

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Махаева Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»

Дата подписания: 17.12.2025 15:54:25

Уникальный программный ключ:

fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославский государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
проректор по учебной и воспитательной  
работе, молодежной политике  
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,  
Махаева Н.Ю.  
01 июля 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.01.03 Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

|                                           |                                                   |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Код и направление подготовки              | <u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u> |
| Направленность (профиль)                  | <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>          |
| Квалификация                              | <u>бакалавр</u>                                   |
| Форма обучения                            | <u>очная</u>                                      |
| Год начала подготовки                     | <u>2025</u>                                       |
| Факультет                                 | <u>ветеринарии и зоотехнии</u>                    |
| Выпускающая кафедра                       | <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>          |
| Кафедра-разработчик                       | <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>          |
| Объем дисциплины, ч. / з.е.               | <u>180/5</u>                                      |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | <u>экзамен</u>                                    |

Ярославль 2025г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) «Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017 г. № 939, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

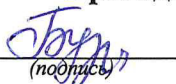
2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 г. № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии»;

5. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «03» марта 2025 г. протокол № 2. Период обучения: 2025 - 2029 гг.

**Преподаватель-разработчик:**

  
(подпись)

Буренок Е.А.

(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «05» июня 2025г. Протокол № 12

И.о. заведующего кафедрой

  
(подпись)

К.С.-Х.Н. Ярлыков Н.Г.

(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии «16» июня 2025 г. Протокол № 10

Председатель учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии

  
(подпись)

Кононова Ю.Д.

(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель образовательной программы

  
(подпись)

К.С.-Х.Н. Ярлыков Н.Г.

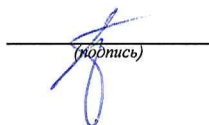
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки

  
(подпись)

  
(Фамилия И.О.)

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии

  
(подпись)

К.С.-Х.Н. Бушкарева А.С.

(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

| №<br>раздела | 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                                                         | 5    |
| 2.1          | Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения                                                                                                                                      | 5    |
| 2.1.1        | Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников                                                                                                        | 5    |
| 2.1.2        | Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник                                                 | 5    |
| 2.1.3        | Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения                                                                     | 6    |
| 3            | Место дисциплины в структуре образовательной программы                                                                                                                                       | 7    |
| 4            | Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)                                                                                                                | 7    |
| 5            | Содержание дисциплины                                                                                                                                                                        | 8    |
| 5.1          | Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий                                           | 8    |
| 5.2          | Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля                                                                                                                  | 9    |
| 5.3          | Практические занятия                                                                                                                                                                         | 9    |
| 6            | Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине                                                                                               | 10   |
| 6.1          | Виды самостоятельной работы обучающихся                                                                                                                                                      | 10   |
| 6.2          | Методические указания (для самостоятельной работы)                                                                                                                                           | 10   |
| 7            | Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине                                                                                           | 10   |
| 7.1          | Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО                                                                                                          | 11   |
| 7.2          | Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания                                                                        | 13   |
| 7.3          | Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы | 18   |
| 7.3.1        | Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования                                                                                                                    | 18   |
| 7.3.2        | Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)                                                               | 20   |
| 7.4          | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций                                                            | 23   |
| 8            | Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины                                                                                                   | 25   |
| 8.1          | Основная учебная литература                                                                                                                                                                  | 25   |
| 8.2          | Дополнительная учебная литература                                                                                                                                                            | 25   |
| 9            | Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»                                                                                                                         | 26   |
| 9.1          | Перечень электронно-библиотечных систем                                                                                                                                                      | 26   |
| 9.2          | Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине                                                                                                                                         | 26   |
| 10           | Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины                                                                                                                                 | 27   |
| 11           | Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем     | 27   |

|      |                                                                                                |    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 11.1 | Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса | 28 |
| 11.2 | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем                        | 28 |
| 11.3 | Доступ к сети интернет                                                                         | 29 |
| 12   | Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине                                     | 29 |
| 13   | Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья           | 29 |
|      | Приложения                                                                                     | 31 |
|      | Приложение 1. Аннотация рабочей программы дисциплины                                           | 31 |

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

**Целью** изучения дисциплины «Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков о совокупности юридических норм, охватывающих своим действием область профессионального труда ветеринарных специалистов и труда других лиц, связанного с животноводством, переработкой, реализацией, транспортировкой продуктов и сырья животного происхождения.

### **Задачи:**

- приобретение студентами навыков правильного ориентирования в действующем законодательстве, регламентирующем вопросы осуществления государственного ветеринарного надзора.
- изучить основные международные соглашения в области ветеринарии с участием Российской Федерации.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций ПКОС-4, ПКОС-5.

### 2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников.

#### 2.1.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

| <b>Область профессиональной деятельности:</b> 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных). |                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Код профессионального стандарта</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Наименование профессионального стандарта</b>                                                                                                                        |
| 13.012                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 г. № 712-н |

#### 2.1.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

| <b>Обобщённые трудовые функции</b>                         |                     |                             | <b>Трудовые функции</b> |            |                                          |
|------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|-------------------------|------------|------------------------------------------|
| <b>Код</b>                                                 | <b>Наименование</b> | <b>Уровень квалификации</b> | <b>Наименование</b>     | <b>Код</b> | <b>Уровень (подуровень) квалификации</b> |
| Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии» |                     |                             |                         |            |                                          |

| Обобщённые трудовые функции |                                                                                                                                                       |   | Трудовые функции                                                                                                                   |        |   |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|
| 6                           | Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных | 6 | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции                       | F/01.6 | 6 |
|                             |                                                                                                                                                       |   | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы | F/02.6 | 6 |
|                             |                                                                                                                                                       |   | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры                                                                   | F/03.6 | 6 |

### 2.1.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

| Код компетенции | Содержание компетенции                                                                                                                                                                                                                            | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                   | знать                                                                                                                                                                                                                                                                                             | уметь                                                                                                                                                                                                                                                                       | владеть                                                                                                                                                                                                                                    |
| ПКОС-4          | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований | <b>ПКОС-4.1</b> Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                   | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки                                                                      | Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки                                                         | Методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки            |
| ПКОС-5          | Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции                                                                               | <b>ПКОС-5.1</b> Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении                            |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                   | Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении                                                  | Заполнять формы, правильно оформлять заключения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении                  | Правилами оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>ПКОС-5.2</b> Умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                   | Документацию о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по                                                                     | Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении | Навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении                       |

|  |  |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                              |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | назначению,<br>утилизации или<br>уничтожении                                                                                                                                         |                                                                                                                                                               | использования<br>продукции по<br>назначению,<br>утилизации или<br>уничтожении                                                                                |
|  |  | <b>ПКОС-5.3</b> Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                              |
|  |  | Как проводить сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции                    | Проводить сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | Навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии» относится к части формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

### 4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

| Вид учебной работы                                                                                                            | Всего       | за 7 семестр |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
|                                                                                                                               | часов       | часов        |
| <b>1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*</b><br>в том числе:                     | <b>69,7</b> | <b>69,7</b>  |
| Лекционные занятия (Лек)                                                                                                      | 34          | 34           |
| Лабораторные занятия (Лаб)                                                                                                    |             |              |
| Практические занятия (Пр)                                                                                                     | 34          | 34           |
| Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)                                                                           | 1,7         | 1,7          |
| <b>2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*</b><br>в том числе:                                                      | <b>107</b>  | <b>107</b>   |
| Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др. |             |              |
| Самостоятельная работа при подготовке к тестированию                                                                          |             |              |
| Самостоятельная работа при выполнении семестровой работы (проекта)                                                            |             |              |
| Самостоятельная работа при подготовке к экзамену                                                                              | 23,7        | 23,7         |
| Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным, практическим занятиям)                                | 83,3        | 83,3         |
| <b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>                                                    | <b>3,3</b>  | <b>3,3</b>   |
| Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по                                                                    | 3,3         | 3,3          |

|                                                           |            |            |
|-----------------------------------------------------------|------------|------------|
| дисциплине (Кэ)*                                          |            |            |
| Сдача зачета по дисциплине (К)*                           |            |            |
| Защита семестровой работы (проекта) (К)*                  |            |            |
| <b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>             | <b>180</b> | <b>180</b> |
| <b>в том числе в форме практической подготовки</b>        | <b>8</b>   | <b>8</b>   |
| <b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:</b> | <b>5</b>   | <b>5</b>   |

\*Лек, Лаб,Пр, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом

## 5 Содержание дисциплины

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

| № раздела | Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)       | Формируемые компетенции | Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы    |     |    |                                 |      |                        |          |             |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------|-----|----|---------------------------------|------|------------------------|----------|-------------|
|           |                                                                                                                      |                         | Контактная работа при проведении учебных занятий |     |    |                                 |      | Самостоятельная работа |          | Всего часов |
|           |                                                                                                                      |                         | Лек                                              | Лаб | Пр | в т.ч. в форме практич. подгот. | КСР  | СР                     | Контроль |             |
| 1         | Введение                                                                                                             | ПКОС-4, ПКОС-5          | 4                                                |     | 4  |                                 | 0,28 | 13,8                   | 3,95     | 26,03       |
| 2         | Использование нормативных и технических документов при первичной переработке продукции животноводства                | ПКОС-4, ПКОС-5          | 6                                                |     | 6  |                                 | 0,28 | 13,8                   | 3,95     | 30,03       |
| 3         | Использование нормативных и технических документов при сборе и обработке продуктов убоя                              | ПКОС-4, ПКОС-5          | 6                                                |     | 6  |                                 | 0,28 | 13,8                   | 3,95     | 30,03       |
| 4         | Использование нормативных и технических документов при переработке и хранении продукции животноводства               | ПКОС-4, ПКОС-5          | 6                                                |     | 6  |                                 | 0,28 | 13,9                   | 3,95     | 30,13       |
| 5         | Использование нормативных и технических документов при переработке рыбы и гидробионтов                               | ПКОС-4, ПКОС-5          | 6                                                |     | 6  |                                 | 0,28 | 14                     | 3,95     | 30,23       |
| 6         | Использование нормативных и технических документов на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов | ПКОС-4, ПКОС-5          | 6                                                |     | 6  |                                 | 0,3  | 14                     | 3,95     | 30,25       |

|                                      |                   |    |   |    |   |     |      |      |     |
|--------------------------------------|-------------------|----|---|----|---|-----|------|------|-----|
| Промежуточная аттестация:<br>экзамен | ПКОС-4,<br>ПКОС-5 |    |   |    |   |     |      |      | 3,3 |
| Итого по дисциплине:                 |                   | 34 | - | 34 | - | 1,7 | 83,3 | 23,7 | 180 |

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

| №<br>п/п | №<br>семестра | Наименование<br>раздела дисциплины                                                                                   | Виды учебных занятий<br>(в часах) |          |           | Формы текущего<br>контроля<br>успеваемости |
|----------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------|-----------|--------------------------------------------|
|          |               |                                                                                                                      | Л                                 | ЛР       | Пр        |                                            |
| 1        | 7             | Введение                                                                                                             | 4                                 |          | 4         | ВК                                         |
| 2        | 7             | Использование нормативных и технических документов при первичной переработке продукции животноводства                | 6                                 |          | 6         | Т                                          |
| 3        | 7             | Использование нормативных и технических документов при сборе и обработке продуктов убоя                              | 6                                 |          | 6         | УО                                         |
| 4        | 7             | Использование нормативных и технических документов при переработке и хранении продукции животноводства               | 6                                 |          | 6         | УО                                         |
| 5        | 7             | Использование нормативных и технических документов при переработке рыбы и гидробионтов                               | 6                                 |          | 6         | Т                                          |
| 6        | 7             | Использование нормативных и технических документов на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов | 6                                 |          | 6         | Т                                          |
|          |               | <b>Итого за 7 семестр:</b>                                                                                           | <b>34</b>                         | <b>-</b> | <b>34</b> | <b>-</b>                                   |
|          |               | <b>ИТОГО</b>                                                                                                         | <b>34</b>                         | <b>-</b> | <b>34</b> | <b>-</b>                                   |

\*ВК – входной контроль, Т – тест, УО – устный опрос.

## 5.3 Практические работы

| №<br>п/п         | №<br>семест<br>ра | Наименование<br>раздела<br>дисциплины                                                                                | Наименование практической работы                                                                                                          | Количес<br>тво<br>часов |
|------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1                | 7                 | Введение                                                                                                             | Изучение документации на предприятиях по переработке мяса: структура, нормативная база, требования к персоналу                            | 4                       |
| 2                |                   | Использование нормативных и технических документов при первичной переработке продукции животноводства                | Изучение документации на предприятиях при первичной переработке крупного и мелкого рогатого скота                                         | 6                       |
| 3                |                   | Использование нормативных и технических документов при сборе и обработке продуктов убоя                              | Изучение документации на предприятиях при сборе и переработке жирового сырья.                                                             | 6                       |
| 4                |                   | Использование нормативных и технических документов при переработке и хранении продукции животноводства               | Изучение документации в колбасном производстве.                                                                                           | 2                       |
|                  |                   |                                                                                                                      | Изучение документации в консервном производстве.                                                                                          | 2                       |
|                  |                   |                                                                                                                      | Изучение документации на предприятиях при производстве мясных полуфабрикатов                                                              | 2                       |
| 5                |                   | Использование нормативных и технических документов при переработке рыбы и гидробионтов                               | Изучение документации на предприятиях при консервировании, хранении и переработке рыбы и других гидробионтов                              | 6                       |
| 6                |                   | Использование нормативных и технических документов на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов | Изучение документации на предприятиях при первичной переработке птицы. Изучение документации на предприятиях в производстве яйцепродуктов | 6                       |
| Итого за семестр |                   |                                                                                                                      |                                                                                                                                           | 34                      |
| Итого:           |                   |                                                                                                                      |                                                                                                                                           | 34                      |

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

### 6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

| № п/п                          | № семестра | Наименование раздела дисциплины                                                                                      | Вид самостоятельной работы                                    | Количество часов |
|--------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                              | 2          | 3                                                                                                                    | 4                                                             | 5                |
| 1                              | 7          | Введение                                                                                                             | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой | 13,8             |
|                                |            |                                                                                                                      | Подготовка к тестированию                                     |                  |
| 2                              |            | Использование нормативных и технических документов при первичной переработке продукции животноводства                | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой | 13,8             |
|                                |            |                                                                                                                      | Подготовка к тестированию                                     |                  |
| 3                              |            | Использование нормативных и технических документов при сборе и обработке продуктов убоя                              | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой | 13,8             |
|                                |            |                                                                                                                      | Подготовка к тестированию                                     |                  |
| 4                              |            | Использование нормативных и технических документов при переработке и хранении продукции животноводства               | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой | 13,9             |
|                                |            |                                                                                                                      | Подготовка к тестированию                                     |                  |
| 5                              |            | Использование нормативных и технических документов при переработке рыбы и гидробионтов                               | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой | 14               |
|                                |            |                                                                                                                      | Подготовка к тестированию                                     |                  |
| 6                              |            | Использование нормативных и технических документов на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой | 14               |
|                                |            |                                                                                                                      | Подготовка к тестированию                                     |                  |
|                                |            |                                                                                                                      | Самостоятельная работа при подготовке к экзамену:             | 23,7             |
| <b>ИТОГО часов в семестре:</b> |            |                                                                                                                      |                                                               | <b>107</b>       |

### 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями Ярлыков Н.Г. Нормативно-правовая документация в ветеринарии и организация ветеринарного дела. Сборник задач и заданий для обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст]: / Ярлыков Н.Г., Буренок Е.А., Зубова А.В.; под общей редакцией Ярлыкова Н.Г.. Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 75 с. // Электронная библиотека ЯГСХА. – Режим доступа: <https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka>, требуется авторизация.

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

Фонд оценочных средств по дисциплине «Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии» – комплект методических и контрольно-измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня

сформированности компетенций *ПКОС-4*, *ПКОС-5* на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде коллоквиумов, компьютерного или бланочного тестирования.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения – *7 семестр* и проводится в форме экзамена.

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

| № семестра                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПКОС-4.1</b> Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки                                                |                                                                                                                         |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Цитология, гистология и эмбриология                                                                                     |
| 5,6,7                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения                             |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Производственная технологическая практика                                                                               |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Производственный ветеринарно-санитарный контроль                                                                        |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии</b>                                                                  |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Производственная ветеринарно-санитарная практика                                                                        |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза                                                                              |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Преддипломная практика                                                                                                  |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                    |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы                                                                   |
| <b>ПКОС-5.1</b> Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении                            |                                                                                                                         |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Производственная технологическая практика                                                                               |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии</b>                                                                  |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Цифровые технологии в ветеринарии                                                                                       |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Организация ветеринарного дела                                                                                          |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции                                                            |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции                                                             |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Производственная ветеринарно-санитарная практика                                                                        |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза                                                                              |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Преддипломная практика                                                                                                  |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                    |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы                                                                   |
| <b>ПКОС-5.2</b> Умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении |                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                      |                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 6                                                                                                                                                                                    | Производственная технологическая практика                    |
| 7                                                                                                                                                                                    | <b>Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии</b>       |
| 7                                                                                                                                                                                    | Организация ветеринарного дела                               |
| 7                                                                                                                                                                                    | Цифровые технологии в ветеринарии                            |
| 7                                                                                                                                                                                    | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 7                                                                                                                                                                                    | Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции  |
| 8                                                                                                                                                                                    | Производственная ветеринарно-санитарная практика             |
| 8                                                                                                                                                                                    | Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза                   |
| 8                                                                                                                                                                                    | Преддипломная практика                                       |
| 8                                                                                                                                                                                    | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена         |
| 8                                                                                                                                                                                    | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы        |
| <b>ПКОС-5.3</b> Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |                                                              |
| 6                                                                                                                                                                                    | Производственная технологическая практика                    |
| 7                                                                                                                                                                                    | <b>Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии</b>       |
| 7                                                                                                                                                                                    | Цифровые технологии в ветеринарии                            |
| 7                                                                                                                                                                                    | Организация ветеринарного дела                               |
| 7                                                                                                                                                                                    | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 7                                                                                                                                                                                    | Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции  |
| 8                                                                                                                                                                                    | Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза                   |
| 8                                                                                                                                                                                    | Производственная ветеринарно-санитарная практика             |
| 8                                                                                                                                                                                    | Преддипломная практика                                       |
| 8                                                                                                                                                                                    | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена         |
| 8                                                                                                                                                                                    | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы        |

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Компетенции |                                                                                                                                                                                                                                                   | Перечень<br>компонентов<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Образовательные<br>технологии<br>формирования<br>компетенции | Форма<br>оценочног<br>о средства                              | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их<br>оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Код         | Формулировка                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |                                                               | высокий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | средний                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ниже среднего<br>(пороговый)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | низкий<br>(пороговый уровень<br>не достигнут)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|             |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|             |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |                                                               | Шкалы оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1           | 2                                                                                                                                                                                                                                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4                                                            | 5                                                             | отлично/зачтено                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | хорошо/зачтено                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | удовл./зачтено                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | неудовл. / не зачтено                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ПКОС-4      | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований | ПКОС-4.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки<br><b>Знать:</b> Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной | Лекции, ПЗ, СР                                               | Тестовые задания, коллоквиум, КР, вопросы и билеты к экзамену | <b>Знает:</b> порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки<br><b>Умеет:</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки | <b>Знает:</b> основной порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки<br><b>Умеет:</b> проводить основную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки<br><b>Владеет:</b> основными методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки<br><b>Понимает:</b> как проводить | <b>Знает:</b> порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки<br><b>Умеет:</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса некоторых видов животных, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки<br><b>Владеет:</b> некоторыми методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки | <b>Не знает:</b> порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки<br><b>Не умеет:</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки<br><b>Не владеет:</b> методиками проведения |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                         |  |                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p><b>Уметь:</b><br/>Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p><b>Владеть:</b><br/>Методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе</p> |  |  | <p>санитарной оценки</p> <p><b>Владеет:</b><br/>методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p><b>Способен:</b><br/>проводить работу по ветеринарно-санитарной экспертизе по заданной методике</p> | <p>работу по ветеринарно-санитарной экспертизе по заданной методике</p> |  | <p>ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|        |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                                                                                                                                     | послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ПКОС-5 | Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | <p><b>ПКОС-5.1</b><br/>Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении<br/><b>Знать:</b> Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении</p> | Лекции, ПЗ, СР | Тестовые задания, коллоквиум, КР, вопросы и билеты к экзамену | <p><b>Знает</b> формы и правила оформления производственной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, <b>Умеет</b> оформлять документацию о соответствии (несоответствии) продукции ветеринарно-санитарным требованиям <b>Владеет</b> навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов <b>Способен</b> вести сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность продукции</p> | <p><b>Знает</b> почти все формы и правила оформления производственной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, <b>Умеет</b> оформлять почти всю производственную документацию о соответствии (несоответствии) продукции ветеринарно-санитарным требованиям <b>Владеет</b> почти всеми навыками сбора информации, необходимой для заполнения документов <b>Понимает</b> методику ведения сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность продукции</p> | <p><b>Знает</b> часть форм и правил оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, <b>Умеет</b> оформлять часть документов о соответствии (несоответствии) продукции ветеринарно-санитарным требованиям <b>Владеет</b> навыком частичного сбора информации, необходимой для заполнения документов</p> | <p><b>Не знает</b> формы и правила оформления производственной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, <b>Не умеет</b> оформлять производственную документацию о соответствии (несоответствии) продукции ветеринарно-санитарным требованиям <b>Не владеет</b> навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |  |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
|  |  | <p>использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении</p> <p><b>Уметь:</b><br/>Заполнять формы, правильно оформлять заключения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении</p> <p><b>Владеть:</b><br/>Правилами оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании)</p> |  |  |  |  |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | и), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | <p><b>ПКОС-5.2</b> Умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p><b>Знать:</b> Документацию о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их</p> | Лекции, ПЗ, СР | Тестовые задания, коллоквиум, КР, вопросы и билеты к экзамену | <p><b>Знает</b> формы и правила оформления отчетности по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>Умеет</b> оформлять отчеты по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>Владеет</b> навыком сбора информации, необходимой для оформления отчетов по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>Способен</b> вести сбор информации, необходимой для оформления отчетов по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-</p> | <p><b>Знает</b> почти все формы и правила оформления отчетности по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>Умеет</b> оформлять почти все отчеты по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>Владеет</b> почти всеми навыком сбора информации, необходимой для оформления отчетов по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>Понимает</b> как вести сбор информации, необходимой для оформления отчетов по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> | <p><b>Знает</b> часть форм и правила оформления отчетности по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>Умеет</b> оформлять часть отчетов по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>Владеет</b> навыком частичного сбора информации, необходимой для оформления отчетов по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> | <p><b>Не знает</b> формы и правила оформления отчетности по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>Не умеет</b> оформлять отчеты по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>Не владеет</b> навыком сбора информации, необходимой для оформления отчетов по утвержденным нормам по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |                        |  |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------|--|--|--|
|  |  | <p>обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p><b>Уметь:</b><br/>Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p><b>Владеть:</b><br/>Навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> |  |  | санитарной экспертизы. |  |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------|--|--|--|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении                                                                                                                                                                                                                               |                |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |  | <p><b>ПКОС-5.3</b><br/>Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>Знать:</b> Как проводить сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> | Лекции, ПЗ, СР | Тестовые задания, коллоквиум, КР, вопросы и билеты к экзамену | <p><b>Знает:</b> как проводить сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>Умеет:</b> проводить сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>Владеет:</b></p> | <p><b>Знает:</b> как проводить сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также понимает важность соблюдения всех требований.</p> <p><b>Умеет:</b> эффективно и точно проводить сбор информации для заполнения необходимых документов. Может быстро адаптироваться к изменениям в требованиях и находить оптимальные решения</p> <p><b>Владеет:</b> навыком сбора информации на высоком уровне, способен быстро и</p> | <p><b>Знает:</b> имеет представление о том, как собирать информацию для заполнения соответствующих документов, но может допускать неточности или ошибки.</p> <p><b>Умеет:</b> собирать информацию, но может делать это медленнее и с небольшими ошибками</p> <p><b>Владеет:</b> владеет навыком, но иногда может испытывать трудности при сборе информации или заполнении документов.</p> | <p><b>Не знает:</b> как проводить сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>Не умеет:</b> проводить сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>Не владеет:</b> навыком сбора информации, необходимой для заполнения</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                        |  |                                                                                                                |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Уметь:</b><br/>Проводить сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>Владеть:</b><br/>Навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> |  |  | <p>навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p><b>Способен:</b><br/>провести сбор информации и заполнить соответствующие документы</p> | <p>качественно заполнять документы.</p> <p><b>Понимает:</b> как провести сбор информации для заполнения соответствующих документов</p> |  | <p>документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

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

##### **Вопросы для собеседования**

1. Опишите порядок делопроизводства при работе с патогенными биологическими агентами
2. Опишите порядок формирования штатного расписания государственных ветеринарных лечебно-профилактических учреждений.
3. Назовите задачи ветеринарной службы на предприятиях агропромышленного комплекса.
4. Перечислите права и обязанности ветеринарных специалистов предприятий агропромышленного комплекса
5. В чем заключается сущность организации ветеринарной службы на предприятиях (комплексах) по производству молока на промышленной основе?
6. В чем заключается сущность организации ветеринарной службы на специализированных хозяйствах (фермах и комплексах) по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок?
7. В чем заключается сущность организации ветеринарной службы на специализированных свиноводческих предприятиях?
8. В чем заключается сущность организации на птицеводческих хозяйствах (фермах)?
9. В чем заключается сущность организации ветеринарной службы на комплексно-механизированных овцеводческих фермах?

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

**ПКОС-4.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки**

*Тестовые задания открытого типа*

1. Первый пункт порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы – это ...
2. Второй пункт порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы – это ...
3. Третий пункт порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы – это ...
4. Четвёртый пункт порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы – это ...
5. Пятый пункт порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы – это ...

*Тестовые задания закрытого типа*

1. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в случаях, требующих проведения лабораторных исследований, не должен превышать:
  1. 10 календарных дней со дня поступления проб в лабораторию
  2. 15 календарных дней со дня поступления проб в лабораторию
  3. 8 календарных дней со дня поступления проб в лабораторию
  4. 5 календарных дней со дня поступления проб в лабораторию
2. По результатам проведенных исследований принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя в реализацию без ограничений:

1. При обнаружении признаков, характерных при гидремии, уремии, желтухе, беломышечной болезни, истощении, новообразованиях, ожогах и обморожениях
2. При установлении соответствия мяса и продуктов убоя требованиям технического регламента "О безопасности пищевой продукции" и технического регламента "О безопасности мяса и мясной продукции"
3. При установлении возбудителей заразных болезней животных
4. Нет правильного ответа

**ПКОС-5.1 Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении**

*Тестовые задания открытого типа*

1. Продукция, подлежащая ветеринарно-санитарной экспертизе, должна соответствовать:
2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы должно включать:
3. Акты и постановления об утилизации продукции:
4. Учет бланков актов и заключений-предписаний должен осуществляться:
5. Порядок отбора проб продукции регламентирует составление актов отбора в:

*Тестовые задания закрытого типа*

1. Каждый экземпляр акта отбора проб продукции нумеруется:
  1. разными номерами
  2. разными номерами, в зависимости от даты оформления
  3. под одним номером
  4. нет правильного варианта ответа
2. Владелец продукции или его представителю направляется экземпляр акта отбора проб продукции:
  1. 1-й
  2. 2-й
  3. 3-й
  4. 4-й

**ПКОС-5.2 Умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении**

*Тестовые задания открытого типа*

1. Должностному лицу органа государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющему надзор на соответствующем объекте, направляется экземпляр акта отбора проб продукции:
2. У представителя органа (учреждения) государственной ветеринарной службы Российской Федерации, проводившего отбор проб остается экземпляр акта отбора проб продукции:
3. В ветеринарно-санитарной карточке скотомогильника указывают:
4. Владелец продукции направляется экземпляр постановления о запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении:
5. Акты и постановления об обезвреживании продукции...

*Тестовые задания закрытого типа*

1. Допускаются ли исправления и неточности в бланках актов и постановлений об обезвреживании продукции?
  - 1) Не допускаются
  - 2) Допускаются, если нет искажения смысла
  - 3) Допускаются при наличии подписи
  - 4) Нет правильного варианта ответа
2. Учет бланков актов и заключений-предписаний об обезвреживании должен осуществляться...
  - 1) Учет ведется только актов

- 2) На сайте правительства
- 3) В специальном журнале
- 4) На сайте государственной ветеринарной службы

**ПКОС-5.3 Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции**

*Тестовые задания открытого типа*

1. При обезвреживании продукции составляется постановление в... экземплярах.
2. Должностному лицу органа государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющему надзор на соответствующем объекте, направляется экземпляр постановления об обезвреживании продукции.
3. Контроль в области ветеринарно-санитарной экспертизы обезвреживания продукции осуществляют...
4. При несоблюдении требований ветеринарного законодательства об обезвреживании продукции Российской Федерации материалы о нарушении ветеринарного законодательства Российской Федерации должны быть переданы в...
5. Бланки актов и постановлений об обезвреживании продукции ...

*Тестовые задания закрытого типа*

1. Контроль за соблюдением общего порядка проведения обезвреживания продукции включает...
  1. Проведение проверки наличия и правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов на продукцию
  2. Проведение внешнего осмотра партии продукции с целью установления ее соответствия сопроводительным документам, определения наличия оттисков клейм, маркировки, состояния упаковки
  3. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продукции заключения
  4. Все варианты ответа верны
2. В акте обезвреживания продукции указывается
  1. Место отбора проб
  2. Размер партии
  3. Наименование продукции
  4. Все вышеперечисленные варианты ответа верны

**7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (экзамена)**

**Компетенция: ПКОС-4:** Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

**ПКОС-5:** Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

**Вопросы к экзамену:**

1. Организация ветеринарного дела: определение, задачи, предмет изучения.
2. Организационная структура ветеринарии в РФ.
3. Руководство ветеринарным делом в стране.
4. Право на занятие ветеринарной деятельностью: функции ветеринарного врача, ветеринарного фельдшера.
5. Права потребителей ветеринарных услуг.

6. Правила оказания ветеринарных услуг.
7. Основное содержание закона РФ «О ветеринарии». Основные задачи ветеринарии в РФ, полномочия РФ и субъектов РФ в области ветеринарии (первый раздел закона РФ «О ветеринарии»).
8. Государственная ветеринарная служба РФ: ее организация, задачи. Ветеринарная служба федеральных органов исполнительной власти в области обороны и внутренних дел (второй раздел закона РФ «О ветеринарии»).
9. Государственный ветеринарный надзор: цели, права государственного ветеринарного инспектора (третий раздела закона РФ «О ветеринарии»).
10. Общие требования по предупреждению и ликвидации болезней животных и обеспечению безопасности в ветеринарном отношении продуктов животноводства (четвертый раздел закона РФ «О ветеринарии»).
11. Требования по защите населения от болезней, общих для человека и животных, и пищевых отравлений (пятый раздела закона РФ «О ветеринарии»).
12. Виды ответственности за нарушение законодательства РФ в области ветеринарии.
13. Основания для применения мер административной ответственности.
14. Международные ветеринарные организации.
15. Организация ветеринарной службы в субъектах Российской Федерации.
16. Организация деятельности коммерческих ветеринарных лечебно-профилактических учреждений.
17. Организационная структура ветеринарной сети района.
18. Организационная структура ветеринарной сети города.
19. Ветеринарные диагностические учреждения.
20. Порядок делопроизводства при работе с патогенными биологическими агентами.
21. Ветеринарная служба на предприятиях агропромышленного комплекса, ее задачи. Права и обязанности ветеринарных специалистов на предприятиях агропромышленного комплекса.
22. Организация ветеринарной службы на молочном комплексе.
23. Организация ветеринарной службы на комплексе по выращиванию нетелей и производству говядины.
24. Организация ветеринарной службы на свиноводческом комплексе.
25. Организация ветеринарной службы в овцеводческом хозяйстве.
26. Организация ветеринарной службы на птицефабрике.
27. Ветеринарно-санитарные меры, их виды.
28. Принципы планирования, основные виды планов. Значение планирования ветеринарных мероприятий, требования, предъявляемые к планам.
29. Планирование и организация профилактических противоэпизоотических мероприятий и ветеринарно-санитарных мероприятий. Распространения заболеваний различной этиологии
30. Организация профилактических противоэпизоотических мероприятий и ветеринарно-санитарных мероприятий.
31. Планирование и организация мероприятий при незаразных болезнях животных.
32. Организация лечебной работы.
33. Планирование мероприятий в учреждении, возглавляющем государственную ветеринарную сеть района, города.

34. Планирование и организация ветеринарных мероприятий в промышленных животноводческих комплексах.
35. Планирование мероприятий по ликвидации заразных болезней животных.
36. Организация мероприятий по ликвидации заразных болезней животных.
37. Методы управления человеческими ресурсами как фактор снижения риска возникновения и распространения заболеваний.
38. Финансирование ветеринарных мероприятий, основные источники финансирования
39. Порядок финансирования ветеринарных мероприятий за счет средств федерального и регионального бюджетов.
40. Порядок оказания платных ветеринарных услуг.
41. Порядок установления цен на ветеринарные услуги.
42. Организация строительства объектов ветеринарного назначения.
43. Ветеринарное снабжение, структура, задачи. Порядок ветеринарного снабжения.
44. Производство и контроль ветеринарных товаров. Учет, хранение и расходование ветеринарных товаров.
45. Характеристика показателей, используемых при определении экономической эффективности ветеринарных мероприятий.
46. Определение штатной численности ветеринарных специалистов на предприятиях агропромышленного комплекса.
47. Определение штатной численности ветеринарных специалистов в учреждениях государственной ветеринарной сети
48. Понятие о ветеринарном делопроизводстве.
49. Понятие о документе. Классификация документов, используемых в ветеринарии.
50. Информационно-справочная и справочно-аналитическая ветеринарная документация.
51. Организационно-правовая и организационно-распорядительная ветеринарная документация.
52. Основные формы первичного учета в ветеринарии. Общие требования, предъявляемые к ведению журналов ветеринарного учета.
53. Понятие о ветеринарной отчетности. Порядок составления отчетов.
54. Журналы ветеринарного учёта и документы ветеринарной отчётности в условиях предприятий агропромышленного комплекса.
55. Журналы ветеринарного учёта и документы ветеринарной отчётности на птицеводческих предприятиях.
56. Журналы ветеринарного учёта и документы ветеринарной отчётности в рыбоводческих хозяйствах.
57. Журналы ветеринарного учёта и документы ветеринарной отчётности в условиях деятельности ветеринарной лаборатории.
58. Государственная информационная система в сфере ветеринарии.
59. Специальные информационные системы Россельхознадзора.
60. Информационные реестры и компоненты Россельхознадзора

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

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

**Коллоквиум (теоретический опрос)** – средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела дисциплины, организованное в виде устного (письменного) опроса обучающегося или в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

***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.

**Практическое контрольное задание (контрольная работа)**

***Критерии оценки знаний обучающегося при написании практического контрольного задания (контрольной работы).***

Оценка **«отлично»** – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** – выставляется студенту, 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 студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

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

### **Экзамен**

#### **Критерии оценивания экзамена**

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 положений.

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

### 8.1 Основная учебная литература

| №<br>п/п | Наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Используется<br>при изучении<br>разделов | Семестр | Количество<br>экземпляров<br>в<br>библиотеке |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|----------------------------------------------|
| 1        | Никитин, И. Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие для вузов / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 376 с. — ISBN 978-5-507-44595-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/238493">https://e.lanbook.com/book/238493</a> (дата обращения: 01.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | Все разделы                              | 7       | Электронный ресурс                           |
| 2        | Никитин, И. Н. Организация ветеринарного дела : учебное пособие / И. Н. Никитин. — 4-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-1228-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211196">https://e.lanbook.com/book/211196</a> (дата обращения: 01.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.                                            | Все разделы                              | 7       | Электронный ресурс                           |
| 3        | Никитин, И. Н. Организация и экономика ветеринарного дела : учебник для вузов / И. Н. Никитин. — 7-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 356 с. — ISBN 978-5-8114-9464-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/221192">https://e.lanbook.com/book/221192</a> (дата обращения: 01.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.                              | Все разделы                              | 7       | Электронный ресурс                           |

### 8.2 Дополнительная учебная литература

| №<br>п/п | Наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Используется<br>при изучении<br>разделов | Семестр | Количество<br>экземпляров<br>в<br>библиотеке |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|----------------------------------------------|
| 1        | Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/169451">https://e.lanbook.com/book/169451</a> (дата обращения: 01.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | Все разделы                              | 7       | Электронный ресурс                           |

| № п/п | Наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Используется при изучении разделов | Семестр | Количество экземпляров в библиотеке |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------|-------------------------------------|
| 2     | Ярлыков, Н.Г., Нормативно-правовая документация в ветеринарии и организация ветеринарного дела [Электронный ресурс]: сборник задач и заданий для обуч. по напр. подг. 36.03.01 ВСЭ / Н.Г. Ярлыков, Е.А. Буренок, А.В. Зубова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 74 с. – Режим доступа: <a href="https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka">https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka</a> , требуется авторизация. (дата обращения 01.06.2025) | Все разделы                        | 7       | Электронный ресурс                  |

Доступ обучающихся к электронному каталогу и электронным ресурсам библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта по логину и паролю ( <https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka>).

## 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 «iBooks.ru»</a>         | Универсальная | <a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>           |
| 3.    | <a href="#">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>          | Универсальная | <a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>       |

### 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.

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

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru) , свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

| <b>Вид учебных занятий</b> | <b>Организация деятельности обучающегося</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекция                     | Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать 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. |
| Практическое занятие       | Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению практических 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 экзамену      | 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 университета; 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 | MicrosoftWindows                                    | Операционная система     |
| 2 | Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint) | Пакет офисных приложений |
| 3 | CalculateLinux                                      | Операционная система     |

### 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><br>Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.                                                                                                            |
| 2.    | Информационно-правовой портал «Гарант»                                                        | Универсальная      | <a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a><br>Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.                                                                                                                |
| 3.    | База данных Polpred.com<br>Обзор СМИ                                                          | Универсальная      | <a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a><br>Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»/ индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.                           |
| 4.    | Национальная электронная библиотека (НЭБ)                                                     | Универсальная      | <a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a><br>К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный.<br>К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ. |
| 5.    | База данных AGRIS                                                                             | Специализированная | <a href="https://www.fao.org/agris/ru">https://www.fao.org/agris/ru</a><br>Доступ свободный                                                                                                                                                       |
| 6.    | Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ) | Специализированная | <a href="http://www.cnsrb.ru/AKDiL/">http://www.cnsrb.ru/AKDiL/</a><br>Доступ свободный.                                                                                                                                                          |
| 7.    | База данных Orbit Premium edition (коллекция Questel SAS)                                     | Специализированная | <a href="https://www.questel.com/product-release/intelligence/">https://www.questel.com/product-release/intelligence/</a><br>Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки                                                             |
| 8.    | База данных Springer Nature eBook Collections                                                 | Специализированная | <a href="https://link.springer.com">https://link.springer.com</a><br>Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки                                                                                                                     |

### 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 «Ярославский ГАУ».

## **12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине**

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине включает в свой состав специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа;
- учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (практических занятий (семинаров), лабораторных работ);
- учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций;
- учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации;
- помещения для самостоятельной работы;
- помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования.

При проведении лабораторных занятий используется лабораторное оборудование.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Число посадочных мест в лекционной аудитории больше либо равно списочному составу потока, а в аудитории для практических занятий (семинаров), лабораторных – списочному составу группы обучающихся.

Число посадочных мест в аудитории для практических занятий (семинаров) больше либо равно списочному составу группы обучающихся.

Число посадочных мест в аудитории для лабораторных работ больше либо равно половине списочного состава группы обучающихся. (Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на две подгруппы).

## **13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

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

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

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

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

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

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославский государственный аграрный университет»

Факультет ветеринарии и зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ  
проректор по учебной и воспитательной  
работе, молодежной политике  
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,  
Махаева Н.Ю.  
01 июля 2025 г.



**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.01.03 Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии**  
*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

|                                           |                                                   |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Код и направление подготовки              | <u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u> |
| Направленность (профиль)                  | <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>          |
| Квалификация                              | <u>бакалавр</u>                                   |
| Форма обучения                            | <u>очная</u>                                      |
| Год начала подготовки                     | <u>2025</u>                                       |
| Факультет                                 | <u>ветеринарии и зоотехнии</u>                    |
| Выпускающая кафедра                       | <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>          |
| Кафедра-разработчик                       | <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>          |
| Объем дисциплины, ч. / з.е.               | <u>180/5</u>                                      |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | <u>экзамен</u>                                    |

Декан факультета  
ветеринарии и зоотехнии

(подпись)

Председатель УМК

(подпись)

И.о. заведующего  
выпускающей кафедрой

(подпись)

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

Кононова Ю.Д.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2025г.

Лекции - 34 ч.

Практические занятия – 0 ч.

Лабораторные занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа – 83,3 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

| Код компетенции | Содержание компетенции                                                                                                                                                                                                                            | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                   | знать                                                                                                                                                                                                                                                                                             | уметь                                                                                                                                                                                                                                                                       | владеть                                                                                                                                                                                                                                    |
| ПКОС-4          | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований | <b>ПКОС-4.1</b> Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                   | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки                                                                      | Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки                                                         | Методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки            |
| ПКОС-5          | Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции                                                                               | <b>ПКОС-5.1</b> Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении                            |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                   | Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении                                                  | Заполнять формы, правильно оформлять заключения по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении                  | Правилами оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>ПКОС-5.2</b> Умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                   | Документацию о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по                                                                     | Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении | Навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении                       |

|  |  |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                              |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | назначению,<br>утилизации или<br>уничтожении                                                                                                                                         |                                                                                                                                                               | использования<br>продукции по<br>назначению,<br>утилизации или<br>уничтожении                                                                                |
|  |  | <b>ПКОС-5.3</b> Владеет навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                              |
|  |  | Как проводить сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции                    | Проводить сбор информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | Навыком сбора информации, необходимой для заполнения документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |

**Краткое содержание дисциплины:** Использование нормативных и технических документов при первичной переработке продукции животноводства. Использование нормативных и технических документов при сборе и обработке продуктов убоя. Использование нормативных и технических документов при переработке и хранении продукции животноводства. Использование нормативных и технических документов при переработке рыбы и гидробионтов. Использование нормативных и технических документов на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов