

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.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов  
(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.

При разработке рабочей программы учебной Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «01» декабря 2016 г. № 1516

2. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА от «06» марта 2018 г. Протокол № 2. Период обучения: 2018-2023

Преподаватель-разработчик

  
(подпись)


К.С.-Х.Н.

(учёная степень, звание)

Ярлыков Н.Г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы 25 августа 2020 г. Протокол № 1.

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

к.б.н., доцент

(учёная степень, звание)

Тимаков А.В.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета 27 августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-методической комиссии инженерного факультета

  
(подпись)


(учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

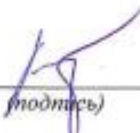
СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования библиотеки

  
(подпись)

  
(Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета

  
(подпись)

К.С.-Х.Н.

(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

## 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 «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы рыбопродуктов, делать обоснованное заключение об их качестве

Задачи:

- изучить нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила;
- освоить методы лабораторных исследований и ветеринарно-санитарной экспертизы рыбопродуктов,;
- освоить методику проведения экспериментов в области ветеринарно-санитарной экспертизы и обработку результатов, с последующим внедрением полученных результатов исследований и разработок.

## 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	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ОПК-2	Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<p>3-1 Основные источники и принцип работы с ними: периодика, нормативная документация, электронные ресурсы, системы информационных данных AGRIS, РИНЦ и др.</p> <p>3-2 Методы анализа и систематизации данных литературных источников по тематике исследований. Основы научных исследований.</p> <p>3-3 основные нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>	<p>У-1 Осуществлять поиск информации по заданной тематике, используя основные классические источники, ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»;</p> <p>У-2 Систематизировать и анализировать данные литературных источников зарубежных и отечественных ученых, практиков по заданной тематике.</p> <p>У-3 применять нормативные документы, регламенты, нормы и правила в профессиональной работе</p>	<p>В-1 навыками работы в основных информационных базах, классических источниках, электронными ресурсами и нормативными документами по заданной тематике;</p> <p>В-2 Навыками обобщения, систематизации и анализа информации, сведений и данных по заданной тематике.</p>
		Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и	<p>3-4 Документы регламентирующие порядок и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и рыбы;</p> <p>3-5 Перечень показателей, характеризующих доброкачественность сырья, продуктов животного и растительного происхождения и продуктов убоя;</p> <p>3-6 Характеристики показателей доброкачественности пищевых продуктов,</p>	<p>У-4 Проводить органолептическую оценку образцов сырья, продуктов животного и растительного происхождения для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, продуктов убоя.</p> <p>У-5 Проводить оценку доброкачественности и пригодности сырья, продуктов животного и растительного</p>	<p>В-3 Методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, сырья, продуктов растительного и животного происхождения, кормов и кормовых добавок;</p> <p>В-4 Навыками проведения органолептической оценки сырья и продуктов живот-</p>

2	ПК-1	<p>продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>сырья животного и растительного происхождения в норме, при пороках и порче. 3-7 Методики проведения определения показателей исследуемых при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья, продуктов животного и растительного происхождения и продуктов убоя.</p>	<p>тального происхождения, кормов и кормовых добавок по физико-химическим показателям. У-6 Эксплуатировать лабораторное оборудование, используемое для определения показателей доброкачественности в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы. Приборы. У-7 Уметь применять теоретические знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>ного и растительного происхождения, лабораторного исследования.</p>
---	------	---	---	---	--

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов» относится к вариативной части основной образовательной программы бакалавриата

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>15,1</b>	<b>15,1</b>
Лекции (Л)		6	6
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		8	8
Лабораторные работы (ЛР)		–	–
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:</b>		<b>89,1</b>	<b>89,1</b>
Курсовой проект (работа)	–	–	–
	–	–	–
<b>Контроль</b>		<b>3,8</b>	<b>3,8</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося в период проведения промежуточной аттестации</b>	Форма (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КР (КП))	3	3
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>зачетных единиц</b>	<b>3</b>	<b>3</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 дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах (ДЕ)	В результате изучения дисциплины обучающиеся:
1	Введение. Рыбные продукты: понятие, ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировка рыбы и рыбных продуктов.	ДЕ 1- Введение. Понятие о морепродуктах и рыбных продуктах. Виды рыбы используемые в пищу и для переработки в продукты питания. Транспортировка свежельовленной рыбы и морепродуктов.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, В-1, В-2, В-3;
2	Мясо рыбы, особенности и биологические свойства мяса рыбы.	ДЕ-2 Мясо рыбы. Состав, биологическая ценность. Особенности созревания мяса рыбы. Порча рыбы и рыбных продуктов.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, В-1, В-2, В-3;
2	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов.	ДЕ 3 Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра рыбных продуктов. Нормативно-правовые основы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов. ДЕ 4 – Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов. ДЕ-5 Методы ветеринарно-санитарной оценки рыбы и рыбных продуктов.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, В-1, В-2, В-3;
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов при инфекционных и инвазионных болезнях	ДЕ-6 - Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов при инфекционных и инвазионных болезнях, передающиеся человеку через рыбные продукты. Де 7 - Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов при инфекционных и инвазионных болезнях, не передающиеся человеку через рыбные продукты.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, В-1, В-2, В-3;
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов при незаразных болезнях	ДЕ-8 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов при незаразных болезнях.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, В-1, В-2, В-3;

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

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) <sup>1</sup>
			Л	ЛР	ПЗ	
1	5	Введение. Рыбные продукты: понятие, ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировка рыбы и рыбных про-	1	-	2	Сб (24)

		дуктов.				
2	5	Мясо рыбы, особенности и биологические свойства мяса рыбы.	1	-	2	Сб (26),
3	5	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов.	1	-	2	Кл(27)
4	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов при инфекционных и инвазионных болезнях	1	-	1	Кл (30),
5	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов при незаразных болезнях	2	-	1	Кл (31)
<b>ИТОГО ЗА КУРС:</b>			<b>6</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>-</b>

### 5.3.1 Практические занятия

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Наименование работ <sup>22</sup>	Всего часов
1	5	Введение. Рыбопродукты: понятие, ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировка рыбы и рыбопродуктов.	Занятие 1-2 Изучение ветеринарно-санитарных требований к местам заготовок рыбы, хранению и транспортировке рыбы и рыбопродуктов.	2
2	5	Мясо рыбы, особенности и биологические свойства мяса рыбы.	Занятие 3 – Особенности созревания мяса рыбы.	2
3	5	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов.	Занятие 4 – Органолептическая оценка рыбы и рыбопродуктов. Занятие 5 Микробиологическая оценка рыбопродуктов.	2
4	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов при инфекционных и инвазионных болезнях	Занятие 6– Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов при инфекционных болезнях опасных для человека. Занятие 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов рыбы при инфекционных болезнях рыб не передающихся человеку.	1
5	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов при незаразных болезнях	Занятие 8 – Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов незаразных болезнях. Занятие 9 Оценка рыбопродуктов по показателям безопасности и качества для человека.	1
<b>ИТОГО ЗА КУРС:</b>				<b>8</b>

### 5.4 Примерная тематика курсовых работ

*Курсовые работы (проекты) учебным планом 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 дисциплины (модуля)	Виды СР	Всего часов
1	5	Введение. Рыбопродукты: понятие, ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировка рыбы и рыбопродуктов.	Подготовка к собеседованию	20
2	5	Мясо рыбы, особенности и биологические свойства мяса рыбы.	Подготовка к собеседованию	20
3	5	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов.	Подготовка к коллоквиуму	20
4	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов при инфекционных и инвазионных болезнях	Подготовка к коллоквиуму	20
5	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов при незаразных болезнях	Подготовка к коллоквиуму	9,1
<b>ИТОГО ЗА КУРС</b>				<b>89,1</b>

### 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями Беоглу А.П. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисц. "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для бакалавров очной и заочной формы обуч. технол-го фак-та по напр. подг. 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" (№ CD846/2) [Электронный ресурс]. / А.П. Беоглу, Н.Г. Ярлыков - Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2016. - 24 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 и экзамена.

## 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	
ОПК-2	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	
	1	Биофизика
	1	Химия неорганическая и аналитическая
	1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	2	Микробиология и иммунология
	2	Фитосанитарный надзор
	3	Ветеринарная санитария
	3	Санитарная микробиология
	4	Животноводство с основами зоогигиены
	4	Технология молока и молочных продуктов
	4	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
	4	Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции
	5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
	<b>5</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов</b>
5	Организация производства в перерабатывающей промышленности	
5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-1	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	1	Введение в специальность
	2	Фитосанитарный надзор
	2	Фармакология
	2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
	3	Токсикология
	4	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
	4	Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
	<b>5</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов</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	Введение. Рыбные продукты: понятие, ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировка рыбы и рыбных продуктов.	<i>ОПК-2, ПК-1</i>	Сб
2	Мясо рыбы, особенности и биологические свойства мяса рыбы.	<i>ОПК-2, ПК-1</i>	Сб
3	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов.	<i>ОПК-2, ПК-1</i>	Кл
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов при инфекционных и инвазионных болезнях	<i>ОПК-2, ПК-1</i>	Кл
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов при незаразных болезнях	<i>ОПК-2, ПК-1</i>	Кл

**ивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

3  
О  
П  
И  
с  
а  
н  
и  
е  
п  
о  
к  
а  
з  
а  
т  
е  
л  
е  
й  
и  
к  
р  
и  
т  
е  
р  
и  
е  
в  
о  
ц  
е  
н

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания		
Код	Формулировка				повышенный		пороговый
		Шкалы оценивания					
		отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено			
ОПК-2	Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<p><b>Знать:</b> Основные источники и принцип работы с ними: Периодика, нормативная документация, электронные ресурсы, системы информационных данных AGRIS, РИНЦ и др. Методы анализа и систематизации данных литературных источников по тематике исследований. Основы научных исследований. Основные нормативные документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> Осуществлять поиск информации по заданной тематике, используя основные классические источники информации информационно-коммуникационной сети «Интернет»; Систематизировать и анализировать данные литературных источников зарубежных и отечественных ученых, практиков по заданной тематике. Применять нормативные документы, регламенты, нормы и правила в профессиональной работе</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы в основных информационных базах, классических источниках, электронными ресурсами и нормативными документами по заданной тематике; Навыками обобщения, систематизации и анализа информации, сведений и данных по заданной тематике.</p>	Лекция Практические занятия	Зачет	<p>Основные источники и принцип работы с ними: периодика, нормативная документация, электронные ресурсы, системы информационных данных AGRIS, РИНЦ и др. Методы анализа и систематизации данных литературных источников по тематике исследований. Основы научных исследований. Основы научных исследований. Основы научных исследований. Основы научных исследований. Основы научных исследований.</p> <p><b>Уметь:</b> Осуществлять поиск информации по заданной тематике, используя основные классические источники информации информационно-коммуникационной сети «Интернет»; Систематизировать и анализировать данные литературных источников зарубежных и отечественных ученых, практиков по заданной тематике.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы в основных информационных базах, классических источниках, электронными ресурсами и нормативными документами по заданной тематике.</p>	<p>Основные источники и принцип работы с ними: периодика, нормативная документация, электронные ресурсы, системы информационных данных AGRIS, РИНЦ и др. Методы анализа и систематизации данных литературных источников по тематике исследований. Основы научных исследований. Основы научных исследований. Основы научных исследований. Основы научных исследований.</p> <p><b>Уметь:</b> Осуществлять поиск информации по заданной тематике, используя основные классические источники информации информационно-коммуникационной сети «Интернет»; Систематизировать и анализировать данные литературных источников зарубежных и отечественных ученых, практиков по заданной тематике.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы в основных информационных базах, классических источниках, электронными ресурсами и нормативными документами по заданной тематике.</p>	<p>Основные источники и принцип работы с ними: периодика, нормативная документация, электронные ресурсы, системы информационных данных AGRIS, РИНЦ и др. Методы анализа и систематизации данных литературных источников по тематике исследований. Основы научных исследований. Основы научных исследований. Основы научных исследований. Основы научных исследований.</p> <p><b>Уметь:</b> Осуществлять поиск информации по заданной тематике, используя основные классические источники информации информационно-коммуникационной сети «Интернет»; Систематизировать и анализировать данные литературных источников зарубежных и отечественных ученых, практиков по заданной тематике.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы в основных информационных базах, классических источниках, электронными ресурсами и нормативными документами по заданной тематике.</p>

20

15





## **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 собеседования:**

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы

Тема 1.1 Исследование мяса птицы на свежесть 1. Опишите правила отбора проб птицы для исследований. 2. Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса птицы? 3. Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? 4. Какие лабораторные методы определения степени свежести мяса птицы Вы знаете? 5. Сколько содержится ЛЖК в мясе птицы различной степени свежести? 6. Что характеризует кислотное число жира? 7. Каковы значения кислотного числа жира для мяса птицы различной степени свежести? 8. Чем измеряется перекисное число жира? 9. Каковы значения перекисного числа жира для мяса птицы различной степени свежести? 10. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса птицы различной степени свежести?

Тема 1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больной птицы

1. Перечислите случаи, при которых убой птицы на мясо запрещен. 2. Опишите порядок ветсанэкспертизы мяса птицы при определении его происхождения. 3. Почему для определения происхождения мяса птицы оно должно быть исключительно свежим? 4. Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса больной птицы? 5. Каково содержание аминокислотного азота в мясе здоровой и больной птицы? 6. Какие показатели определяются при бактериоскопическом исследовании птицы? 7. Почему активность пероксидазы в мышечной ткани больной птицы существенно снижена? 8. Дайте характеристику мазка-отпечатка мяса больной птицы. 9. Какие способы обезвреживания мяса птицы Вы знаете?

Тема 1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий из мяса птицы 1. Опишите правила отбора проб колбасных изделий из мяса птицы. 2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании колбас из мяса птицы? 3. Какие лабораторные методы используют при исследовании колбас из мяса птицы на свежесть? 4. Какова величина pH фарша колбасных изделий из мяса птицы различной степени свежести? 5. Какие показатели определяют при теххимических испытаниях колбасных изделий из мяса птицы? 6. Как поступают с колбасой из мяса птицы сомнительной свежести? 7. Как поступают с колбасой из мяса птицы, не соответствующей требованиям НД по массовой доле влаги?

Тема 1.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы 1. Какие нормативные органолептические показатели регламентированы для копченых изделий из мяса птицы? 2. Опишите органолептические показатели изделия из мяса птицы сомнительной свежести. 3. Опишите результаты бактериоскопического исследования изделия из мяса птицы сомнительной свежести. 4. Какие физико-химические показатели регламентированы НТД для изделий из мяса птицы? 5. В каких случаях изделия из мяса птицы не допускаются в свободную реализацию, а подлежат промышленной переработке?

Тема 1.5 Ветеринарно-санитарная копченых продуктов из мяса птицы 1. Опишите правила отбора проб рубленых полуфабрикатов из мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы. 2. Опишите порядок ветеринарно-санитарной экспертизы рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. 3. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании рубленых полуфабрикатов из мяса птицы? 4. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях рубленых полуфабрикатов из мяса птицы? 5. Опишите правила ветеринарно-санитарной оценки рубленых полуфабрикатов из мяса птицы в зависимости от результатов их экспертизы.

Тема 1.6 Ветеринарно-санитарная консервов из мяса птицы 1. Опишите правила отбора проб консервов из мяса птицы. 2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании содержимого консервов из мяса птицы? 3. Как оценивают внешний вид консервных банок? 4. На что обращают внимание при осмотре внутренней поверхности консервных банок? 5. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях консервов из мяса птицы? 6. Что характеризует показатель кислотности содержимого консервных банок? 7. Опишите методику определения массовой доли составных частей содержимого консервов. 8. Что характеризует показатель кислотности консервов из мяса птицы? 9. В каких случаях консервов из мяса птицы подлежат технической утилизации? 10. Как поступают с консервами из мяса птицы, имеющими повышенное содержание поваренной соли?

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яйцепродуктов  
Тема 2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц 1. По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца? 2. Чем отличается диетическое яйцо от столового? 3. От чего зависит категория пищевых куриных яиц? 4. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках? 5. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку. 6. Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка? 7. Какие показатели определяют при овоскопировании яиц? 8. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?

Тема 2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов 1. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании сухих яичных продуктов? 2. Как

определяется вкус сухих яичных продуктов? 3. Какие физико-химические показатели регламентируются нормативной документацией для сухих яичных продуктов? 4. Опишите методику определения посторонних примесей в сухих яичных продуктах 5. Какими методами определяется показатель растворимости сухих яичных продуктов? Их сущность. 6. Как поступают с сухими яичными продуктами, не соответствующими нормативной документацией по физико-химическим показателям?

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

#### **Компетенция:**

ОПК-2 Способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

ПК-1 Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

#### **Вопросы к зачету:**

- 1 Введение. Рыбопродукты: понятие о рыбе и рыбопродуктах как продуктах питания для человека.
- и Мясо рыбы, особенности и биологические свойства мяса рыбы.
- 3 Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбопродуктов.
- 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов при инфекционных и инвазионных болезнях
- 5 Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, в местах вылова и транспортировка рыбы и рыбопродуктов.
- 6 Введение. Рыбопродукты: понятие, ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировка рыбы и рыбопродуктов.
- 7 Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбопродуктов.
- 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов при инфекционных болезнях
- 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов при инвазионных болезнях
- 10 Ветеринарно-санитарные требования при выработке рыбопродуктов.
- 11 Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам при транспортировке рыбы и рыбопродуктов.
- 12 Условия и режимы хранения свежевыловленной рыбы
- 13 Требования к условиям хранения соленой, копченой, вяленой рыбы.
- 14 Органолептическая оценка свежей рыбы.

- 15 Органолептическая оценка вяленой рыбы
- 16 Органолептическая оценка копченой рыбы
- 17 Органолептическая оценка
- 18 Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы рыбной продукции
- 19 Органолептический метод оценки качества живой рыбы
- 20 Органолептический метод оценки качества охлажденной рыбы
- 21 Органолептический метод оценки качества мороженой рыбы
- 22 Органолептический метод оценки качества соленой рыбы
- 23 Органолептический метод оценки качества сушеной рыбы
- 24 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, представляющих опасность для человека
- 25 Микробиологическая оценка рыбной продукции
- 26 Методы оценки качества и безопасности рыбной продукции
- 27 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбной муки
- 28 Методы обеззараживания и утилизации конфиската рыбы и рыбопродуктов.
- 29 Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и морепродуктов: содержание, основные положения.
- 30 Нормативное регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов

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

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете, экзамене 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 на зачете***

Оценки «*зачтено*» и «*не зачтено*» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «*зачтено*» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («*отлично*», «*хорошо*», «*удовлетворительно*»), а «*не зачтено*» - параметрам оценки «*неудовлетворительно*».

Оценка «*отлично*» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «*хорошо*» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимыми на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

## **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	Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандарции продуктов жив-ва (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - СПб.: Лань, 2013. - 480 с. - <a href="https://e.lanbook.com/book/5703">https://e.lanbook.com/book/5703</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2020).	Все разделы	5	Электронный ресурс
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растит-го происхождения (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": лаб. практи. / И.А. Лысакова, В.А. Крыгин и "др.". - СПб.: Лань, 2015. - 304 с. - <a href="https://e.lanbook.com/book/61365">https://e.lanbook.com/book/61365</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2020).	Все разделы	5	Электронный ресурс
3	Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе (ЭБС Лань) ;Электронный ресурс;: учеб. пособие для вузов / А.В. Смирнов. - СПб.: Лань, 2015. - 320 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/69877">https://e.lanbook.com/book/69877</a> (дата обращения:12.06.2020).	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	Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учебник / под. общ. ред. А.Ф. Кузнецова. - СПб.: Лань, 2017. – 508 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/96856">https://e.lanbook.com/book/96856</a> . , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Все разделы	5	Электронный ресурс
2	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для бакалавров очной и заочной формы обучения технологического факультета по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / А.П.Беоглу, Н.Г. Ярлыков.- Ярославль: ФГБОУ ВПО Ярославская ГСХА, 2016. - 24с.// Электронная библиотека ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА. — Режим доступа: требуется авторизация) (дата обращения 5.06.2020)	Все разделы	5	Электронный ресурс

<a href="http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php">http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php</a>			
---	--	--	--

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://biblioyaragrovuz.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 ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://msx.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.cnshb.ru/akdil/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.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; пометить 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.
Лабораторная 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.

### 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
<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> 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
<b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b> Помещение № 161 Количество посадочных мест 12 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения – компьютер, монитор, проектор, экран. Лабораторное оборудование и др. вытяжной шкаф – 1 шт., водяная баня для гистологии ВБ-90 – 1 шт., анализатор содержания жира АСВ-6 – 1 шт., печь минерализации проб ПМП-8 – 1 шт., электронные MW-120 – 1 шт. шкаф для приборов ЛК – 3 шт., шкаф для лабораторной посуды ЛК –

	<p>1 шт., холодильник Бирюса-131 – 1 шт., стол для весов – 1 шт., сушильный стеллаж настенный – 1 шт., сейф офисный VALBERG – 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007</p>
<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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</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</p>

Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70	инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.
<b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b> Помещения № 236 № 312 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	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.

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

Объем контактной работы всего 15,1 часов, в т.ч. Л – 6 часов, ПЗ – 8 часов. Интерактивные занятия составляют 30 % от объема аудиторных занятий.

№ п/п	№ курса	Виды учебной работы	Образовательные технологии	кол-во часов	Особенности проведения занятий
1	5	Лекционные занятия	Лекция-визуализация	4	групповые
2	5	Лабораторная работа	Дискуссия	4	групповые

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий:

На лекции-визуализации учебная информация представляется по возможности в наиболее удобной для восприятия студентами форме (в виде презентации по-средством программы MS PowerPoint; информация в презентационном материале представляется в виде блок-схем, графиков, таблиц и фоторафий, обучающих видео-фильмов). По окончании лекции проводится блиц-анализ качества усвоения материала. По итогам анализа вносятся коррективы в методику визуального представления информации (приветствуются критические отзывы студентов по поводу качества визуализации учебно-информационного материала).

Практическое занятие – дискуссия. На занятии студенты выполняют проведение определенного вида исследования продукта, заполняют таблицы, примеры журналов учета и отчетности. В конце занятия результаты обсуждаются совместно с преподавателем, разбирается обоснование сделанных заключений, выводов по результатам лабораторной работы. При необходимости вносятся коррективы со стороны преподавателя. Дискуссия направлена на приобретение навыка анализировать полученные результаты и грамотно, четко высказывать выводы.

## **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  
 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов**

**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  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
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  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
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  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)

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

Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов

**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

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов

**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 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

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 «*Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов*» обучающиеся должны:

знать: документы регламентирующие порядок и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы *рыбопродуктов*;

уметь: эксплуатировать лабораторное оборудование, используемое для определения показателей доброкачественности в ходе ветеринарно-санитарной экспертизе, приборы; иметь применять теоретические знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы; обращаться с приборами и оборудованием, используемым при работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;

владеть: методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы *рыбопродуктов*; навыками проведения органолептической оценки *рыбопродуктов*, лабораторного исследования.; методиками лабораторного исследования *рыбопродуктов*;

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>15,1</b>	<b>15,1</b>
Лекции (Л)		6	6
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		8	8
Лабораторные работы (ЛР)		–	–
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:</b>		<b>89,1</b>	<b>89,1</b>
Курсовой проект (работа)	–	–	–
	–	–	–
<b>Контроль</b>		<b>3,8</b>	<b>3,8</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося в период проведения промежуточной аттестации</b>	Форма ( <i>зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КР (КП)</i> )	3	3
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>зачетных единиц</b>	<b>3</b>	<b>3</b>