

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.01.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

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>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

Ярославль 2025 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» 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;

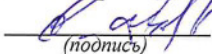
2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

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:

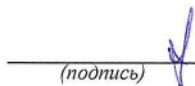

(подпись)

к.биол.н. доцент Тимаков А.В.

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

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «5» июня 2025 г. 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)

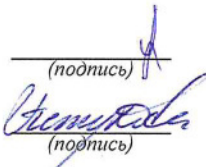
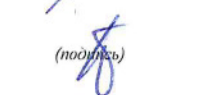
Кононова Ю.Д.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

Отдел комплектования библиотеки

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии


(подпись)

(подпись)

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


(Фамилия И.О.)

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

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№	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	7
2.1.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	8
2.1.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	8
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	9
4	Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)	9
5	Содержание дисциплины	10
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	11
5.3	Лабораторные работы	12
5.4	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	12
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)	13
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	15
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	15
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	15
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различ-	18

№	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
	ных этапах их формирования, описание шкал оценивания	
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	22
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	22
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета с оценкой, защиты курсовой работы, экзамена)	24
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	24
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	27
8.1	Основная учебная литература	27
8.2	Дополнительная учебная литература	27
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет	28
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	28
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	28
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	29
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	29
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	30
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	30
11.3	Доступ к сети Интернет	31
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	31
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	33
	Приложения	34
	Приложение 1. Аннотация рабочей программы дисциплины	34

1 Цель и задачи освоения дисциплины

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

Задачи:

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

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций (ПКОС-4; ПКОС-7; ПКОС-8):

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

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Работник в области ветеринарии (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 года № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии») (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 16 ноября 2021 г., регистрационный № 65842)

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

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии»					
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	ПКОС-4. 1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе после-убойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		
		Основы судебной диагностики по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества	использовать ветеринарные знания для решения социальных вопросов, возникающих в правовой, следственной и судебной юридической практике	ветеринарными знаниями для решения социальных вопросов, возникающих в правовой, следственной и судебной юридической практике
		ПКОС-4. 2 Умеет пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		Нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе и	разработать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе	Разработкой нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии

		ветеринарной санитарии		
		ПКОС-4. 3 Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели		
		Нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясной продукции	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясной продукции	навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на пищевые цели
Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-7	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-7.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-8	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-8.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		
		порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
		ПКОС-8.2 Умеет пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		
		лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований	пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

		дований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		
		ПКОС-8.3 Умеет проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		
		осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Навыком осмотра для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» 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
1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*	86,7	86,7
в том числе:		
Лекционные занятия (Лек)	34	34
Лабораторные занятия (Лаб)	51	51
Практические занятия (Пр)		
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,7	1,7
2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*	54,0	54,0
в том числе:		
Самостоятельная работа при подготовке к устному опросу		
Самостоятельная работа при подготовке к тестированию		
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	-	-
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	23,7	23,7
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным)	30,3	30,3
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	3,3	3,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*		

Защита курсовой работы (проекта) (К) *		
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	144	144
в том числе в форме лабораторных занятий	8	8
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	4	4

5 Содержание дисциплины

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

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы							
			Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа		Всего часов
			Лек	Лаб	Пр	КСР	в т.ч. в форме практич. подгот.	СР	Контроль	
1	Введение	ПКОС-4 ПКОС-8 ПКОС-7	6	8	-	0,05	-	5	4	23,05
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства	ПКОС-4 ПКОС-8 ПКОС-7	6	8	-	0,5	2	5	4	23,5
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продуктов убоя	ПКОС-4 ПКОС-8 ПКОС-7	6	8	-	0,5	2	5	4	23,05
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства	ПКОС-4 ПКОС-8 ПКОС-7	6	8	-	0,5	2	5	4	23,5
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов	ПКОС-4 ПКОС-8 ПКОС-7	6	8	-	0,05	2	5	4	23,05
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов	ПКОС-4 ПКОС-8 ПКОС-7	4	11	-	0,1	-	5,3	3,7	24,1
	Промежуточная аттестация (экзамен)									3,3
	Итого по дисциплине		34	51	-	1,7	8	30,3	23,7	144

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

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	

1	7	Введение	6	8		ВК*, ЗЛР *
2	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства	6	8		ЗЛР Кр.
3	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продуктов убоя	6	8		ЗЛР УО, Т
4	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства	6	8		ЗЛР УО, Т
5	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов	6	8		ЗЛР
6	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов	6	11		ЗЛР , РТ
Итого за 7 семестр:			34	51	-	-
Итого по дисциплине:			34	51	-	-

*ВК - входной контроль (тестирование)

** ЗЛР – защита лабораторных работ (опрос)

5.3 Лабораторные работы

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	7	Введение	Отдел производственного контроля и производственные лаборатории на мясоперерабатывающем предприятии, структура, нормативная база	8
2	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, сдачи-приемке скота на убой	8
3	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продуктов убоя	Ветеринарно-санитарный контроль при сборе и переработке жирового сырья	8
4	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства	Ветеринарно-санитарные требования к холодильникам. Требования к сырью, подлежащему холодильной обработке. Способы и режимы холодильной обработки мяса и мясных продуктов, сроки хранения. Особенности холодильной обработки субпродуктов	8
5	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов	Контроль сырья, условий производства, технологических процессов и готовой продукции при разделке, консервировании и хранении рыбы и других гидробионтов	8
6	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов	Контроль сырья, условий производства, технологических процессов и готовой продукции при первичной переработке сухопутной и водоплавающей птицы	11
Итого за 7 семестр:				51
ИТОГО:				51

5.4 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

Практические занятия, лабораторные занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.
Составление нормативных и технических документов для учета продуктов первичной переработки продукции животноводства	2
Составление нормативных и технических документов для учета продуктов убоя	2
Составление нормативных и технических документов для учета продукции животноводства	2
Составление нормативных и технических документов для учета продуктов переработки рыбы и гидробионтов	2
Итого:	8

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

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Всего часов
1	7	Введение	Подготовка к лабораторным занятиям	5
2	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства	Подготовка к лабораторным занятиям	5
3	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке продуктов убоя	Подготовка к лабораторным занятиям	5
4	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства	Подготовка к лабораторным занятиям	5
5	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов	Подготовка к лабораторным занятиям	5
6	7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов	Подготовка к лабораторным занятиям	5,3
		ИТОГО часов в семестре:		30,3
		Самостоятельная работа при подготовке к экзамену		23,7
		ИТОГО по дисциплине		54,0

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями Ярлыков Н.Г. Ветеринарно-санитарный контроль. Сборник задач и заданий для обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст]: / Ярлыков Н.Г., Телеганова П.А. Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 140 с. // Электронная библиотека ЯрГАУ. – Режим доступа: <https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka/электронный-каталог>, требуется авторизация.

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

Фонд оценочных средств по дисциплине – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ПКОС-4; ПКОС-7; ПКОС8) 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

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
2	Цитология, гистология и эмбриология
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
6	Производственная технологическая практика
5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
8	Производственная ветеринарно-санитарная практика
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-7	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
4	Методы научных исследований в ветеринарии и животноводстве
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
5	Технология молока и молочных продуктов
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок
7	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Преддипломная практика
5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

ПКОС-8	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований
1	Методы научных исследований в ветеринарии и животноводстве
6	Производственная технологическая практика
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов
4	Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5,6,7	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
Код	Формулировка				высокий	средний	ниже среднего	низкий
					Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/ зачтено	неудовлетворительно/ не зачтено
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПКО С-4	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого 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 Знать строение и деление клеток, стадии развития зародыша, закономерности микроскопического строения и функционирования тканей, паренхиматозных и трубчатых органов, систем организма Уметь: на гистологических препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение Владеть навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов	Лекция-дискуссия,	Тестовые задания, билеты к экзамену Задания к лабораторным работам Коллоквиум	Знает гистологическое строение тканей, органов сельскохозяйственных и промысловых животных; Умеет пользоваться современными методами микроскопического, гистологического, исследования. Владеет современной техникой гистологического исследования на материалах убоя животного Способен проводить экспертизу продуктов убоя животного	Знает гистологическое строение тканей, органов сельскохозяйственных животных; Умеет пользоваться основными методами микроскопического, гистологического и микробиологического исследования. Владеет техникой гистологического исследования на материалах животного и растительного происхождения Понимает: гистологическое строение тканей, органов сельскохозяйственных животных	Знает общие принципы гистологического строения органов животных; Умеет пользоваться основными методами микроскопического исследований. Владеет техникой микроскопического исследования	Не знает: гистологическое строение тканей, органов сельскохозяйственных и промысловых животных Не умеет: пользоваться современными методами микроскопического, гистологического, исследования Не владеет: современной техникой гистологического исследования на материалах убоя животного
		ПКОС-4.2 Умеет пользоваться специаль-	Лекция-дискуссия,	Тестовые задания, билеты к экзамену	Знает специальное	Знает лабораторное	Знает: средства измерений при проведении	Не знает специальное

		ными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Знать строение и деление клеток, стадии развития зародыша, закономерности микроскопического строения и функционирования тканей, паренхиматозных и трубчатых органов, систем организма Уметь: на гистологических препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение Владеть навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов		Задания к лабораторным работам Коллоквиум	лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Умеет на гистологических препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение. Владеет современными навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов Способен проводить экспертизу тканей и клеток	оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Умеет определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение. Владеет навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов Понимает важность экспертизы продуктов убоя животного	лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Умеет определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей Владеет навыками работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов	лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Не умеет на гистологических препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их функциональное значение. Не владеет современными навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов
		ПКОС-4.3 Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели Знать строение и деление клеток, стадии развития зародыша, закономерности микроскопического строения и функционирования тканей, паренхиматозных и трубчатых органов, систем организма Уметь: на гистологических препаратах определить структурные элементы клеток и межклеточного вещества тканей и органов, знать их	Лекция-дискуссия,	Тестовые задания, билеты к экзамену Задания к лабораторным работам Коллоквиум	Знает ветеринарно-санитарный анализ мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели; Умеет пользоваться современными навыками проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели. Владеет навыком	Знает ветеринарно-санитарный анализ мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Умеет пользоваться навыками проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Понимает важность экспертизы живот-	Знает ветеринарно-санитарный анализ мяса, продуктов убоя; Умеет пользоваться навыками проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя	Не знает ветеринарно-санитарный анализ мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели; Не умеет пользоваться современными навыками проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели. Не владеет навыком

		функциональное значение Владеть навыками изготовления и работы с гистологическими препаратами, умением описывать структуры клеток, тканей и органов			проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели Способен проводить анализ мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ных		проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели
ПКОС-7	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-7.1 Знает рядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции <i>Знать:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	Лекция-дискуссия,	Тестовые задания, билеты к экзамену Задания к лабораторным работам Коллоквиум	<i>Знает:</i> рядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации <i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Понимает:</i> возможности допуска к использованию по назначе-	<i>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	<i>Не знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

		<i>Уметь:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеть</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения			происхождения Способен: провести ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	нию меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований		
--	--	--	--	--	---	---	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПКОС-8	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-8.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки <i>Знать:</i> Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-	Лекция-дискуссия,	Тестовые задания, Коллоквиум экзамен	<i>Знает:</i> всю нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу всех видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья	<i>Знает:</i> нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-	<i>Знает:</i> частично нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> нормативной документацией по орга-	<i>Не</i> знает нормативную документацию по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не умеет</i> организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не владеет</i> нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и

			и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Способен: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотр, необходимые лабораторные исследования, ветеринарно-санитарную оценку	санитарную экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Понимает: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	низации ветеринарно-санитарную экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
	санитарной оценки <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотр, необходимые лабораторные исследования, ветеринарно-санитарную оценку <i>Владеть</i> Порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		<i>Знает:</i> современные методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками проведения ветеринар-	<i>Знает:</i> методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками проведения ветеринар-	<i>Знает:</i> частично методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками	<i>Знает:</i> не знает методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> не владеет навыками проведения
	ПКОС-8.2 Умеет пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры <i>Знать:</i> лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					

		<i>Уметь:</i> Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры <i>Владеть</i> лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		но-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Способен: Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы	но-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Понимает: лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
		ПКОС-8.3 Умеет проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры <i>Знать:</i> лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры <i>Уметь:</i> проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и		<i>Знает:</i> современные методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> проводить современную ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> современными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Способен: проводить	<i>Знает:</i> методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы основных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения Понимает: лаборатор-	<i>Знает:</i> частично методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Умеет:</i> проводить частично ветеринарно-санитарную экспертизу отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Владеет:</i> частично навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отдельных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов	<i>Не знает:</i> современные методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не умеет:</i> проводить современную ветеринарно-санитарную экспертизу различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения <i>Не владеет:</i> современными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных видов сырья и продуктов животного происхождения и продуктов

		раков, морской рыбы и икры <i>Владеть</i> порядком осмотра для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	ные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	растительного происхождения	растительного происхождения
--	--	--	--	---	---	------------------------------------	------------------------------------

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 защиты лабораторных работ:

1. Какие продукты убоя животных относятся к вторичным?
2. Какова цель ветеринарно-санитарного контроля вторичных продуктов убоя животных?
3. Опишите ветеринарно-санитарные требования к помещениям, используемым при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных.
4. Перечислите ветеринарно-санитарные требования к территории молочных ферм.
5. Перечислите ветеринарно-санитарные требования к помещениям молочных ферм.
6. Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль за уходом животных на молочной ферме?
7. Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль при первичной обработке молока?
8. Какова ведомственная подчиненность подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства?
9. Кому непосредственно подчиняется начальник подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства?
10. Перечислите специалистов, входящих в состав подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
11. От чего зависит численность сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства?
12. Перечислите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию территории предприятия мясной промышленности.
13. По каким параметрам осуществляется ветеринарно-санитарный контроль состояния предубойной базы для содержания скота на предприятии мясной промышленности.
14. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации предприятия мясной промышленности.
15. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению предприятия мясной промышленности.
16. Опишите правила ветеринарно-санитарного контроля сырья мясоконсервного производства, производства колбасных изделий.
17. Опишите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий.
18. Как проводится ветеринарно-санитарный контроль состояния помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий?

19.Опишите требования к ветеринарно-санитарному состоянию технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий?.

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. Ветеринарно-санитарному эксперту на предприятии необходимо строго соблюдать
2. Чтобы не портить товарный вид на боенских предприятиях
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя проводится на
4. Голова, язык, ливер, почки- это
5. Для предотвращения порчи товарного вида на боенских предприятиях

Тестовые задания закрытого типа:

- 1)Ветеринарный врач имеет полное право
 1. Вскрыть соматические лимфатические узлы
 2. Сделать дополнительные разрезы мышц
 3. Ответы 1 и 2 верны
 4. Нет правильного ответа
- 2) Количество точек ветеринарно-санитарного контроля при переработке крупного рогатого скота
 1. 3
 2. 4
 3. 5
 4. 2

ПКОС-4.2 Умеет пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Тестовые задания открытого типа:

1. Количество точек ветеринарно-санитарного контроля при переработке свиней
2. Количество точек ветеринарно-санитарного контроля при переработке мелкого рогатого скота
3. Для ветеринарно-санитарной экспертизы голова, туша и внутренние органы должны
4. Какие лимфатические узлы крупного рогатого скота исследуют:
5. Наружные массетеры разрезаются

Тестовые задания закрытого типа:

- 1)Внутренние массетеры разрезаются
 1. 2 разрезами
 2. 1 разрезом
 3. 3 разрезами
 4. 5 разрезами
- 2)Осмотр желудка проводят
 1. На месте извлечения
 2. До извлечения
 3. После остальных внутренних органов
 4. Нет правильного ответа

ПКОС-4.3 Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели

Тестовые задания открытого типа:

1. Все портальные лимфатические узлы печени
2. Количество разрезов для проверки сердца крупного рогатого скота на цистицеркоз
3. Отступ от средостения при вскрытии легких (см)
4. Кишечника осматривают в следующем порядке
5. Почки осматривают в следующем порядке

Тестовые задания закрытого типа:

1) Нутровка (потрошение) производится не позднее минут после обездвиживания и оглушения животных.

1. 30-45
2. 15
3. 55
4. 50

2) Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят...

1. В изоляторе
2. На санитарной бойне
3. На скотосырьевой базе

В карантинном отделении

ПКОС 7.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Тестовые задания открытого типа

1. При каких университетах были открыты первые научно-исследовательские лаборатории?
2. В каком году в Риме создается первая академия наук - Академия Деи Личей?
3. Предмет научного познания – это..?
4. Достоверное и всестороннее изучение объекта, процесса или явления, их структуры – это?
5. Исходное положение какой-либо отрасли науки – это...?

Тестовые задания закрытого типа

1. В строго регламентированных условиях проводят эксперимент:

- 1) Научно-хозяйственный
- 2) Физиологический
- 3) Производственный
- 4) Селекционный

2. К методу эмпирического уровня относит:

- 1) Системный
- 2) Измерение
- 3) Наблюдение

ПКОС 8.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Тестовые задания открытого типа:

1.— область научной и практической деятельности, направленная на изучение болезней животных, их предупреждение, лечение больных, обеспечение доброкачественности и безопасности в ветеринарно-санитарном отношении животноводческой продукции, защиту населения от болезней, общих для человека и животных называется
2. Федеральным органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования является?
3. Федеральным органом исполнительной власти в области оказания государственных услуг в ветеринарии является?
4. Федеральным органом исполнительной власти в области ветеринарного надзора является?
5. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» был введен в действие 14 мая ... года?

Тестовые задания закрытого типа:

1. По результатам экспертизы может быть принято решение о направлении использования продукции на
 1. обеззараживание
 2. корм животным
 3. пищевые цели
 4. все ответы правильные
2. Что подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения?
 1. яйца
 2. рыба
 3. мясные и другие продукты убоя животных
 4. все ответы правильные

ПКОС -8.2 Умеет пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Тестовые задания открытого типа:

1. Государственный ветеринарный надзор осуществляют...?
2. Ответственность за здоровье животных несут?
3. Право на занятие ветеринарной деятельностью имеют специалисты, у которых ... образование?
4. Право на занятие ветеринарной деятельностью регламентирует статья закона Российской Федерации «О ветеринарии» ?
5. Продукция, подлежащая ветеринарно-санитарной экспертизе, должна соответствовать?

Тестовые задания закрытого типа:

- 1) Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы должно включать:
 1. проведение проверки наличия и правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов на продукцию
 2. проведение предубойного осмотра животных и послеубойного осмотра туш
 3. оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продукции заключения
 4. все варианты ответа верны
- 2) Акты и постановления об утилизации продукции:
 1. подписывает прокурор
 2. отправляют на подписание в департамент
 3. подлежат учету и нумеруются
 4. нет правильного варианта ответа

ПКОС-8.3 Умеет проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Тестовые задания открытого типа:

1. Акты и постановления об уничтожении продукции:
2. Допускаются ли исправления и неточности в бланках актов и постановлений о за-
прещении использования продукции по назначению:
3. Учет бланков актов и заключений-предписаний должен осуществляться:
4. Порядок отбора проб продукции регламентирует составление актов отбора в:
5. Каждый экземпляр акта отбора проб продукции нумеруется:

Тестовые задания закрытого типа:

1) Организации, проводившей ветеринарно-санитарную экспертизу продукции, направляется экземпляр акта отбора проб продукции:

1. 1-й
2. 2-й
3. 3-й
4. 4-й

2) Должностному лицу органа государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющему надзор на соответствующем объекте, направляется экземпляр акта отбора проб продукции:

1. 1-й
2. 2-й
3. 3-й
4. 4-й

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, 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-7. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований

ПКОС-8 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Вопросы к экзамену:

1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», предметная связь с другими дисциплинами и ее значение в подготовке ветеринарно-санитарного эксперта.
2. основополагающие нормативно-правовые документы и законы Российской Федерации, обеспечивающие продовольственную безопасность, регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
3. Технические регламенты Таможенного союза, обеспечивающие продовольствен-

ную безопасность, регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

4. Нормативные документы, обеспечивающие продовольственную безопасность, регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в области ветеринарии.

5. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде.

6. Ветеринарно-санитарный контроль при получении, сборе и обработке молока.

7. Ветеринарно-санитарный контроль при получении, сборе и обработке молока в хозяйствах, неблагополучных по инфекционным заболеваниям.

8. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и сдаче молока на перерабатывающие предприятия.

9. Требования технического регламента к организации производственного контроля при переработке молока.

10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке скота и птицы, транспортировки скоропортящихся продуктов и сырья животного происхождения.

11. Структура и задачи ОПВК, производственных лабораторий мясоперерабатывающих предприятий.

12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сдаче-приемке и подготовке скота и птицы к убою.

13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке скота на перерабатывающих предприятиях.

14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке птицы на перерабатывающих предприятиях.

15. Требования технического регламента к организации производственного контроля при переработке скота и птицы и продуктов убои.

16. Производственный ветеринарный контроль при первичной переработке кроликов и нутрий.

17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке диких промысловых животных.

18. Порядок транспортировки, сдачи-приемки, подготовки и первичной переработки больных животных.

19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке жирового сырья.

20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке субпродуктов.

21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке кишечного сырья.

22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке ферментного, эндокринного и специального сырья.

23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке кожаного и пухо-перового (кератинсодержащего) сырья.

24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке крови на пищевые, кормовые и технические цели.

25. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе, переработке и

- утилизации непищевого сырья и ветеринарных конфискатов.
26. Порядок приема на переработку, лабораторный контроль и условия хранения мяса вынужденно убитых животных и особенности его переработки.
27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке условно годного мяса.
28. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
29. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке скота в условиях убойных пунктов.
- етеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке яиц.
31. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве птицепродуктов.
32. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в выработке топленых животных жиров
33. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
34. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
35. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов.
36. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при выработке сухих животных кормов.
37. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке птицы на перерабатывающих предприятиях
38. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при выработке яйцопродуктов.

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)

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 во-

проса 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.

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 понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

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

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
--------------	---------------------	---	----------------	--

1	Заболотных, М. В. Основы организации ветеринарно-санитарного дела : учебное пособие / М. В. Заболотных, И. А. Ивкова, И. Ю. Жидик. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 91 с. — ISBN 978-5-89764-873-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153561 04.06.2025, требуется авторизация.	Все разделы	7	Электронный ресурс
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растит-го происхождения (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": лаб. практ. / И.А. Лысакова, В.А. Крыгин и "др.". - СПб.: Лань, 2021. - 304 с. - https://e.lanbook.com/book/168797 04.06.2025, требуется авторизация.	Все разделы	7	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Се-мestr	Количество экземпляров в библиотеке
1	Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учебник / под. общ. ред. А.Ф. Кузнецова. - СПб.: Лань, 2021. — 508 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/167467 04.06.2025, требуется авторизация.	Все разделы	7	Электронный ресурс
2	Экспертиза кормов и кормовых добавок (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учеб. пособие / К.Я. Мотовилов "и др." - СПб.: Лань, 2021. - 560 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/168498 04.06.2025, требуется авторизация.	Все разделы	7	Электронный ресурс
4	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для бакалавров очной и заочной формы обучения технологического факультета по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / А.П.Боглу, Н.Г. Ярлыков.- Ярославль: ФГБОУ ВПО Ярославская ГСХА, 2016. - 24с.// Электронная библиотека ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА. Режим доступа: https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka требуется авторизация	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.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

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

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

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

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

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

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; 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.

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лабораторная работа	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к 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	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Calculate Linux	Операционная система

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ 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	https://rusneb.ru/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	https://www.fao.org/agris/ru Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
7.	База данных Orbit Premium edition (коллекция Questel SAS)	Специализированная	https://www.questel.com/product-release/intelligence/ Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки
8.	База данных Springer Nature eBook Collections	Специализированная	https://link.springer.com 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 лабораторных работ;
- 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 лабораторных – списочному составу группы обучающихся.

Число посадочных мест в аудитории для лабораторных работ больше либо равно половине списочного состава группы обучающихся.

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;

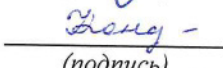
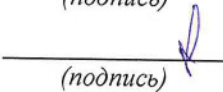
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

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.
1 июля 2025 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль
Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>	
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Квалификация	<u>бакалавр</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	
Год начала подготовки	<u>2025</u>	
Факультет	<u>ветеринарии и зоотехнии</u>	
Кафедра-разработчик	<u>«Ветеринарно-санитарная экспертиза»</u>	
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>	
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>	
Декан факультета ветеринарии и зоотехнии	 (подпись)	<u>к.с.-х.н. Бушкарева А.С.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.
Председатель УМК	 (подпись)	<u>Кононова Ю.Д.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.
И.о. заведующего выпуск- кающей кафедрой	 (подпись)	<u>к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.

Ярославль, 2025 г.

Ярославль, 2025 г.

Лекции - 34 ч.
 Практические занятия –ч.
 Лабораторные занятия - 51ч.
 Самостоятельная работа -30,3 ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к части формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

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		
		Основы судебной диагностики по рабочим профессиям: лаборант, инспектор контроля качества	использовать ветеринарные знания для решения социальных вопросов, возникающих в правовой, следственной и судебной юридической практике	ветеринарными знаниями для решения социальных вопросов, возникающих в правовой, следственной и судебной юридической практике
		ПКОС-4. 2 Умеет пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
		Нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	разработать нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе	Разработкой нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии
		ПКОС-4. 3 Владеет навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их допуска на пищевые цели		
		Нормативную и техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясной продукции	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясной продукции	навыком проведения ветеринарно-санитарного анализа мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на пищевые цели
Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-7	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению ме-	ПКОС-7.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		нормативную документацию по организации	организовать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного про-	нормативной документацией по организации ветеринарно-санитарную экспертизу сырья

	да, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	исхождения и продуктов растительного происхождения	и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения
Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-8	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПКОС-8.1 Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки		
		порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
		ПКОС-8.2 Умеет пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		
		лабораторное оборудование и средства измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
		ПКОС-8.3 Умеет проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		
		осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	проводить осмотр и лабораторные исследования для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Навыком осмотра для определения возможности транспортировки, допуска к продаже и переработке пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Краткое содержание дисциплины: Введение. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке продукции животноводства. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе и обработке про-

дуктов убоя. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке и хранении продукции животноводства. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и гидробионтов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке птицы и производству яйцепродуктов.