуги к диаметру яйца;
- + отношение малого и большого диаметров яйца, выраженное в %.

Градинки крепятся:

- к скорлупе;
- + в среднем плотном слое белка;
- в наружном жидком слое белка;
- к белковой оболочке.

Как называется яйцо, в котором смешаны белок и желток?

- тумак;
- «кровавое кольцо»
- старое яйцо;
- + красюк.

Для инкубации пригодно яйцо с плотностью не менее (г/см<sup>3</sup>):

- + 1,075;
- 1,070;
- 1,085;
- 1,1.

.Технический порок куриного яйца, который возникает в результате проникновения в яйцо микробов (протей). Яйцо при овоскопии просвечивается и выглядит черным

- + черная гниль (тумак)
- красюк
- большая присушка
- большое пятно
- тек яйца

Технический порок куриного яйца, вызванный повреждением скорлупы и подскорлуповой оболочки.

- черная гниль (тумак)
- красюк
- большая присушка
- большое пятно
- + тек яйца

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**  
Перечень заданий с правильными ответами

Соответствующими сроками инкубации у сельскохозяйственных птиц являются: *Установите соответствие между элементами двух списков*

- |         |             |
|---------|-------------|
| 1. куры | 1. 21 сутки |
| 2. утки | 2. 27 суток |
| 3. гуси | 3. 30 суток |
|         | 4. 65 суток |

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Перечень заданий с правильными ответами

По высоте и диаметру воздушной камеры определяют .... Яйца  
+свежесть

Отношение малого и большого диаметров яйца, выраженное в % - это ...формы  
+индекс

Градинки крепятся к скорлупе в среднем плотном слое ...  
+белка;

Порок яйца, в котором смешаны белок и желток -  
+ красюк

Только яйцо с плотностью не менее 1,075г/см<sup>3</sup> пригодно для  
+инкубации

Здание на территории птицефабрики, в котором происходит выведение цыплят - ... *Введите в поле ответ строчными буквами*  
+инкубатор

.....- прибор для определения качества яиц путём их просвечивания. *Введите в поле ответ строчными буквами*



+овоскоп

ПК-4 Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии  
ИД-1ПК-4 Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

В какой момент происходит образование кутикулы?

- + в момент снесения яйца;
- корковом слое фолликула
- матке;
- перешейке.

Укажите, где происходит образование наружного жидкого слоя белка?

- в белковой части яйцевода;
- в матке;
- + в перешейке и первые 2 часа нахождения в матке;
- в воронке.

В каком отделе яйцевода происходит оплодотворение яйцеклетки?

- в перешейке;
- в матке;
- + в воронке;
- во влагалище;

В каком отделе яйцевода происходит образование внутреннего и среднего плотного слоя белка и среднего жидкого слоя белка?

- + в белковой части;
- в перешейке;
- в матке;
- в перешейке и частично в матке.

Укажите, существующие способы оценки экстерьера с/х птицы:

- + глазомерная оценка, по статьям тела, промерам тела, живой массе, индексам телосложения;
- по живой массе, экстерьерному профилю, индексам телосложения;
- по индексам телосложения, промерам тела, экстерьерному профилю, живой массе;
- по живой массе, глазомерная оценка, по индексам телосложения, по статьям тел-

Какой вид птицы имеет такую статью тела, как пучок жестких нитевидных перьев на груди?

- гуси;
- + индюки;
- куры;
- Утки

Допустимый срок хранения инкубационного яйца ... суток после снесения.

- +5-6
- 7-8
- 10-14
- 20-21
- 30-35

Овоскопию куриных яиц в процессе инкубации проводят трижды на ....., .....и ..... сутки. *Выберете не менее трёх вариантов ответа.*

- +6
- +12
- +19
- 30
- 45

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

Технологические операции при инкубации яиц в порядке их выполнения: *Расставьте ответы в списке в предложенном порядке.*

1. доставка яиц на склад
2. входная дезинфекция
3. сортировка и отбор для инкубации
4. укладка в инкубационные лотки
5. контроль за температурно-влажностным режимом
6. биологический контроль за эмбрионами
7. перевод в выводные шкафы

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Перечень заданий с правильными ответами

образование кутикулы происходит в момент снесения .....  
+ яйца;

в перешейке яйцевода и первые 2 часа нахождения в матке птицы происходит образование наружного жидкого слоя ...

+ белка?

В воронке яйцевода происходит ..... яйцеклетки?

+оплодотворение

В белковой части яйцевода происходит образование внутреннего и среднего плотного слоя белка и среднего жидкого слоя

+белка?

глазомерная оценка, по статям тела, промерам тела, живой массе, индексам телосложения – это основные существующие способы оценки ..... с/х птицы:

+экстерьера

Какой вид птицы имеет такую статью тела, как пучок жестких нитевидных перьев на груди?

+ индюк

ИД-2ПК-4 Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

Какой длины яйцевод у хорошей несушки?

- до 10 см
- до 15 см;
- + 60-75 см;
- 80-85 см .

Укажите живую массу у взрослых петухов и кур мясного направления продуктивности, кг:

- 2,0-3,0;

- 2,5-3,0;
- + 3,0-3,5;
- 4,0-4,5.

Укажите живую массу у взрослых уток и селезней, кг;

- 1,5-2,0;
- 3,0-3,5;
- + 4,0-4,5;
- 5,0-6,5.

Укажите оптимальную живую массу для цыплят-бройлеров при убое, кг;

- 1,6-1,7;
- + 1,4-1,5;
- 1,3-1,4;
- 1,2-1,3.

Укажите оптимальную живую массу для гусят-бройлеров при убое, кг;

- + 4,0-4,5;
- 2,0-2,5;
- 3,0-3,5;
- 6,0-7,0.

Укажите оптимальный возраст для цыплят-бройлеров при убое, дней;

- + 49-50;
- 50-55;
- 55-60;
- 30-35.

Укажите оптимальный возраст для гусят-бройлеров при убое, дней;

- + 55-56;
- 60-65;
- 65-70;
- 40-45.

По каким показателям можно судить о мясной продуктивности птицы в убойном возрасте?

- + по живой массе и развития грудной мышцы;
- по длине туловища;
- по длине киля;
- по скорости оперяемости.

Что понимают под полупотрашоной тушкой?

- тушку со снятым оперением;
- + тушку со снятым оперением и удаленным кишечником;
- тушку с удаленной головой;
- тушку с удаленной головой и ногами.

За какой период времени проводят ускоренную и полную (окончательную) оценку яйценоскости птицы?

- за 90 и 120 недель жизни птицы соответственно;
- + за 40 и 68-72 недели жизни птицы соответственно;
- за 40 и 90 недель жизни птицы соответственно;
- за 30 и 40-68 недель жизни птицы соответственно.

Один из способов вертикальной передачи возбудителей болезней от материнской особи потомству через оплодотворенное яйцо -.....

- +трансовариальный
- трансенный
- трансграничный
- трансмиссивный
- транзитный

287. Воздушная камера (пуга) у качественного инкубационного яйца должна находиться

- +в тупом конце
- в остром конце
- посередине в центре
- в постоянном движении
- посередине у одной из стенок

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

Становление физической терморегуляции у молодняка происходит в среднем в следующие сроки: *Установите соответствие между элементами двух списков.*

- |             |            |
|-------------|------------|
| 1. телята   | 1. 18 день |
| 2. ягнята   | 2. 10 день |
| 3. поросята | 3. 22 день |
| 4. цыплята  | 4. 30 день |
|             | 5. 1 месяц |

Соответствующими единицами измерения для каждого параметра воздушной среды является: *Установите соответствие между элементами двух списков.*

- |                        |       |
|------------------------|-------|
| 1. температура воздуха | 1. °C |
|------------------------|-------|



2. относительная влажность воздуха

2. %

3. подвижность воздуха

3. м/с

4. концентрация аммиака

4. мг/м<sup>3</sup>

5. кг/см

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Перечень заданий с правильными ответами  
у хорошей ... яйцевод + 60-75 см;  
несушки

3,0-3,5 кг живая масса у взрослых петухов и кур ... направления продуктивности  
+мясного

4,0-4,5 кг оптимальная живую массу для гусят- бройлеров при....  
+убое

По по живой .... и развития грудной мышцы можно судить о мясной продуктивности птицы в убойном  
возрасте  
+массе

под полупотрашоной тушкой понимают тушку со снятым оперением и удаленным .... +кишечником

за 40 и 68-72 недели жизни птицы соответственно проводят ускоренную и полную (окончательную)  
оценку .... птицы?

+яйценоскости

ИД-ЗПК-4 Умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

Укажите оптимальную концентрацию углекислого газа в составе воздушной смеси в выводных секциях инкубаторов:

- + 0,1-0,2%;
- 0,5-1,0%;
- до 2%;
- 0,02-0,07;

Укажите, на каком уровне поддерживается температура воздуха и влажность на яичном складе при хранении яиц?

- температура 25 С при влажности 75-80%;
- + температура 4-12 С при влажности 75-80%;
- температура 25 С при влажности 60-70%;
- температура 10-12 С при влажности 80-95%;

На какие сутки инкубации куриных яиц происходит замыкание аллантаоиса?

- на 15 сутки инкубации;
- + на 11 сутки инкубации;
- на 6 сутки инкубации;
- на 19 сутки инкубации.

Укажите оптимальную концентрацию углекислого газа в составе воздушной смеси в инкубационных секциях инкубаторов:

- 0,1-0,2%;
- 0,5-1,0%;
- до 2%;
- + 0,02-0,07.

Какая температура должна поддерживаться на поверхности скорлупы яйца в последнюю треть срока инкубации?

- 35-36 С°;
- 39-39,4 С°;
- + 37,6-37,9 С°;
- 40,1-40,4 С°.

Метод селекции, основанный на отборе птицы по селекционируемым признакам в определенной последовательности называется

- семейной селекцией;
- комбинированной селекцией;
- + тандемной селекцией;
- массовой селекцией.

Что обозначают последние 2 цифры на крылометке ?

- номер гнезда;
- номер матери;
- номер яйца;
- + порядковый номер цыпленка

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

Предельно-допустимые концентрации вредных газов в птичниках ... *Установите соответствие между элементами двух списков.*

1. CO<sub>2</sub>

1. 0,25 %,

2. NH<sub>3</sub>

2. 15 мг/м<sup>3</sup>

3. H<sub>2</sub>S

3. 5 мг/м<sup>3</sup>

#### 4. 15%

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Перечень заданий с правильными ответами

оптимальная концентрация углекислого ... в составе воздушной смеси в выводных секциях инкубаторов 0,1-0,2%;

+газа:

температура воздуха 4-12 С и влажность 75-80% поддерживается на уровне при на яичном складе при хранении

+яиц

на 15-е ... инкубации куриных яиц происходит замыкание аллантаоиса  
сутки

оптимальную концентрацию 0,02-0,07 .... углекислого газа в составе воздушной смеси в инкубационных секциях инкубаторов (укажите единицы измерения концентрации)

+%

Температура 37,6-37,9 С<sub>о</sub> должна поддерживаться на поверхности ... куриного яйца в последнюю треть срока инкубации?

+скорлупы

Метод, основанный на отборе птицы по селекционируемым признакам в определенной последовательности называется тандемной ....

+селекцией

Последние 2 цифры на крылометке порядковый ....цыпленка

+номер

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**  
к рабочей программе дисциплины  
в составе ОПОП 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Ведомость изменений**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			