

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2024 08:08:41

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116b6fcb18a08a79108031237a81add207cbac4149f2698d7a

**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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной 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 сельскохозяйственных животных

Разработчик,
д-р биол. наук, профессор

М.В. Заболотных

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	9
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	9
2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе	9
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося	11
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	11
4. Лекционные занятия	11
5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним	12
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	14
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРО	16
7.1. Рекомендации по написанию электронной презентации	16
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	18
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	19
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	21
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	21
8.1. Текущий контроль успеваемости	21
8.1.1. Шкала и критерии оценивания	22
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	23
9.1. Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	23
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для экзамена	23
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	23
Приложение 1 Форма титульного листа реферата	26
Приложение 2 Результаты проверки реферата	27

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в электронной информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

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

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление об осуществлении ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства

владеть: навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства;

знать: современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции птицеводства

уметь: использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

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
Профессиональные компетенции					
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	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 _{ПК-4} 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 _{ПК-4} 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 _{ПК-4} Умеет использовать	Знает об использовании	Использует современные ин-	Владеет навыками использования со-

		современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения ветеринарно-санитарного контроля продукции птицеводства	формационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	временных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства
--	--	--	---	---	--

1.2. 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 <small>ПК-1</small> 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, произ-	ИД-1 <small>ПК-4</small> Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных	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	

водственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	в практике	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 (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 _{ПК-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 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	Использует современ-	Не использует совре-	Хорошо использует современные информацион-

		умений	ные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	менные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения в ветеринарно-санитарном контроле продукции птицеводства	ные 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. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	№ 4 сем.	№ сем.	№ 2курса	№ курса
1. Контактная работа				
1.1 Аудиторные занятия, всего	28		8	
- лекции	8		2	
- практические занятия (включая семинары)	20		4	
- лабораторные работы	-		-	
1.2. Консультации (в соответствии с учебным планом)				
2. Внеаудиторная академическая работа	80		98	
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- электронной презентации	16		16	
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	18		70	
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	40		8	
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):	6		4	
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+		4	
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	108	108	
	Зачетные единицы	3	3	
<i>Примечание:</i>				
* – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения;				
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;				

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

мер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	о б щ а я	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						Кон- суль- та- ции (в соот- вет- стви и с учеб- ным планом)			ВАРС	
		Аудиторная работа				всего	фиксированные виды					
		всего	лекции	занятия								
практические (всех форм)	лабораторные			всего	фиксированные виды							
		2	3			4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения												
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы	64						46	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	2		2								
	1.3 Пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность мяса птицы.	2	2									
	1.4 Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы	2		2								
	1.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы	2		2								
	1.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы	2		2								
	1.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы	2		2								
	1.8 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях	2		2								
	1.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях	2		2								
2	Ветеринарно-санитарная контроль яичной продукции птицеводства	24						18				
	2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	2	2									
	2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	2		2								
	2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженых яичных	2		2								
3	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства	10						6				
	3.1 Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства	2	2									
	3.2 Ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки	2		2								
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	x	зачет		
Итого по дисциплине		108	28	8	20	-		80	16			
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):							6		4			
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины							+		4			
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:												
Часы							108		108			
Зачётные единицы							3		3			
Примечание: * – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения; ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для оцифровки 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	x	зачет	
Итого по дисциплине		108	6	2	4	-		98	16		

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её 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 самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятиям, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

№	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения	
		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6
1	1	Тема: Первичная переработка птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов 1. Основы технологии и гигиены первичной переработки домашней птицы.	2	2	Вводная лекция

		2. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц	2		Лекция-беседа
		3. Клеймение и маркировка.			
		4. Дефекты тушек птицы			
		Пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность мяса птицы.			
	2	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			
		4. Основы технологии и гигиена производства мороженных и сухих яичных продуктов. Требования к качеству мороженных и сухих яичных продуктов.			
3	4	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

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		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, докумен-						

	тация. Выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки в мясе.				
1	<p><i>Тема семинара</i> Пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность мяса птицы.</p> <p>1. Основные пищевые вещества мяса птицы и продуктов его переработки: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества.</p> <p>2. Классификация мяса домашней птицы по виду птицы, возрасту птицы, способу обработки тушек птицы, упитанности и качеству технологической обработки тушек птицы, термическому состоянию.</p> <p>3. Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц. Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести</p> <p>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продукции птицеводства. Показатели безопасности</p>	2			ОСП
2	<p><i>Тема семинара</i> Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>1. Вторичная переработка тушек птицы</p> <p>2. Производство полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов.</p>	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС
3	<p><i>Тема семинара</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов домашней птицы</p> <p>1. Отбор проб.</p> <p>2. Методы органолептического и лабораторного исследований.</p> <p>3. Бактериологическое исследование субпродуктов на выявление листерий, сальмонелл, бактерий группы кишечной палочки.</p>	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС
4	<p><i>Тема семинара</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас из мяса и субпродуктов птицы</p> <p>1. Отбор и подготовка проб колбас к анализу.</p> <p>2. Органолептические исследования колбасных изделий. Виды порчи колбас.</p> <p>3. Физико-химические исследования колбасных изделий.</p> <p>4. Микробиологические исследования - выявление 4 групп микроорганизмов: санитарно-показательных, условно-патогенных, патогенных, порчи.</p>	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС
5	<p><i>Тема семинара</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса и субпродуктов птицы</p> <p>1. Отбор и подготовка проб консервов к анализу.</p> <p>2. Органолептические исследования консервов. Пороки и дефекты консервов.</p> <p>3. Физико-химические исследования консервов: определение поваренной соли, нитратов, общей кислотности, сухих веществ.</p> <p>4. Микробиологические исследования: выявление аэробных, факультативно-анаэробных и анаэробных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности, дрожжей</p>	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС
6	<p><i>Тема семинара</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях</p> <p>1. Предубойная, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инфекционной патологии</p> <p>2. Предубойная, послеубойная диагностика и</p>	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС

		ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при инвазионной патологии				
	7	<p><i>Тема семинара</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях</p> <p>1. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при незаразных болезнях</p> <p>2. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при отравлениях</p> <p>3. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка тушек и продуктов убоя домашней птицы при лучевой болезни</p>	2		Семинар - беседа	ОСП ПР СРС
2	2	<p><i>Тема семинара</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов</p> <p>1. Пищевая ценность яиц. Строение и химический состав яиц куриных.</p> <p>2. Классификация и показатели качества яиц куриных</p> <p>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в хозяйствах и на рынках. Идентификация и экспертиза яиц</p> <p>4. Основы технологии и гигиена производства мороженных и сухих яичных продуктов. Требования к качеству мороженных и сухих яичных продуктов.</p>		2	Семинар - беседа	ОСП УЗ СРС
	8	<p><i>Тема семинара</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.</p> <p>1. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу.</p> <p>2. Пороки яиц.</p> <p>3. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.</p> <p>4. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц.</p>	2			ОСП
	9	<p><i>Тема семинара</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженных яичных</p> <p>1. Отбор и подготовка проб сухих и мороженных яичных продуктов.</p> <p>2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования сухих и мороженных яичных продуктов.</p> <p>3. Показатели безопасности сухих и мороженных яичных продуктов</p>	2			ОСП
3	10	<p><i>Тема семинара</i> Ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки</p> <p>1. Отбор и подготовка проб кормовой муки</p> <p>2. Органолептические, лабораторные и микробиологические методы исследования кормовой муки</p> <p>3. Показатели безопасности кормовой муки</p>	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.						

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

Раздел 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и продуктов убоя птицы

В теоретической части первого раздела говорится об основах технологии и гигиене первичной переработки птицы и ветеринарно-санитарной экспертизе тушек и органов. В практических занятиях обобщены и представлены данные о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса домашней птицы, ветеринарно-санитарных мероприятиях при производстве полуфабрикатов из мяса птицы, колбас и консервов из мяса и субпродуктов птицы. Также имеются темы о ветеринарно-санитарной экспертизе тушек и продуктов убоя птицы при инфекционных и инвазионных болезнях, незаразных болезнях, отравлениях, радиационных поражениях.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Структура и организация ветеринарно-санитарной экспертизы на птицеперерабатывающем предприятии
2. Ветеринарно-санитарно-гигиенические требования к птицеубойному пункту
3. Структура и организация убоя домашней птицы на санитарной бойне
4. Организация и методика предубойного осмотра и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя домашней птицы.
5. Ветеринарно-санитарные требования к категориям упитанности
6. Технология переработки субпродуктов домашней птицы
7. Требования, предъявляемые к фасованному мясу домашней птицы
8. Требования, предъявляемые к полуфабрикатам из мяса птицы
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке
10. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов
11. Ветеринарно-санитарные мероприятия в колбасном производстве

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная контроль яичной продукции птицеводства

Во-втором разделе учебного курса о ветеринарно-санитарной экспертизе яиц и яичных продуктов мы вспомним о пищевой ценности яиц, строении и химическом составе, классификации и показателях качества яиц куриных. Побеседуем о ветеринарно–санитарной экспертиза яиц в хозяйствах и на рынках. Также имеет информация об основах технологии и гигиены производства мороженных и сухих яичных продуктов и требования к качеству мороженных и сухих яичных продуктов.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
2. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу.
3. Пороки яиц.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих и мороженных яичных

Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве технической продукции птицеводства

Данный раздел о ветеринарно-санитарном контроле при производстве технической продукции птицеводства. В нем рассмотрена классификация и пищевая ценность кормовой муки, ветеринарно-санитарная оценка кормовой муки, упаковка, маркировка, транспортирование.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Органолептические методы исследования кормовой муки
2. Лабораторные и микробиологические методы исследования кормовой муки.
3. Показатели безопасности кормовой муки

Раздел 4. Ветеринарно-санитарный контроль обработки перопухового сырья

Текущий раздел выдан на самостоятельное изучение. Следует изучить: ветеринарно-санитарная контроль обработки перопухового сырья при инфекционной патологии птицы: листериозе, болезни Марека, гриппе, оспе, болезни Ньюкасла, инфекционном ларинготрахеите, туберкулезе и колибактериозе.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

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

Раздел 5. Ветеринарно-санитарный контроль производство биологически активных препаратов на основе сырья птицеводческой промышленности

Текущий раздел выдан на самостоятельное изучение. Обучающему следует обратить внимание на промышленные технологии производства биологически активных веществ из сырья природного происхождения. Использование сырья птицеводческой промышленности в фармацевтической биотехнологии. Использование сырья птицеводческой промышленности в косметике

Вопросы для самоконтроля по разделу:

Процедура оценивания

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.

Шкала и критерии оценивания

- «зачтено» выставляется, если обучающийся изучил тему занятия, ориентируясь на вопросы для самоподготовки, заполнил теоретическую часть в рабочей тетради.

- «не зачтено» выставляется, если обучающийся не заполнил теоретическую часть в рабочей тетради.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРО

7.1. Рекомендации по написанию электронной презентации

Мультимедийная презентация - это набор слайдов, позволяющих наглядно и образно донести до аудитории ту или иную информацию. Презентация обучающегося – это работа, носящая самостоятельный, творческий характер, представляющая собой последовательное, аргументированное, четко структурированное, наглядное изложение материала, раскрывающего тот или иной вопрос познавательного характера. Выполнение презентации предполагает ориентацию на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, индивидуализированное обучение с учетом интересов обучающегося.

Цель выполнения презентации – формирование умения грамотно отбирать, анализировать, четко структурировать информацию по выбранной теме, творчески представлять ее в визуализированной форме, ясно и убедительно обосновывая свое видение вопроса.

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. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

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 электронной презентации, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 слайдов) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план электронной презентации, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

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

Титульный лист оформляется обучающимся по единой форме, представленной в приложении 1 методических указаний соответствующей дисциплины.

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов электронной презентации и номера слайдов, указывающие начало этих разделов в электронной презентации.

Введение. В этой части электронной презентации обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в электронной презентации, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 4 слайдов.

Основная часть электронной презентации может быть представлена одной или несколькими главами (вопросами), которые могут включать 2-3 (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (вопроса). Материал в электронной презентации рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор электронной презентации из работы над ней. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в работе, сопоставления их и личного мнения автора презентации. Заключение по объему не должно превышать 2 слайдов.

Библиография (список используемой литературы). Если при подготовке электронной презентации обучающийся использует в своей работе материалы других авторов (периодические издания и электронные источники информации), то необходимо указывать ссылки на слайдах и оформить список литературы, Список составляется согласно правилам библиографического описания, источники фиксируются под общей нумерацией и в строгом алфавитном порядке. Библиографические записи и список литературы оформляется в соответствии с требованиями действующего ГОСТ 7.1 «Системы стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления» и ГОСТ Р 7.0.100 «Системы стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

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 спо-

собы 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 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.

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.

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

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 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

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.

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
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.

8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода
и результатов учебной работы

8.1. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

ВОПРОСЫ
для самоподготовки к семинарским занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Общий алгоритм самоподготовки

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

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

8.1.1 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам 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.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
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»	
9.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1.1 настоящего документа
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	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
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.

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.

10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

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

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки [Электронный ресурс]: 2019-08-14 / Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин, Ф.М. Нургалиев [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2016. — 59 с.	https://e.lanbook.com
Мотовилов, К.Я. Нанобиотехнологии в производстве продуктов птицеводства повышенной экологической безопасности [Электронный ресурс]: монография / К.Я. Мотовилов. — Новосибирск : НГАУ, 2016. — 315 с.	https://e.lanbook.com
Шмат, Е.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.В. Шмат, М.В. Заболотных, Е.В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 216 с.	https://e.lanbook.com
Штеле А. Л. Яичное птицеводство [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Л. Штеле, А. К. Османян, Г. Д. Афанасьев. - СПб. : Лань, 2011. - 272 с.	http://e.lanbook.com
Царенко, П.П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс]: учеб. пособие / П.П. Царенко, Л.Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 280 с.	http://e.lanbook.com
Продуктивность птицы и качество продукции птицеводства при применении пробиотиков класса ветом и селена [Электронный ресурс]: монография / Г.А. Ноздрин, Ю.Н. Федоров, С.А. Шевченко, А.Б. Иванова. — Новосибирск : НГАУ, 2013. — 257 с	https://e.lanbook.com
Чупина, Л.В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л.В. Чупина, В.А. Реймер. — Новосибирск : НГАУ, 2013. — 58 с.	https://e.lanbook.com
Птицеводство[Электронный ресурс] : учебное пособие / составители Е. П. Любимова, А. С. Давыдова. — пос. Караваяево : КГСХА, 2017. — 158 с.	https://e.lanbook.com
Донкова, Н.В. Контаминация мяса птицы остатками лекарственных препаратов[Электронный ресурс] : монография / Н.В. Донкова. — Красноярск : КрасГАУ, 2018. — 162 с.	https://e.lanbook.com
Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность[Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с	https://e.lanbook.com
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	ЭПС «Система ГАРАНТ».
Ветеринария : ежемес. науч.-практ. журн./ М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - М. : [б. и.], 1924 -	НСХБ
Птицеводство : науч.-произв. журн. / Мин. сел. хоз-ва РФ. - М.	НСХБ

Форма титульного листа электронной презентации

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

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных

Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Презентация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза при импорте и экспорте сельскохозяйственной продукции»

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Проверил(а): *уч. степень, должность*

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки электронной презентации			
№ п/п	Оцениваемая компонента электронной презентации и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя по данной компоненте	
		Она сформирована на уровне	
		зачтено	не зачтено
1	Соблюдение срока сдачи работы		
2	Оценка содержания электронной презентации		
3	Оценка оформления электронной презентации		
4	Оценка качества подготовки электронной презентации		
5	Степень самостоятельности обучающегося при подготовке электронной презентации		
Общие выводы и замечания по электронной презентации			
Электронная презентация принята с оценкой:		_____	_____
		(оценка)	(дата)
Ведущий преподаватель дисциплины		_____	_____
		(подпись)	И.О. Фамилия
Обучающийся		_____	_____
		(подпись)	И.О. Фамилия