

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-санитарный контроль на рынках (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 дисциплины Ветеринарно-санитарный контроль на рынках 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 является формирование у будущих бакалавров компетенций в осуществлении ветеринарно-санитарного контроля при реализации пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках в целях обеспечения качества и безопасности их в ветеринарном отношении, а также профилактики распространения инфекционных и паразитарных болезней среди людей и животных.

Задачи:

- госветнадзор за соблюдением правил торговли на продовольственном рынке мясом, мясопродуктами, рыбой, раками, молоком, молочными продуктами, яйцом птицы, медом и продуктами растительного происхождения;
- проведение проверок на наличие и правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов на реализуемую продукцию;
- осуществление ветеринарно-санитарного контроля за соблюдением требований доставки на рынок пищевой продукции согласно Правил их транспортировки;
- осуществление ветеринарного контроля за проведением ветеринарно-санитарных мероприятий по обработке и дезинфекции помещений и оборудования, дезинсекции и дератизации на продовольственных рынках;
- осуществление ветеринарно-санитарного контроля за поступающей на реализацию готовой пищевой продукции промышленной выработки в части наличия на нее документов установленной формы – сертификатов соответствия, ветеринарных свидетельств, гигиенических сертификатов, качественных удостоверений и соблюдением сроков реализации продукции;
- учет выявленных болезней, регистрация проводимой работы в журналах установленной формы и составление ветеринарной отчетности;

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	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	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 «Ветеринарно-санитарный контроль на рынках» 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
		3
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	10,8	10,8
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:	57,4	57,4
Курсовой проект (работа)	КР	
	КП	-
Контроль	3,8	3,8
Вид промежуточной аттестации (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КП (КР))	3	3
Общая трудоемкость	часов	72
	зачетных единиц	2

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	В результате изучения дисциплины (модуля) обучающиеся
1	Положение об отделе госветнадзора по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения	ДЕ-1 Нормативная документация, терминами и определениями, используемыми при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля по обеспечению качества сырья и безопасности пищевых продуктов животного происхождения. ДЕ-2 Структура и задачи ветсанконтроля на рынках	3-1, У-1, В-1
2	Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	ДЕ-3 Основные требования, которым должна соответствовать ГЛВСЭ, ее структура и задачи. Права и обязанности специалистов ГЛВСЭ. Права и обязанности заведующего ГЛВСЭ. Ответственность специалистов ГЛВСЭ. Взаимодействие ветспециалистов ГЛВСЭ с администрацией (владельцем) и работниками контрольной службы рынка	3-1, У-1, В-1, 3-2, У-2, В-2
3	Должностной регламент ветспециалиста госветнадзора и ветеринарно-санитарной экспертизы (ВСЭ) и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения	ДЕ-4 Нормативно-техническая документация, должностные регламенты ветспециалистов госветнадзора и ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	3-1, У-1, В-1, 3-2, У-2, В-2
4	Должностной регламент заведующего лабораторией ВСЭ на продовольственном рынке	ДЕ-5 Правовые и нормативные документы, которыми должен руководствоваться заведующий ЛВСЭ Функции и задачи заведующего ЛВСЭ. Должностные обязанности заведующего ЛВСЭ. Права заведующего ЛВСЭ. Ответственность заведующего ЛВСЭ.	3-1, У-1, В-1, 3-2, У-2, В-2
5	Должностной регламент ветеринарно-санитарного эксперта	ДЕ-6 Нормативно-правовые документы и знания, которыми должен руководствоваться ветсанэксперт Должностные обязанности ветсанэксперта. Права ветсанэксперта. Ответственность ветсанэксперта.	3-1, У-1, В-1, 3-2, У-2, В-2
6	Должностной регламент государственного ветеринарного врача-контролера на продовольственном рынке	ДЕ-7 Функции и задачи начальника отдела. Должностные обязанности начальника отдела. Права начальника отдела. Ответственность и взаимодействие начальника отдела с другими органами надзора и контроля	3-1, У-1, В-1, 3-2, У-2, В-2

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	
1	3	Положение об отделе госветнадзора по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения	1		1	ВК , УО
2	3	Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	1		1	ЗПР , УО, Т
3	3	Должностной регламент ветспециалиста госветнадзора и ветеринарно-санитарной экспертизы (ВСЭ) и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения	1		1	ЗПР , УО, Т
4	3	Должностной регламент заведующего лабораторией ВСЭ на продовольственном рынке	1		1	ЗПР , УО, Т
5	3	Должностной регламент ветеринарно-санитарного эксперта			1	ЗПР , УО, Т
6	3	Должностной регламент государственного ветеринарного врача-контролера на продовольственном рынке			1	ЗПР , УО, Т
ИТОГО:			4		6	

5.3.1 Практические работы

№ п/п	№ курса	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование практических работ	Всего часов
1	2	3	3	4
1	3	Положение об отделе госветнадзора по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения	Изучение нормативной документации, используемой при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля по обеспечению качества сырья и безопасности пищевых продуктов животного происхождения.	1

№ п/п	№ курса	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование практических работ	Всего часов
1	2	3	3	4
2	3	Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	Изучение основных требований, которым должна соответствовать ГЛВСЭ, ее структура и задачи.	1
3	3	Должностной регламент ветспециалиста госветнадзора и ветеринарно-санитарной экспертизы (ВСЭ) и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Изучение нормативно-технической документации, должностных регламентов ветспециалистов госветнадзора и ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	1
4	3	Должностной регламент заведующего лабораторией ВСЭ на продовольственном рынке	Изучение правовых и нормативных документов, которыми должен руководствоваться заведующий ЛВСЭ	1
5	3	Должностной регламент ветеринарно-санитарного эксперта	Изучение нормативно-правовых документов, которыми должен руководствоваться ветсанэксперт	1
6	3	Должностной регламент государственного ветеринарного врача-контролера на продовольственном рынке	Изучение нормативно-правовых документов, которыми должен руководствоваться начальника отдела	1
ИТОГО:				6

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	3	Положение об отделе госветнадзора по обеспечению безопасности продукции	Входной контроль Подготовка к устному опросу	10

№ п/п	№ курса	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
		животного и растительного происхождения		
2	3	Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	Защита лабораторных работ Подготовка к тестированию Подготовка к устному опросу	10
3	3	Должностной регламент ветспециалиста госветнадзора и ветеринарно-санитарной экспертизы (ВСЭ) и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Защита лабораторных работ Подготовка к тестированию Подготовка к устному опросу Подготовка к контрольной работе	10
4	3	Должностной регламент заведующего лабораторией ВСЭ на продовольственном рынке	Защита лабораторных работ Подготовка к тестированию Подготовка к устному опросу	10
5	3	Должностной регламент ветеринарно-санитарного эксперта	Защита лабораторных работ Подготовка к устному опросу	10
6	3	Должностной регламент государственного ветеринарного врача-контролера на продовольственном рынке	Защита лабораторных работ Подготовка к устному опросу	7,4
ИТОГО:				57,4

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 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
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
3	Правоведение
3	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках
4	Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
5	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-5	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
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
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
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

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Положение об отделе госветнадзора по	ОК-4	Вопросы для входного контроля Вопросы для подготовки к устному

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения		опросу
2	Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	ОК-4, ПК-5	Вопросы для защиты лабораторных работ Тестовые задания Вопросы для подготовки к устному опросу
3	Должностной регламент ветспециалиста госветнадзора и ветеринарно-санитарной экспертизы (ВСЭ) и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения	ОК-4, ПК-5	Вопросы для защиты лабораторных работ Тестовые задания Вопросы для подготовки к устному опросу Вопросы для подготовки к контрольной работе
4	Должностной регламент заведующего лабораторией ВСЭ на продовольственном рынке	ОК-4, ПК-5	Вопросы для защиты лабораторных работ Тестовые задания Вопросы для подготовки к устному опросу
5	Должностной регламент ветеринарно-санитарного эксперта	ОК-4, ПК-5	Вопросы для защиты лабораторных работ Вопросы для подготовки к устному опросу
6	Должностной регламент государственного ветеринарного врача-контролера на продовольственном рынке	ОК-4, ПК-5	Защита лабораторных работ Подготовка к устному опросу
	Все разделы	ОК-4, ПК-5	Вопросы для зачета

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

ОК-4	Обладает способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	<p>Знать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, социально значимые проблемы и процессы</p> <p>Уметь использовать методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, анализировать социально значимые проблемы и процессы</p> <p>Владеть основными положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы</p>	Лекции, самостоятельная работа	зачет	<p>Знать современные мировые положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, социально значимые проблемы и процессы в современном обществе</p> <p>Уметь использовать новейшие отечественные и зарубежные методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, анализировать социально значимые проблемы и процессы на современном этапе</p> <p>Владеть актуальными отечественными и зарубежными положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы мирового масштаба</p> <p>Способен использовать анализировать социально значимые проблемы и процессы мирового масштаба</p>	<p>Знать современные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, социально значимые проблемы и процессы в современном обществе</p> <p>Уметь использовать новейшие отечественные методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, анализировать социально значимые проблемы и процессы на современном этапе</p> <p>Владеть современными отечественными положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы мирового масштаба</p> <p>Понимает значение современных отечественных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач</p>	<p>Знать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, социально значимые проблемы и процессы</p> <p>Уметь использовать методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, анализировать социально значимые проблемы и процессы</p> <p>Владеть основными положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы</p>	<p>Не знает основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, социально значимые проблемы и процессы</p> <p>Не умеет использовать методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, анализировать социально значимые проблемы и процессы</p> <p>Не владеет основными положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы</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 к коллоквиуму № 1 «Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке»:

1. Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.
2. Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?
3. Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?
4. Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?
5. Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?

Вопросы к коллоквиуму № 2 «Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на рынке»:

1. Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.
2. Какие продукты убоя животного должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке?
3. Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание?
4. Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы.
5. Какие показатели определяются при органолептическом осмотре?

Вопросы к коллоквиуму № 3 «Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке»:

1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете?
2. Как отбирают пробы жиров из транспортной тары?
3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании жиров?
4. Какие химические показатели нормируются НТД для пищевых животных жиров?

5. Опишите методику проведения реакции жира с нейтральным красным.
6. Опишите органолептические и химические показатели жира сомнительной свежести.
7. Как поступают с пищевыми животными жирами сомнительной свежести и не свежими?

Вопросы к коллоквиуму № 4 «Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке»:

1. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении?
2. Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка.
3. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы?
4. Опишите органолептические показатели рыбы сомнительной свежести.
5. Какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть?
6. Как поступают с рыбой сомнительной свежести?
7. Опишите методику компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз.
8. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете?

Вопросы к коллоквиуму № 5 «Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в условиях лаборатории ВСЭ на рынке»:

1. В какой посуде разрешается доставлять молоко для реализации на рынке? В какой не допускается?
2. В каких случаях молоко на рынке реализовывать запрещено? Почему?
3. Опишите правила отбора проб молока для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка.
4. Перечислите показатели, определяемые при ветеринарно-санитарном контроле молока в лаборатории ВСЭ на рынке. Назовите их значения.
5. Какой документ на молоко должен предъявить их владелец в лаборатории ВСЭ на рынке? Срок его действия?
6. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?
7. В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?

Вопросы к коллоквиуму № 6 «Порядок ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке»:

1. Какие молочные продукты разрешено реализовывать на продовольственных рынках?
2. В какой посуде разрешается доставлять молочные продукты для реализации на рынке? В какой не допускается?
3. В каких случаях молочные продукты на рынке реализовывать запрещено? Почему?
4. Опишите правила отбора проб молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка.
5. Какой документ на молочные продукты должен предъявить их владелец в лаборатории ВСЭ на рынке? Срок его действия?

6. Опишите общие правила ветеринарно-санитарной оценки молочных продуктов по результатам их ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке.

Вопросы к коллоквиуму № 7 «Порядок ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке»:

1. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к пищевым куриным яйцам, реализуемым на рынке.
2. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля яиц домашней птицы в лаборатории ВСЭ на рынке.
3. При наличии каких пороков яйца домашней птицы подлежат утилизации?
4. Как в лаборатории ВСЭ на рынке поступают с яйцами домашней птицы, доставленными для реализации на рынок без ветеринарного документа или из населенных пунктов, неблагополучных по инфекционным болезням птицы?
5. Яйца какой домашней птицы на рынках реализовывать запрещено? Почему?
6. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках?
7. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.

Вопросы к коллоквиуму № 8 «Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке»:

1. Какие документы в лаборатории ВСЭ на рынке должен предъявить владелец меда, предназначенного для реализации на рынке?
2. В какой таре должен доставляться мед для реализации на рынке? В какой таре мед хранить и реализовывать запрещено?
3. Опишите порядок отбора проб меда для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке.
4. Опишите ветеринарно-санитарные характеристики доброкачественного меда, предназначенного для реализации на рынке.
5. Как в лаборатории ВСЭ на рынке поступают с медом, признанным по результатам его ветеринарно-санитарной экспертизы недоброкачественным, фальсифицированным?
6. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда?
7. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена?

Вопросы к коллоквиуму № 9 «Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке»:

1. Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках.
2. Перечислите растительные продукты, реализация которых на рынках запрещена.
3. Опишите общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке.

4. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке.
5. Опишите общий порядок проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке.
6. Как определяют внешний вид и цвет муки?
7. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке?
8. Какие виды плесневых и микробных поражений корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете?

Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:

1. Лаборатория ВСЭ на рынке является структурным подразделением?

- 1) городского (районного) ветеринарного участка;
- 2) городской (районной) ветеринарной станции;
- 3) областной (межрайонной) ветеринарной станции;
- 4) является отдельным ветеринарным учреждением.

2. Штат сотрудников лаборатории ВСЭ на рынке зависит от:

- 1) их опыта и уровня подготовки;
- 2) объема реализуемых на рынке пищевых продуктов;
- 3) количества экспертиз, проводимых в лаборатории ежедневно;
- 4) решения, выносимого управлением ветеринарии субъекта Федерации.

3. Согласно требованиям нормативной документации, в лаборатории ВСЭ на рынке должны быть оборудованы отдельные помещения:

- 1) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов; смотровой зал для экспертизы рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;
- 2) смотровой зал для экспертизы мяса, мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;
- 3) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, рыбы, молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, растительных продуктов;
- 4) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, растительных продуктов.

4. Объем пробы молока для ВСЭ в лаборатории на рынке составляет:

- 1) $0,25 \text{ дм}^3$;
- 2) $0,30 \text{ дм}^3$;
- 3) $0,5 \text{ дм}^3$;
- 4) $1,0 \text{ дм}^3$.

5. На рынке допускается реализовывать молоко с титруемой кислотностью:

- 1) 16-18°Т;
- 2) 16-20°Т;
- 3) 16-21°Т;
- 4) 16-22 °Т.

6. В молоке, реализуемом на рынке, количество соматических клеток должно быть:

- 1) не более 100 тыс. в 1мл;
- 2) не более 500 тыс. в 1мл;
- 3) не более 1000 тыс. в 1мл;
- 4) не более 1500 тыс. в 1мл:

7. По механической загрязненности молоко, реализуемое на рынке, делится на группы:

- 1) 1, 2;
- 2) 1, 2, 3;
- 3) 1, 2, 3, 4;
- 4) 1, 2, 3, 4, 5.

8. Объем пробы кисломолочного напитка для экспертизы в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке составляет

- 1) 50 мл;
- 2) 100мл;
- 3) 250мл;
- 4) 500 мл.

9. Рыбу сомнительной свежести можно

- 1) при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений;
- 2) перерабатывать на стерилизованные консервы;
- 3) после проварки использовать для пищевых целей;
- 4) после проварки скармливать пушным зверям

10. Для лабораторных исследований в лаборатории на рынке отбирают пробу меда массой:

- 1) 50 г;
- 2) 100 г;
- 3) 250г;
- 4) 500г.

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 выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Вопросы к зачету:

1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на рынках», предметная связь с другими дисциплинами и ее значение в подготовке ветеринарно-санитарного эксперта.
2. основополагающие нормативно-правовые документы и законы Российской Федерации, обеспечивающие продовольственную безопасность, регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
3. Технические регламенты Таможенного союза, обеспечивающие продовольственную безопасность, регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
4. Нормативные документы, обеспечивающие продовольственную безопасность, регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в области ветеринарии.
5. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде.
6. Основные требования, которым должна соответствовать ГЛВСЭ, ее структура и задачи.
7. Права и обязанности специалистов ГЛВСЭ.
8. Права и обязанности заведующего ГЛВСЭ.
9. Ответственность специалистов ГЛВСЭ.
10. Взаимодействие ветспециалистов ГЛВСЭ с администрацией (владельцем) и работниками контрольной службы рынка.
11. Правовые и нормативные документы, которыми должен руководствоваться заведующий ЛВСЭ? Функции и задачи заведующего ЛВСЭ.
12. Должностные обязанности заведующего ЛВСЭ.
13. Права заведующего ЛВСЭ.
14. Ответственность заведующего ЛВСЭ.
15. Нормативно-правовые документы и знания, которыми должен руководствоваться ветсанэксперт?
16. Должностные обязанности ветсанэксперта.
17. Права ветсанэксперта.
18. Ответственность ветсанэксперта.
19. Что должен знать ветврач-контролер?
20. Функции и задачи ветврача-контролера.
21. Должностные обязанности ветврача-контролера.
22. Права и ответственность ветврача-контролера на рынке.
23. Что должен знать начальник отдела?
24. Функции и задачи начальника отдела.

25. Должностные обязанности начальника отдела.
26. Права начальника отдела.
27. Ответственность и взаимодействие начальника отдела с другими органами надзора и контроля.
28. Нормативно-правовые документы, которыми должен в своей работе руководствоваться ветврач подразделения госветнадзора (ПГВН) на хладокомбинатах (ХК) и оптовых продовольственных базах (ОПБ).
29. Организация рабочих мест при проведении ветсанэкспертизы продуктов убоя животных.
30. Ветосмотр головы – подготовка головы к осмотру, осмотр в подвешенном состоянии и на столе.
31. Ветосмотр внутренних органов и молочной железы – подготовка органов к осмотру, осмотр селезенки, сердца, органов дыхания, печени, желудочно-кишечного тракта (ЖКТ), мочеполовых органов и молочной железы.
32. Ветосмотр туш и ветеринарное клеймение, ветосмотр туш на финальной точке ветсанэкспертизы.
33. Перечень соматических лимфоузлов и их локализация.
34. Отбор материала для лабораторных исследований на финальной точке ветосмотра шкур.
35. Ветосмотр продуктов убоя свиней:
36. Ветосмотр головы.
37. Ветосмотр внутренних органов – селезенки, сердца, органов дыхания, печени, ЖКТ, мочеполовой системы.
38. Ветосмотр туш и ветеринарное и ветеринарное клеймение.
39. Ветосмотр туш на финальной точке.
40. Перечень соматических лимфоузлов свиней и их локализация.
41. Ветосмотр шкур свиней.
42. Ветосмотр продуктов убоя однокопытных.
43. Порядок ветосмотра продуктов убоя птицы.
44. Порядок ветосмотра продуктов убоя диких животных и пернатой дичи, кроликов и нутрий.
45. Особенности ветосмотра туш и органов животных на продовольственных рынках.
46. Краткая характеристика основных поражений продуктов убоя животных, выявленных при ветеринарно-санитарном осмотре:
47. Основные поражения, выявляемые при осмотре голов.
48. Основные поражения, выявляемые при осмотре внутренних органов – селезенки, сердца, органов дыхания, печени, ЖКТ, органов мочеотделения, органов размножения и молочной железы.
49. Основные поражения, выявляемые при осмотре туш.
50. Основные поражения, выявляемые при осмотре шкур.
51. Порядок браковки, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов.

52.Порядок оформления браковки и предписания об уничтожении непригодных в пищу мяса и субпродуктов в цехе первичной переработки скота, санитарной бойни, в цехах переработки и местах хранения.

53.Ответственность за ветеринарно-санитарную оценку мяса, мясопродуктов и за выполнение настоящей инструкции.

54.О чем свидетельствуют ветеринарные сопроводительные документы и кому их выдают?

55.Партия каких грузов и каких форм свидетельствами и сертификатами сопровождаются при перевозке их за пределы района (города) по территории РФ, при перевозке грузов в пределах района (города); при вывозе грузов с территории РФ и ввезенных в РФ по территории РФ от места таможенного оформления до места назначения при переадресовке их между субъектами РФ?

56.Какие учреждения выдают ветеринарные свидетельства форм № 1,2,3 и ветеринарные справки форм № 4 и кем они должны быть подписаны и какой печатью заверены?

57.Какие сведения указывают в графе «особые отметки» при перевозке грузов между субъектами РФ и при перевозке по территории РФ грузов, предназначенных для вывоза с территории РФ?

58.Какую информацию указывают в графе «особые отметки» справки формы № 4 и ветсвидетельства формы № 1 при перевозке животных в количестве до 5 голов и что прилагают к ветсправке и ветсвидетельству при перевозке.

59.От кого требуется разрешение на выдачу ветеринарных сопроводительных документов при неблагополучии территории РФ по карантинным заболеваниям и в течении какого времени должны быть выданы ветеринарные сопроводительные документы.

60.Нормативно-техническая документация, должностные регламенты ветспециалистов госветнадзора и ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения

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: https://e.lanbook.com/book/90062 ограниченный по логину и паролю (дата обращения 13.05.2020)	Все разделы	3	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: https://e.lanbook.com/book/5847 , ограниченный по логину и паролю (дата обращения 13.05.2020)	Все разделы	3	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: https://e.lanbook.com/book/44760 ограниченный по логину и паролю (дата обращения 13.05.2020)	Все разделы	3	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: https://e.lanbook.com/book/139283 ограниченный по логину и паролю (дата обращения 13.05.2020)	Все разделы	3	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://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.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «Рукопт»	Универсальная	http://rucont.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

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.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, 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.
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

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
----------	---------------------	-----------------	--------------------------

п/п			
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ 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	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ 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	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDIL/ Доступ свободный.
10	http://help.vetrif.ru/wiki – Справочник по работе с системой ВетИС.	Специализированная	http://help.vetrif.ru/wiki 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.
Помещение для самостоятельной	Специализированная мебель – учебная мебель.

<p>работы обучающихся Помещение № <u>109</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</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. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся 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>Помещение для самостоятельной работы обучающихся 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>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 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>Помещения для хранения и профилактического</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным</p>

обслуживания учебного оборудования Помещения № 236 № 312 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	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

Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:

10,8 часов, в т.ч. Л 4 часов, ЛЗ нет часов, ПЗ 6 часов. 30 % – интерактивных занятий от объема аудиторных занятий.

№ п/п	№ курса	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1.	3	Лекционные занятия	Лекция – визуализация, лекция-беседа	групповые
2.	3	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 вручную (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.

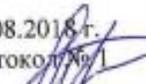
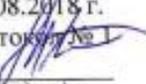
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2018-2023 учебные года**

Внесенные изменения на 2018/2019 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Ветеринарно-санитарный контроль на рынках

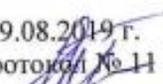
вносятся следующие изменения и дополнения:

№ 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
Ветеринарно-санитарный контроль на рынках

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)

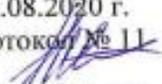
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2018-2023 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Ветеринарно-санитарный контроль на рынках

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 
(подпись) к.с.-х.н., доцент Бушкарёва А.С.
(учёная степень, звание, фамилия И.О.)

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

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

Ярославль, 2020 г.

В результате изучения учебной дисциплины «Ветеринарный контроль на рынках»

знать: обучающиеся должны порядок лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения на рынках; виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения на рынках

уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения на рынках; выполнять виды работ при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения на рынках;

владеть: методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения на рынках; видами работ, выполняемых при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения на рынках

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Курс 3
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:		10,8	10,8
Лекции (Л)		4	4
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		6	6
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:		57,4	57,4
Курсовой проект (работа)	КР		
	КП	–	–
Контроль		3,8	3,8
Вид промежуточной аттестации (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КП (КР))		3	3
Общая трудоемкость	часов	72	72
	зачетных единиц	2	2