

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы



УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
(В.В. Морозов)  
«8» августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Производственный ветеринарно-санитарный контроль (наименование дисциплины)

Уровень высшего образования бакалавриат  
(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата  
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения заочная  
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 5 лет

Ярославль  
2020 г.



## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ разд ела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
4	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
5	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
5.1	Содержание разделов дисциплины	8
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	10
5.3	Лабораторные работы / практические занятия	11
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	11
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	11
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	11
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	13
7.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	13
7.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
7.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	16
7.4.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	18
7.4.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета,	20

	зачета с оценкой, экзамена)	
7.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	21
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	23
8.1	Основная учебная литература	23
8.2	Дополнительная учебная литература	24
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	25
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	25
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	25
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	26
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	26
11.1	Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса	26
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	27
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	28
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	28
13	Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	30
14	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	31
	Приложения	32
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	32
	Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины	35

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

**Целью** изучения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по организации и осуществлению производственного ветеринарно-санитарного контроля.

### **Задачи:**

- изучить структуру системы органов и служб по осуществлению государственного контроля в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
  - изучить понятие контроля, его виды и особенности осуществления;
  - изучить и усвоить требования НТД по осуществлению производственного ветеринарно-санитарного контроля;
  - изучить осуществление производственного ветеринарно-санитарного контроля в разных учреждениях и предприятиях
- .

## 2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-2	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления	порядок лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
2	ПК-5	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	выполнять виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Учебная дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к вариативной части цикла обязательных дисциплин.

**4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Вид учебных занятий и самостоятельная работа	Объем дисциплины, час.	
	Всего	Курс
		5
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	<b>28,8</b>	<b>28,8</b>
Лекции (Л)	10	10
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	14	14
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:</b>	<b>145,5</b>	<b>145,5</b>
Курсовой проект (работа)	КР	
	КП	-
Расчетно-графические работы (РГР)	-	
Реферат	-	-
<b>Вид промежуточной аттестации</b> (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КП (КР))	Э	Э
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>180</b>
	<b>зачетных единиц</b>	<b>5</b>

## 5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

### 5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней животных	<p>ДЕ-1 Структура Россельхознадзора, обеспечивающая ветеринарный контроль на государственной границе и транспорте.</p> <p>Основные задачи и права пограничного государственного ветеринарного надзора.</p> <p>Задачи и функции отдела государственного ветеринарного надзора на государственной границе Российской Федерации и транспорте.</p> <p>Структура отдела государственного ветеринарного надзора на государственной границе Российской Федерации и транспорте</p>
2	Организация ветеринарного надзора за ввозом и вывозом с территории РФ гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции	<p>ДЕ-2 Порядок организации ветнадзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой и реализацией импортных гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции.</p> <p>Порядок организации ветеринарного надзора за вывозом гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции</p>
3	Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим таможенному ветеринарному контролю (надзору)	<p>ДЕ-3 Общая характеристика правил. Перечень нормативных актов.</p> <p>Порядок госветнадзора в пунктах пропуска через государственную границу государств-участников СНГ</p>
4	Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю на таможне и транспорте	<p>ДЕ-4 Ветеринарно-санитарный контроль на железнодорожном транспорте. Ветеринарно-санитарный контроль на автомобильном транспорте.</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль на водном транспорте.</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль на воздушном транспорте.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования при перевозках мяса и пищевых продуктов, кожевенного сырья.</p> <p>Переадресовка грузов</p>
5	Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья.	<p>ДЕ-5 Порядок организации ветнадзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья.</p> <p>Условия ввоза и использования продукции животного происхождения.</p> <p>Порядок проведения экспертизы пищевой продукции</p>
6	Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию молока и молочных продуктов	<p>ДЕ-6 Порядок организации ветнадзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного молока и молочных продуктов.</p> <p>Условия ввоза и использования продукции животноводства.</p>

7	Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом при экспортно-импортных операциях. .	ДЕ-7 Правила перевозки животных, птицы, рыбы автомобильным транспортом при экспортно-импортных операциях. Правила транспортировки продуктов и сырья животного происхождения.
---	--	---

## 5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ курса	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	СРС	Всего	
1	5	Введение	1	-	-	17	18	ВК
2	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства	2	4	-	30	36	ЗЛР, УО, Т
3	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продуктов убоя	2	4	-	30	36	ЗЛР, УО, Т
4	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства	2	4		30	36	ЗЛР, УО, Т
5	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов	1	-		20	21	ЗЛР, УО, Т
6	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов	2	2		20	24	ЗЛР, УО, Т
Все разделы			<b>10</b>	<b>14</b>		<b>9</b>	<b>9</b>	Экзамен
<b>ИТОГО:</b>			<b>10</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>156</b>	<b>180</b>	

### 5.3.1 Практические работы

№ п/п	№ курса	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	3	4
1	5	Введение	Производственные лаборатории предприятия по переработке мяса: структура, нормативная база,	-

№ п/п	№ курса	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	3	4
			требования к персоналу	
2	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке крупного и мелкого рогатого скота	1
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке свиней	1
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке кроликов и нутрий	1
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приеме и переработке мяса больных и вынужденно убитых животных.	1
3	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продуктов убоя	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и переработке жирового сырья.	1
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и переработке крови.	1
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке кишечного сырья.	-
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке кератинсодержащего сырья.	1
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке эндокринного, ферментного и специального сырья.	-
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и переработке непищевого сырья.	1
4	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.	1
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.	1
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.	1
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных полуфабрикатов	1
5	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании, хранении и переработке рыбы и других гидробионтов.	-
6	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке птицы.	1
			Производственный ветеринарно-санитарный контроль в производстве яйцепродуктов	1
<b>ИТОГО:</b>				<b>14</b>

#### 5.4 Примерная тематика курсовых работ

КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (РАБОТЫ) согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

## 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

### 6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ курса	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
1	5	Введение	Входной контроль	17
2	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства	Защита лабораторных работ Подготовка к тестированию Подготовка к устному опросу	30
3	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продуктов убоя	Защита лабораторных работ Подготовка к тестированию Подготовка к устному опросу	30
4	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства	Защита лабораторных работ Подготовка к тестированию Подготовка к устному опросу	30
5	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов	Подготовка к устному опросу	20
6	5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов	Защита лабораторных работ Подготовка к тестированию Подготовка к устному опросу	20
Все разделы			Экзамен	9
<b>ИТОГО:</b>				<b>156</b>

### 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями Ярлыков Н.Г. Ветеринарно-санитарный контроль. Сборник задач и заданий для обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст]: / Ярлыков Н.Г., Телеганова П.А. Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 140 с. // Электронная библиотека ЯГСХА. – Режим доступа: [http://192.168.2.44/buki\\_web/bk\\_cat\\_find.php](http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php) 25.08.2020, требуется авторизация.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины. В фонде оценочных средств представлены типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы в форме зачета.

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПК-2	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
1	Химия неорганическая и аналитическая
1	Химия органическая
2	Микробиология и иммунология
2	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2	Молекулярная биотехнология в ветеринарии
2	Фармакология
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3	Санитарная микробиология
3	Токсикология
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
4	Лабораторные методы исследований сырья животного происхождения
4	Лабораторные методы исследований сырья растительного происхождения
4	Биологическая безопасность при работе в лабораториях
4	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве ветеринарных препаратов
<b>5</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
5	Ветеринарно-санитарная безопасность сырьевых источников животного и растительного происхождения

5	Биологическая безопасность пищевых систем
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
5	Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья органического производства
<b>ПК-5</b>	<b>готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</b>
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках
3	Технологическая практика
4	Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
5	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
<b>5</b>	<b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b>
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

## 7.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

№ раздела (темы)	Наименование контролируемого раздела (подэтапа) дисциплины (этапа)	Код контролируемой компетенции	Форма оценочных средств
1	Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств	ОК-4; ПК-5	Банк тестовых заданий (АПИМ)
2	Организация ветеринарного надзора за ввозом и вывозом с территории РФ гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции	ОК-4; ПК-5	Комплект вопросов для защиты практических занятий Банк тестовых заданий
3	Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим таможенному ветеринарному контролю (надзору)	ОК-4; ПК-5	Комплект вопросов для защиты практических занятий
4	Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю на таможне и транспорте	ОК-4; ПК-5	Комплект вопросов для защиты практических занятий

5	Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья.	ОК-4; ПК-5	Комплект вопросов для защиты практических занятий Банк тестовых заданий
6	Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию молока и молочных продуктов	ОК-4; ПК-5	Комплект вопросов для защиты практических занятий
7	Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом при экспортно-импортных операциях	ОК-4; ПК-5	Комплект вопросов для защиты практических занятий Банк тестовых заданий

**7.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
					повышенный		пороговый	
Код	Формулировка				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	Не удовл./не зачтено

ПК-2	<p>готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непермического</p>	<p><b>Знать</b> порядок лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения <b>Уметь</b> осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>	<p>Лекции, самостоятельная работа</p>	<p>зачет</p>	<p><b>Знать</b> порядок лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения <b>Уметь</b> осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>	<p><b>Знать</b> порядок лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья <b>Уметь</b> осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья <b>Владеть</b> осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья</p>	<p><b>Знать</b> порядок ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения <b>Уметь</b> осуществлять ветеринарно-санитарный контроль качества сырья <b>Владеть</b> осуществлять ветеринарно-санитарный контроль качества сырья</p>	<p><b>Не знает</b> порядок ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения <b>Не умеет</b> осуществлять ветеринарно-санитарный контроль качества сырья <b>Не владеет</b> осуществлять ветеринарно-санитарный контроль качества сырья</p>
------	---	--	---------------------------------------	--------------	--	---	--	---



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

### **7.4.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования**

*Вопросы для подготовки к коллоквиумам*

*Коллоквиум № 1*

1. Пограничный контрольный ветеринарный пункт – определение и задачи.
2. Назовите средства и методы контроля на таможенной границе.
3. Назовите основные термины и понятия и дайте им определение.
4. Какое значение в питании имеют жировые товары?
5. Как классифицируют жиры по происхождению и консистенции?
6. Что такое маргарин? Какое сырье используется для его производства.
7. Чем отличаются растительные рафинированные масла от нерафинированных?
8. Что такое гидрогенизация жира и с какой целью применяют такую обработку?
9. От чего зависит консистенция жира?
10. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств свиного и говяжьего жиров
11. Какие процессы происходят в жирах при хранении?
12. Каковы особенности пищевой ценности оливкового масла?
13. Каково значение мяса и мясопродуктов в питании?
14. Как классифицируют мясо крупного рогатого скота, термическому состоянию и упитанности?
15. Какие признаки положены в основу классификации мяса свиней?
16. Какими признаками характеризуется свежее мясо, мясо сомнительной свежести и несвежее?
17. Какие изменения происходят в мясе при его хранении в замороженном состоянии?
18. Как классифицируют мясо птицы по способу обработки?
19. Охарактеризуйте категории упитанности основных видов домашней птицы.
20. Как классифицируют субпродукты крупного рогатого скота и свиней?
21. Как классифицируют субпродукты домашней птицы?
22. Как классифицируют мясо различных видов домашних животных по возрасту?

*Коллоквиум № 2*

1. Структура ветеринарно-санитарной таможенной службы.
2. Пограничные контрольные ветеринарные пункты (ПКВП) их задачи и функции.
3. Ветеринарные правила ввоза (вывоза) на территорию РФ гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции.
4. Понятие и виды таможенного контроля.

5. Порядок оформления импорта животноводческих грузов в РФ.
6. Порядок оформления экспорта животноводческих грузов из РФ.
7. Организация и содержание государственного ветеринарного надзора.
8. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора.
9. Права и обязанности должностных лиц Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющих государственный ветеринарный надзор.
10. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения воздушным транспортом.
11. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения водным транспортом.
12. Ветеринарно-санитарный контроль в пограничных портах.
13. Контроль иностранных и российских морских судов заграничного плавания.
14. Технологические операции контроля по пограничному оформлению и контролю в порту.
15. Санитарно-карантинное оформление и контроль морских судов заграничного плавания.
16. Правила организации ветеринарного надзора за вывозом с территории РФ гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции.
17. Нормативные акты и распоряжения: "О порядке осуществления санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска таможенного союза".
18. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных поставках.

***Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:***

1. Изотермические вагоны предназначены:
  - а) для перевозки скоропортящихся грузов
  - б) для перевозки людей
  - в) для перевозки живых
  
2. Ветеринарно-санитарную экспертизу на таможенных пунктах проводят специалисты Государственной ветеринарной службы в целях:
  - а) предупреждения ввоза в Россию недоброкачественных продуктов и кормов
  - б) чтобы исключить случаи заболевания людей зооантропоными и другими болезнями при употреблении пищевых продуктов
  - в) профилактики распространения заразных болезней скота и птицы через корма животного происхождения.
  - г) все вышеперечисленное
  
3. В компетенцию специалистов ветеринарно-санитарной экспертизы таможни входит:
  - а) установление пригодности к использованию на пищевые цели мяса убойных животных и птицы, другой продукции животноводства;

- б) защита населения от заражения болезнями, общими для человека и животных;
- в) защита от пищевых отравлений, возникших при потреблении опасных в ветеринарно-санитарном отношении продуктов;
- г) оценка безопасности мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов, рыбы и других гидробионтов, меда и других продуктов пчеловодства, различных подконтрольных растительных грузов.

4. Ветеринарно-санитарный контроль поступивших на таможенную продовольственных или кормовых товаров начинается:

- а) с проверки инфекционной патологии и наличия вредных веществ в поступившем грузе;
- б) с проверки перевозчиков - физических лиц или организаций,
- в) с проверки ветеринарных документов.

5. Для выявления мяса, полученного от больных животных или убитых в состоянии агонии, используются:

- а) органолептические методы
- б) лабораторные методы
- в) бактериоскопический анализ
- г) органолептические и лабораторные методы

6. В результате идентификационной экспертизы мяса устанавливают:

- а) видовую принадлежность мяса,
- б) безопасность мяса в пищевом отношении
- в) категории свежести мяса

7. При идентификации мяса и мясной продукции на первых этапах оценивают:

- а) микробиологические показатели безопасности,
- б) маркировку,
- в) оттиски клейм,
- г) этикетки,
- д) физико-химические показатели
- е) потребительскую упаковку

8. Мясо фасованное оценивается по:

- а) потребительской упаковке и маркировке на ней,
- б) органолептическим показателям
- в) физико-химическим показателям
- г) показателям безопасности

9. Колбасные изделия оценивают:

- а) по маркировке оболочки
- б) по органолептическим показателям
- в) форме вязки батонов шпагатом,
- г) этикеткам на упаковке.

10. Мясные и мясорастительные консервы идентифицируют:

- а) по маркировке на банках,
- б) по органолептическим показателям
- в) показателям безопасности

### **7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)**

#### **Компетенции:**

ОК-4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

ПК-5 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

#### **Вопросы к зачету:**

1. Организация ветеринарного надзора по охране территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств.
2. Отдел государственного ветеринарного надзора на государственной границе Российской Федерации и транспорте.
3. Единые правила государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов.
4. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю.
5. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья.
6. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию молока и молочных продуктов.
7. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом.
8. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения железнодорожным транспортом.
9. Отбор проб и лабораторные исследования на таможне.
10. Ветеринарная санитария на границе.
11. Взаимодействие таможенных органов.
12. Ветеринарные сопроводительные документы. Их назначение и порядок выдачи.
13. Назначение ветеринарно-санитарных таможенных экспертиз.

14. Фитосанитарные таможенные документы.
15. Средства и методы таможенного контроля при прохождении грузов подконтрольных госветнадзору через границу государств.
16. Ветеринарно-санитарные требования к складам временного хранения на таможне.
17. Структура ветеринарно-санитарной таможенной службы.
18. Пограничные контрольные ветеринарные пункты (ПКВП) их задачи и функции.
19. Ветеринарные правила ввоза (вывоза) на территорию РФ гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции.
20. Понятие и виды таможенного контроля.
21. Порядок оформления импорта животноводческих грузов в РФ.
22. Порядок оформления экспорта животноводческих грузов из РФ.
23. Организация и содержание государственного ветеринарного надзора.
24. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора.
25. Права и обязанности должностных лиц Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющих государственный ветеринарный надзор.
26. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения воздушным транспортом.
27. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения водным транспортом.
28. Ветеринарно-санитарный контроль в пограничных портах.
29. Контроль иностранных и российских морских судов заграничного плавания.
30. Технологические операции контроля по пограничному оформлению и контролю в порту.
31. Санитарно-карантинное оформление и контроль морских судов
32. Правила организации ветеринарного надзора за вывозом с территории РФ гидробионтов, рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции.
33. Нормативные акты и распоряжения: "О порядке осуществления санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска таможенного союза".
34. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.

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

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете и производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

#### **Коллоквиум (теоретический опрос)**

***Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.***

Оценка *«отлично»* выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка *«хорошо»* выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

### **Тестовые задания**

#### ***Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования:***

Оценка *«отлично»* выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка *«хорошо»* выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

### **Зачет**

#### ***Критерии оценки:***

Оценка *«зачтено»* выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка *«отлично»* выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка *«не зачтено»* выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

## 8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### 8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Никитин И.Н., Национальное и международное ветеринарное законодательство (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. - СПб.: Лань, 2017. - 376 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90062">https://e.lanbook.com/book/90062</a> ограниченный по логину и паролю (дата обращения 13.05.2020)	Все разделы	5	Электронный ресурс
2	Никитин И.Н., Организация ветеринарного дела (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Н. Никитин. - СПб.: Лань, 2013. - 288 с. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/5847">https://e.lanbook.com/book/5847</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения 13.05.2020)	Все разделы	5	Электронный ресурс
3	Никитин И.Н., Организация и экономика ветеринарного дела (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учебник / И.Н. Никитин. - СПб.: Лань, 2014. - 368 с. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/44760">https://e.lanbook.com/book/44760</a> ограниченный по логину и паролю (дата обращения 13.05.2020)	Все разделы	5	Электронный ресурс

### 8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс] / сост. В.Г. Урбан; под ред. Е.С. Воронина Лань, 2020. - 384 с. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/139283">https://e.lanbook.com/book/139283</a> ограниченный по логину и паролю (дата обращения 13.05.2020)	Все разделы	5	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<a href="#">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «Рукопт»</a>	Универсальная	<a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>
3.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
4.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «AgriLib»</a>	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
5.	<a href="#">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации.
Практическая работа	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к зачету	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

### 11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

#### 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

#### 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a> Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	<a href="https://www.scopus.com/">https://www.scopus.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	<a href="https://www.springernature.com/">https://www.springernature.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnshb.ru/AKDIL/">http://www.cnshb.ru/AKDIL/</a> Доступ свободный.
10	<a href="http://help.vetrif.ru/wiki">http://help.vetrif.ru/wiki</a> – Справочник по работе с системой ВетИС.	Специализированная	<a href="http://help.vetrif.ru/wiki">http://help.vetrif.ru/wiki</a> Доступ свободный

### 11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

### 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

#### 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации Помещение № 230 Количество посадочных мест 46 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - телевизор LG - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office, 1С-Предприятие
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации Помещение №117 Количество посадочных мест 24 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 58	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран, шкаф вытяжной; валюмоспирометр ВСВ-1; весы-анометр 200; муфельная печь; прибор для определения качества яиц ПКЯ-10; источник питания УИП-2; сушилка СУП-4; холодильник «Кристалл»; центрифуга ОПН; аквадистиллятор ДЭ-10; баня водяная БВ-24; весы ВЛКТ-500; стерилизатор (кипятильник) Э-40 электрический; трихинеллоскоп проекционный ТП-80У; ФЭК-56; холодильник однокамерный; шкаф сушильный ШС-80-0; пробирки; чашка фарфоровая для выпаривания. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office.

<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>109</u>  Количество посадочных мест <u>12</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.  Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам.  Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>318</u>  Количество посадочных мест <u>12</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.  Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.  Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>341</u>  Количество посадочных мест <u>6</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.  Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.  Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>  Помещения № <u>210</u>, № <u>328</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.  Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p>
<p><b>Помещения для хранения и</b></p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения</p>

<p><b>профилактического обслуживания учебного оборудования</b>  Помещения № <u>236</u> № <u>312</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.  Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p>
--	---

### 13 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:

24 часов, в т.ч. Л 10 часов, ПЗ нет часов, ЛЗ 14 часов. 30 % – интерактивных занятий от объема аудиторных занятий.

№ п/п	№ курса	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1.	5	Лекционные занятия	Лекция – визуализация, лекция-беседа	групповые
2.	5	Практические занятия	Работа в малых группах, тренинг	групповые

**Лекция-визуализация** использует принцип наглядности за счет мультимедийного сопровождения и позволяет работать с текстовой информацией, графическими изображениями, звуком, анимационной графикой, предполагают демонстрацию слайдов. Это достигается за счет переконструирования учебной информации в визуальную форму через технические средства обучения или ручную (схемы, рисунки, и т.д.).

**Лекция-беседа** предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Преимущество ее состоит в том, что она позволяет привлекать внимание студентов к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей студентов и позволяет расширить круг мнений сторон, привлечь коллективный опыт и знания, что имеет большое значение в активизации мышления студентов. При проведении лабораторных занятий использованы не имитационные технологии: тренинг, работа в малых группах, элементы ролевой игры.

**Тренинг** (от английского train - воспитывать, учить, приучать) – это процесс получения навыков и умений посредством выполнения последовательных заданий (самостоятельного изучения теоретического материала, оформление конспектов).

**Работа в малых группах** – это одна из самых популярных стратегий, так как она дает всем обучающимся (в том числе и стеснительным) возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия).

## **14 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2018-2023 учебные года**

Внесенные изменения на 2018/2019 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно- методической комиссии, виза председателя учебно- методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 17 	30.08.2018 г. Протокол № 1 
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем	Обновлен перечень электронно-библиотечных систем, необходимых для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол №17 	30.08.2018 г. Протокол № 1 
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	27.08.2018 г. Протокол № 17 	30.08.2018 г. Протокол № 1 

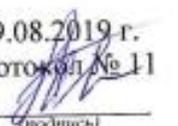
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2018-2023 учебные года**

Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно- методической комиссии, виза председателя учебно- методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 1  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	26.08.2019 г. Протокол № 1  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)

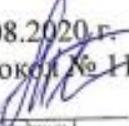
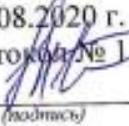
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2018-2023 учебные года**

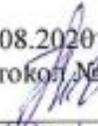
Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно- методической комиссии, виза председателя учебно- методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол №1  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 1  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем,	25.08.2020 г. Протокол №1  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

	<p>программного обеспечения и информационных справочных систем:</p> <p>11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса</p> <p>11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</p>	<p>используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.</p>		
4	<p>12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине</p>	<p>Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы</p>	<p>25.08.2020 г.          Протокол №1            (подпись)</p>	<p>27.08.2020 г.          Протокол № 11            (подпись)</p>

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»  
Технологический факультет  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы



УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
(В.В. Морозов)  
«28» августа 2020 г.

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ/НИР

Уровень высшего образования бакалавриат  
(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата  
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения заочная  
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 5 лет

Декан факультета  к.с.-х.н., доцент Бушкарева А.С.  
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Председатель УМК  Зубарева Т.Г.  
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Заведующий выпускающей кафедрой  к.б.н., доцент Тимаков А.В.  
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2020 г.

В результате изучения учебной дисциплины (модуля) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» обучающиеся должны:

знать: гигиенические условия и технологические процессы переработки животноводческого и рыбного сырья; порядок ветеринарного контроля производственных помещений, оборудования, сырья, готовых продуктов; нормативные и законодательные документы по переработке, хранению и реализации различных продуктов; порядок ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных продуктов на рынке, таможах, пограничных и транспортных ветеринарных участках;

уметь: организовывать и проводить ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, а на рынках и растительных продуктов, растительных масел, мёда и других продовольственных товаров;

владеть: навыками лабораторного контроля сырья и готовых продуктов.

Программой учебной дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы:

Вид учебных занятий и самостоятельная работа	Объем дисциплины, час.	
	Всего	Курс
		5
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	<b>28,8</b>	<b>28,8</b>
Лекции (Л)	10	10
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	14	14
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:</b>	<b>145,5</b>	<b>145,5</b>
Курсовой проект (работа)	КР	
	КП	-
Расчетно-графические работы (РГР)	-	
Реферат	-	-
<b>Вид промежуточной аттестации</b> (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КП (КР))	Э	Э
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>180</b>
	<b>зачетных единиц</b>	<b>5</b>