

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2024 00:27:46
Уникальный идентификатор документа:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 Ю.В.Глазунов

«31» мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦИИ
ПТИЦЕВОДСТВА**

для направления подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
магистерская программа – «**Ветеринарно-санитарная экспертиза**»

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения: очная

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» июля 2017 г., приказ № 933.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «31» мая 2024 г. Протокол № 14.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «31» мая 2024 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «31» мая 2024 г. Протокол № 8.

Председатель методической комиссии института



М.А. Часовщикова

Разработчик:

Логинов С.В., преподаватель, к. с.-х. н.

Директор института:



А.А. Бахарев

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья, продуктов растительного и животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции	ИД-5_{ПК-1} Проводит ветеринарно-санитарную оценку продукции птицеводства с целью получения безопасной продукции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарные требования к показателям качества и безопасности продуктов птицеводства, - методы и средства повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: Безопасность продуктов биологического происхождения.

Дисциплина **Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства** является предшествующей для производственной практики Научно-исследовательская работа.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре по очной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения
	очная
Аудиторные занятия (всего)	30
<i>В том числе:</i>	-

Лекционного типа	10
Семинарского типа	20
Самостоятельная работа (всего)	78
<i>В том числе:</i> Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	39
Самостоятельное изучение тем	3
Реферат	36
Вид промежуточной аттестации:	зачет
Общая трудоемкость: часов зачетных единиц	108 3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Идентификация и экспертиза мяса домашней птицы, промысловой пернатой дичи	Экспертиза мяса домашней птицы, промысловой пернатой дичи. Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи. Ветеринарно-санитарные требования к переработке птицы.
2.	Показатели безопасности мяса домашней птицы, промысловой пернатой дичи и продуктов его переработки	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение.
3.	Кормление сельскохозяйственных птиц	Особенности пищеварения сельскохозяйственных птиц Нормированное кормление сельскохозяйственной птицы Расчет рецептов и приготовление комбикормов для птицы Анализ качества и эффективности использования кормов в птицеводстве
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы в хозяйствах и на продовольственных рынках	Товароведческая классификация яиц. Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.

5.	Основы технологии и гигиена производства мороженных и сухих яичных продуктов	Цех по производству яичных мороженных и сухих продуктов. Экспертиза мороженных и сухих яичных продуктов
6.	Основы технологии и гигиена выработки технической продукции птицеводства	Подготовка птицы к убою и доставка на переработку. Технология и техника по переработке и охлаждению птицы. Вторичная переработка тушек птицы.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Идентификация и экспертиза мяса домашней птицы, промысловой пернатой дичи	2	5	10	17
2.	Показатели безопасности мяса домашней птицы, промысловой пернатой дичи и продуктов его переработки	2	5	10	17
3.	Кормление сельскохозяйственных птиц	2	5	10	17
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы в хозяйствах и на продовольственных рынках	2	5	10	17
5.	Основы технологии и гигиена производства мороженных и сухих яичных продуктов	1	-	19	20
6.	Основы технологии и гигиена выработки технической продукции птицеводства	1	-	19	20
	Итого:	10	20	78	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)
-------	----------------------	------	--------------------

			очная
1	2	3	4
1.	1	Экспертиза мяса домашней птицы, промышленной пернатой дичи	2
2.	1	Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи	2
3.	1	Ветеринарно-санитарные требования к переработке птицы	1
4.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой птицы при инфекционных болезнях	1
5.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой птицы при инвазионных болезнях	1
6.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение	3
7.	3	Пищеварение сельскохозяйственных птиц	2
8.	3	Нормированное кормление сельскохозяйственной птицы	2
9.	3	Качество и эффективность использования кормов	1
10.	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	5
Итого:			20

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения	Текущий контроль
	очная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	39	тестирование
Самостоятельное изучение тем	3	тестирование

Реферат	36	защита реферата
всего часов:	78	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Бурдашкина, В. Н. Птицеводство : методические указания / В. Н. Бурдашкина, А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 135 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142163>

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Основы технологии производства яйцепродуктов
2. Продукты из яичной скорлупы.
3. Ферментированные обессахаренные и консервированные сахаром жидкие яйцепродукты.

5.4. Темы рефератов:

1. Основы технологии и гигиена производства мяса птицы.
2. Характеристика мяса птицы как пищевого продукта.
3. Общая характеристика пищевых яиц.
4. Общая характеристика яйцепродуктов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больной птицы.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий из мяса птицы
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых продуктов из мяса птицы.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса птицы.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих яичных продуктов.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза жидких яичных продуктов.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-1	ИД-5_{ПК-1} Проводит ветеринарно-санитарную оценку продукции птицеводства с целью получения безопасной продукции	знать: -ветеринарно-санитарные требования к показателям качества и безопасности продуктов птицеводства,	Зачетный билет, тест, вопросы к защите реферата

		<p>-методы и средства повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия;</p>	
		<p>уметь:</p> <p>- организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия</p>	
		<p>владеть:</p> <p>- методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия</p>	

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	<p>Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; а именно обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний основного материала без усвоения некоторых положений. Владеет способностью проводить оценку качества кормления птицы с целью получения безопасной продукции. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов, доводит ответ до конца.</p>

не зачтено	Обучающийся допустил грубые ошибки, не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, поставленные в зачетном билете, а именно если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения, не умеет выделить главное и сделать вывод. Не владеет способностью проводить оценку качества кормления птицы с целью получения безопасной продукции. Не один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.
-------------------	--

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Допущено УМО вузов РФ. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Допущено УМО вузов РФ. Учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4313> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б)дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Допущено УМО вузов РФ. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Бурдашкина, В. Н. Птицеводство : методические указания / В. Н. Бурдашкина, А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 135 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142163>

10. Перечень информационных технологий

1. ИСС “Техэксперт”. Базовые нормативные документы

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами. Используется компьютерный класс для проведения занятий

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по учебной дисциплине: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции
птицеводства»**
для направления подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Магистерская программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения – очная

Разработчики: преподаватель, кандидат сельскохозяйственных наук С.В. Логинов

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «31» 05 2024 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2024

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства**

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция	Вопросы
<p>ПК-1</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья, продуктов растительного и животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарные требования к показателям качества и безопасности продуктов птицеводства, -методы и средства повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санитарные требования к переработке птицы. 2. Технология и техника по переработке и охлаждению птицы. 3. Полуфабрикаты из мяса птицы. Колбасные изделия из мяса птицы. Консервы из мяса птицы. 4. Экспертиза мяса домашней птицы, промысловой пернатой дичи 5. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убой сельскохозяйственной птицы. 6. Определение свежести мяса 7. Состав мяса птицы 8. Какую птицу запрещается отправлять на мясоперерабатывающие предприятия. 9. Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи. 10. Ветеринарно-санитарные требования к переработке птицы 11. Товароведческая классификация яиц. 12. Строение яйца 13. Химический состав и пищевая ценность яйца 14. Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов 16. Органы пищеварения курицы <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия; <ol style="list-style-type: none"> 1. Процессы расщепления питательных веществ в организме птицы 2. Обмен энергии в организме курицы-несушки 3. Технологические категории птицы 4. Комбикормовое сырье

	<p>5. Оценка энергетической ценности кормов</p> <p>6. Потребность птицы в воде. Допустимое содержание минеральных веществ</p> <p>7. Система кормораздачи для птицы.</p> <p>8. Порядок рассчитывания рецептов комбикормов</p> <p>9. Гранулированные комбикорма</p> <p>10. Качество комбикормовой продукции.</p> <p>владеть:</p> <p>- методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия.</p> <p>Задания</p> <p>1. Рассчитайте расход рыбной муки на поголовье 8000 цыплят в возрасте 60 дней при введении его в кормовую смесь в количестве 4%.</p> <p>2. При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. Провести ветеринарно-санитарную оценку.</p> <p>3. Как определяется энергетическая ценность кормов</p> <p>4. Определите расход дерти кукурузной на 5000 голов кур-несушек при введении ее в кормовую смесь в количестве 20%.</p> <p>5. Рассчитайте расход кормовых дрожжей на голову в сутки для кур-несушек. Суточный расход кормовой смеси 120г. кормовые дрожжи составляют 4% в структуре рациона.</p>
--	--

Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт: Биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра: Инфекционных и инвазионных болезней животных

Учебная дисциплина: **«Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции
птицеводства»**

По направлению: 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Магистерская программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Зачетный билет № 1

1. Оценка энергетической ценности кормов.
2. Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека.
3. Определение свежести мяса

Составил: Логинов С.В./_____ / « _____ » _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой: Глазунов Ю.В./_____ / « _____ » _____ 20__ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; а именно обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний основного материала без усвоения некоторых положений. Владеет способностью проводить оценку качества кормления птицы с целью получения безопасной продукции. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов, доводит ответ до конца.
не зачтено	Обучающийся допустил грубые ошибки, не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, поставленные в зачетном билете, а именно если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения, не умеет выделить главное и сделать вывод. Не владеет способностью проводить оценку качества кормления птицы с целью получения безопасной продукции. Не один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

2. Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

ПК-4 - *Способен разрабатывать рекомендации по специальному кормлению больных животных и профилактике болезней различной этиологии с целью получения продукции высокого санитарного качества*

Знать: - ветеринарно-санитарные требования к показателям качества и безопасности продуктов птицеводства, -методы и средства повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия

1. Послеубойные изменения в мясе птицы происходят в следующей последовательности
2. При биохимическом исследовании мяса птицы на свежесть, определяют и оценивают
3. Количество ЛЖК в доброкачественном по свежести мясу
4. Реакция на пероксидазу в доброкачественном по свежести мясу
5. Перекисное число в доброкачественном по свежести мясу
6. В мазках сомнительного по свежести мяса находят

7. «Белое» и «красное» мясо присутствует в тушках
8. Диетическим является мясо
9. Мясо птицы отличается от мяса убойных животных
10. В мясе сухопутных птиц белка

Уметь: - организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия

1. К комбикормам растительного происхождения относятся
2. К комбикормам животного происхождения относятся
3. К комбикормовому сырью микробиологического синтеза относятся
4. К комбикорма растительного происхождения относятся
5. Потребность птицы в витаминах за счет компонентов комбикорма удовлетворяется
6. Основной источник микроэлементов для птицы
7. Синбиотики это
8. Из общего количества выведенной из организма воды с пометом выделяется
9. Максимально допустимое рН в воде
10. Максимально допустимое содержание хлорида в воде

Владеть: - методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия.

1. Максимально допустимое содержание натрия в воде
2. Конфигурация кормовых линий может быть
3. В клеточных батареях минимальный зазор перед выносной кормушкой для суточных цыплят составляет
4. Технологии выращивания и содержания птицы
5. Оптимальный микроклимат в птичниках
6. Корм, используемый при выращивании кур-несушек
7. Оптимальные условия кормления, содержания бройлеров на крупных предприятиях
8. Показатели качества яйца столового
9. Прямая зависимость кормления птицы на качество мясной продукции
10. Необходимое количество минералов в корме при выращивании бройлера

Процедура оценивания

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется две попытки. При проведении зачета с использованием тестовых заданий используется шкала оценивания тестирования

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

3.1 Темы рефератов:

1. Основы технологии и гигиена производства мяса птицы.
2. Характеристика мяса птицы как пищевого продукта.
3. Общая характеристика пищевых яиц.
4. Общая характеристика яйцепродуктов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больной птицы.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий из мяса птицы
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых продуктов из мяса птицы.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса птицы.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза сухих яичных продуктов.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза жидких яичных продуктов.

Вопросы к защите реферата

1. Технология производства мяса птицы
2. Гигиена производства мяса птицы
3. Показатели мяса птицы как пищевого продукта
4. Показатели качества пищевых яиц
5. Порядок проведения экспертизы мяса больной птицы
6. Показатели качества колбасных изделий из мяса птицы
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов из мяса птицы

Процедура оценивания реферата.

Тема реферата выбирается каждым студентом самостоятельно, но обязательно согласуется с преподавателем. Студент готовит реферат и его презентацию. Презентация

(защита) реферата проводится на лекционном занятии, в соответствии с графиком, который доводится до студентов заранее, как правило, на подготовку отводится до двух до трех недель.

При оценке реферата, обращается внимание на следующие моменты:

1. Правильность оформления работы, текста.
2. Изложение материала, в соответствии с правилами русского языка.
3. Соответствие структуры реферата установленным требованиям.
4. Правильность оформления списка литературы. Список литературы должен включать источники информации, на которые сделаны ссылки в работе.

Критерии оценивания

Оценка	Описание
Зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура соответствуют установленным требованиям. Материал изложен в соответствии с правилами русского языка. Раскрыта тема реферата. Составлен список литературы и на все источники сделаны ссылки в тексте. Обучающийся отвечает на вопросы, касающиеся темы реферата.
Не зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура не соответствуют требованиям. В реферате не раскрыта тема. Обучающийся не может ответить на вопросы преподавателя по теме работы, а наводящие вопросы не помогают.