

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

**Ветеринарно-санитарная экспертиза и идентификация сырья и производства
продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов**

Направление подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

**Ветеринарный надзор и экспертная деятельность в сфере производства пищевых
продуктов, кормов и препаратов ветеринарного назначения**

Квалификация выпускника

магистр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза и идентификация сырья и производства продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

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).

Задачами профессиональной деятельности магистра являются:

- разработка новых методов ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и гидробионтов;

- усовершенствование существующих и разработка новых средств и методов ветеринарно-санитарной обработки предприятий агропромышленного комплекса;

- разработка ветеринарно-санитарных мероприятий по профилактике антропоозоозов на мясоперерабатывающих предприятиях;

- научное обоснование и разработка ветеринарно-санитарных защитных мероприятий при экспортно-импортных операциях;

- научное обоснование и разработка ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях чрезвычайных ситуаций (радиационные, химические, бактериологические источники);

- организация и планирование эксперимента и использование методов математической обработки результатов;

- использование объективных методов, включая мониторинг, анализ и обобщение информации с целью объективной оценки эпизоотической ситуации на объектах госветнадзора;

- использование спектра современного прикладного программного обеспечения, навыков работы в отечественных операционных системах и программном обеспечении, а также в информационно-поисковых системах в Интернете;

- получение и использование навыков работы в области таможенного дела в аспекте ветеринарно-санитарной экспертизы;

- экспертная деятельность.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень образования - магистратура).

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

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 _{опк-3} Демонстрирует знание основ национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях. ИД-2 _{опк-3} Демонстрирует умение находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.

			ИД-3 _{ОПК-3} Применяет знание нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.
2	ОПК-4	Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	ИД-1 _{ОПК-4} Использует знание технических возможностей современного специализированного оборудования, методов решения задач профессиональной деятельности. ИД-2 _{ОПК-4} Демонстрирует умение применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты. ИД-3 _{ОПК-4} Применяет навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.
3	ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ИД-1 _{ОПК-5} Использует знание современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; технических средств реализации информационных процессов. ИД-2 _{ОПК-5} Демонстрирует умение применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. ИД-3 _{ОПК-5} Применяет навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД-1 _{ОПК-3} Демонстрирует знание основ национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Знает: нормативно-правовую базу национального и международного ветеринарного законодательства различного уровня; Умеет: применять нормативно-правовую базу законодательства в профессиональной деятельности
ИД-2 _{ОПК-3} Демонстрирует умение находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Умеет: решать проблему поиска необходимой специализированной информации;
ИД-3 _{ОПК-3} Применяет знание нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.	Знает: нормы профессиональной этики и специализированные нормативно-правовые базы Умеет: применять в профессиональной деятельности нормы профессиональной этики и специализированные нормативно-правовые базы
ИД-1 _{ОПК-4} Использует знание технических возможностей современного специализированного оборудования, методов решения задач профессиональной деятельности.	Знает: технические возможности современных методик и оборудования; Умеет: применять знание о технических возможностях современных методик и оборудования; Имеет навыки: работает с современным специализированным оборудованием и соответствующими методиками
ИД-2 _{ОПК-4} Демонстрирует умение применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	Умеет: интерпретировать результаты исследований и экспертиз; Имеет навыки: современными технологиями и методами исследований в ветеринарии

ИД-3опк-4 Применяет навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Знает: спектр современного специализированного оборудования зооветеринарного назначения; Умеет: имплементировать современный парк оборудования в поставленные перед исследованием либо экспертизой задачи; Имеет навыки: навыками работы на современном специализированном оборудовании.
ИД-1опк-5 Использует знание современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; технических средств реализации информационных процессов	Знает: необходимый спектр современного прикладного программного обеспечения Умеет: применять на практике современное прикладное программное обеспечение
ИД-2опк-5 Демонстрирует умение применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	Умеет: применять новые информационные технологии для решения задач в своей профессиональной деятельности Имеет навыки: работает со специализированными информационными базами данных
ИД-3опк-5 Применяет навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	Имеет навыки: навыками работы в отечественных операционных системах и программном обеспечении, а также в информационно-поисковых системах в Интернете.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к «Обязательной» части «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень образования магистратура), направленность/профиль «Ветеринарный надзор и экспертная деятельность в сфере производства пищевых продуктов, кормов и препаратов ветеринарного назначения». Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза и идентификация сырья и производства продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин предметной области по направлению подготовки бакалавров.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза и идентификация сырья и производства продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов» является предшествующей для проведения производственной практики (научно-исследовательской работы), производственной практики (преддипломной практики), а также для успешного выполнения выпускной квалификационной работы.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 12 зачетных единицы.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч		
		1	2	3
Общая трудоемкость дисциплины	432	108	144	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	183,05	51	76	51
Лекции	53	17	19	17
Лабораторные работы (ЛР)	125	34	57	34
Консультации перед экзаменом	2,15	-	2,15	-
Консультации текущие	3	0,8	0,8	0,8
Вид аттестации (зачет, экзамен)	5,05	0,1	0,2	01
Самостоятельная работа:	215,15	56,05	31,05	128,05
Каталог Интернет-ресурсов	20	8	4	8
Кейс-задача	110	20	10	80
Тест. (Подготовка к выполнению тестовых заданий)	75,15	28,05	17,05	40,05

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

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч
1 семестр			
1	Ветеринарный надзор в Российской Федерации	<p>Организация государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации</p> <p>Правовые основы, нормы административного законодательства и административная практика при осуществлении государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации</p> <p>Государственный ветеринарный надзор при разведении и содержании продуктивных и непродуктивных животных, производстве, транспортировке и хранении кормов, кормовых добавок, лекарственных средств для животных.</p> <p>Государственный ветеринарный надзор на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях</p> <p>Государственный ветеринарный надзор на молочных предприятиях</p> <p>Государственный ветеринарный надзор при промысле диких животных и пернатой дичи, промысле рыбы и морских млекопитающих</p> <p>Государственный ветеринарный надзор при убое птицы и переработке птичьего мяса, при убое кроликов и нутрий</p> <p>Государственный ветеринарный надзор на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах, и при изготовлении сыворотки крови жеребых кобыл, городских распределительных холодильниках</p> <p>Государственный ветеринарный надзор на транспорте, контроль при переадресовке поднадзорных Россельхознадзором грузов</p> <p>Государственный ветеринарный надзор на розничных и оптовых продовольственных рынках</p> <p>Системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции. Сертификация пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	214,1
2	Таможенное дело в аспекте ветеринарно-санитарной экспертизы	<p>Таможенное дело и таможенная политика РФ. Таможенное право в российской правовой системе</p> <p>Федеральные таможенные органы: понятие и система</p> <p>Ответственность по российскому таможенному праву</p> <p>Таможенные режимы</p> <p>Таможенный контроль</p> <p>Государственный ветеринарный надзор на пограничном контрольном ветеринарном пункте и таможнях</p>	179,05
	Консультации текущие		2,4
	Зачет		0,1
	Экзамен		0,2

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Ветеринарный надзор в Российской Федерации	36	91	87,1
2	Таможенное дело в аспекте ветеринарно-санитарной экспертизы	17	34	128,05
	Консультации текущие		2,4	
	Зачет		0,1	
	Экзамен		0,2	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Ветеринарный надзор в Российской Федерации	Организация государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации	2
		Правовые основы, нормы административного законодательства и административная практика при осуществлении государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации	4
		Государственный ветеринарный надзор при разведении и содержании продуктивных и непродуктивных животных, производстве, транспортировке и хранении кормов, кормовых добавок, лекарственных средств для животных.	4
		Государственный ветеринарный надзор на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях	4
		Государственный ветеринарный надзор на молочных предприятиях	2
		Государственный ветеринарный надзор при промысле диких животных и пернатой дичи, промысле рыбы и морских млекопитающих	4
		Государственный ветеринарный надзор при убое птицы и переработке птичьего мяса, при убое кроликов и нутрий	4
		Государственный ветеринарный надзор на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах, и при изготовлении сыворотки крови жеребых кобыл, городских распределительных холодильниках	4
		Государственный ветеринарный надзор на транспорте, контроль при переадресовке поднадзорных Россельхознадзором грузов	
		Государственный ветеринарный надзор на розничных и оптовых продовольственных рынках	2
		Системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции. Сертификация пищевых продуктов и продовольственного сырья.	6
2	Таможенное дело в аспекте ветеринарно-санитарной экспертизы	Таможенное дело и таможенная политика РФ. Таможенное право в российской правовой системе	3
		Федеральные таможенные органы: понятие и система	4
		Ответственность по российскому таможенному праву	4
		Таможенные режимы	2
		Таможенный контроль	2
		Государственный ветеринарный надзор на пограничном контрольном ветеринарном пункте и таможнях	2

5.2.2 Практические занятия – не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1	Ветеринарный надзор в Российской Федерации	Организация государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации	4
		Правовые основы, нормы административного законодательства и административная практика при осуществлении государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации	4
		Государственный ветеринарный надзор при разведении и содержании продуктивных и непродуктивных животных, производстве, транспортировке и хранении кормов, кормовых добавок, лекарственных средств для животных.	4
		Государственный ветеринарный надзор на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях	4
		Государственный ветеринарный надзор на молочных предприятиях	4
		Государственный ветеринарный надзор при промысле диких животных и пернатой дичи, промысле рыбы и морских млекопитающих	4
		Государственный ветеринарный надзор при убое птицы и переработке птичьего мяса, при убое кроликов и нутрий	4

		Государственный ветеринарный надзор на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах, и при изготовлении сыворотки крови жеребых кобыл, городских распределительных холодильниках	4
		Государственный ветеринарный надзор на транспорте, контроль при переадресовке поднадзорных Россельхознадзором грузов	2
		Государственный ветеринарный надзор на розничных и оптовых продовольственных рынках	4
		Системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции.	4
		Ветеринарная сертификация мяса и мясных продуктов	4
		Ветеринарная сертификация молока и молочных продуктов	4
		Ветеринарная сертификация продуктов растительного происхождения	4
		Ветеринарная сертификация рыбы, гидробионтов и продуктов из них	4
		Ветеринарная сертификация продукции пчеловодства	4
		Ветеринарная сертификация кормов и кормовых добавок	4
		Ветеринарная сертификация ветеринарных препаратов	4
		Ветеринарное делопроизводство	4
		Новые информационные технологии для решения специализированных задач в ветеринарной деятельности, работа со специализированными информационными базами данных	4
		Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технических средств (ГИС Меркурий)	5
		Работа со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	4
		Нормативно-правовые базы и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности	4
2	Таможенное дело в аспекте ветеринарно-санитарной экспертизы	Таможенное дело и таможенная политика РФ. Таможенное право в российской правовой системе	4
		Федеральные таможенные органы: понятие и система	4
		Структура таможенных органов России	4
		Правовые основы организации таможенного дела и деятельности таможенной службы в Российской Федерации	4
		Виды таможенных правоотношений	4
		Ответственность по российскому таможенному праву	4
		Таможенные режимы	4
		Основы таможенного регулирования пропуска товаров через границу	4
		Государственный ветеринарный надзор на пограничном контрольном ветеринарном пункте и таможах	2

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Ветеринарный надзор в Российской Федерации	Каталог Интернет-ресурсов «Банк нормативно-правовых актов в области высшего образования»	8
		Кейс-задача	20
		Тест	28,05
2	Таможенное дело в аспекте ветеринарно-санитарной экспертизы	Каталог Интернет-ресурсов «Банк нормативно-правовых актов в области высшего образования»	12
		Кейс-задача	90
		Тест	57,1

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019.

— 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>

Слесаренко, Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161>

6.2 Дополнительная литература

1. Тазаян, А. Н. Методические указания к тестовым заданиям по эпизоотологии и инфекционным болезням для студентов, обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария и направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / А. Н. Тазаян, Т. С. Тамбиев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 46 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134367>

2. Терехов, В. И. Инфекционные болезни животных. Клостридиозы и другие анаэробные инфекции : учебное пособие для спо / В. И. Терехов, А. С. Тищенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-8838-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/182130>

6.3 Учебно-методические материалы

Гребенщиков А.В., Василенко Л.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза и идентификация сырья и производства продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов [Электронный ресурс]: программа, методические указания и контрольные задания / А.В. Гребенщиков, Л.И. Василенко; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2019. - 32 с. Режим доступа <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2356>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows, ОС ALT Linux, AdobeReaderXI, Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена по адресу <http://vsuet.ru>.

Ауд. 403 Учебная аудитория для проведения учебных занятий	Ноутбук, мультимедийный проектор ACER, экран
А.429 Учебная аудитория для проведения учебных занятий	Микроскоп тринокул «Биомед», адаптер для фотокамеры Canon A 610, фотокамера Canon A 610, вибрационная мешалка, микроскоп прямой модульный, комплект оборудования для анализа по Кьельдалю на базе АКВ-20 оптимальный, ноутбук, мультимедийный проектор ACER, экран
А.434 Учебная аудитория для проведения учебных занятий	Компьютер, ноутбук, мультимедийный проектор ACER, экран

Самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Ауд. 416 Помещения для самостоятельной работы обучающихся : Компьютеры - 2 шт., ноутбук, мультимедийный проектор ACER, экран;

Зал научной литературы ресурсного центра ВГУИТ: компьютеры Regard - 12 шт.;

Студенческий читальный зал ресурсного центра ВГУИТ: моноблоки - 16 шт.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Ветеринарно-санитарная экспертиза и идентификация сырья и производства продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 12 зачетных единицы.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч		
		1	2	3
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	432	108	144	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	94,2	30,6	47,6	30,6
Лекции	36	12	12	12
Лабораторные работы (ЛР)	48	12	24	12
Проверка контрольных работ	5,7	1,8	1,9	1,8
Консультации перед экзаменом, зачетом		0,1	1,1	0,1
Консультации текущие	2,4	1,8	1,8	1,8
Вид аттестации (зачет, экзамен)	0,4	0,1	0,2	0,1
Самостоятельная работа:	323,2	77,4	96,4	149,4
Каталог Интернет-ресурсов	113,2	17,4	36,4	59,4
Кейс-задача	60	20	10	30
Тест. (Подготовка к выполнению тестовых заданий)	150	40	50	60
Подготовка к экзамену, контроль	14,6	3,9	6,8	3,9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**Ветеринарно-санитарная экспертиза и
идентификация сырья и производства продуктов
животного, растительного происхождения и
гидробионтов**

1 Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 _{опк-3} Демонстрирует знание основ национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях. ИД-2 _{опк-3} Демонстрирует умение находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. ИД-3 _{опк-3} Применяет знание нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.
2	ОПК-4	Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	ИД-1 _{опк-4} Использует знание технических возможностей современного специализированного оборудования, методов решения задач профессиональной деятельности. ИД-2 _{опк-4} Демонстрирует умение применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты. ИД-3 _{опк-4} Применяет навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.
3	ОПК-5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ИД-1 _{опк-5} Использует знание современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; технических средств реализации информационных процессов. ИД-2 _{опк-5} Демонстрирует умение применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. ИД-3 _{опк-5} Применяет навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД-1 _{опк-3} Демонстрирует знание основ национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.	Знает: нормативно-правовую базу национального и международного ветеринарного законодательства различного уровня; Умеет: применять нормативно-правовую базу законодательства в профессиональной деятельности
ИД-2 _{опк-3} Демонстрирует умение находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Умеет: решать проблему поиска необходимой специализированной информации;

ИД-3опк-3 Применяет знание нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.	Знает: нормы профессиональной этики и специализированные нормативно-правовые базы Умеет: применять в профессиональной деятельности нормы профессиональной этики и специализированные нормативно-правовые базы
ИД-1опк-4 Использует знание технических возможностей современного специализированного оборудования, методов решения задач профессиональной деятельности.	Знает: технические возможности современных методик и оборудования; Умеет: применять знание о технических возможностях современных методик и оборудования; Имеет навыки: работает с современным специализированным оборудованием и соответствующими методиками
ИД-2опк-4 Демонстрирует умение применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	Умеет: интерпретировать результаты исследований и экспертиз; Имеет навыки: современными технологиями и методами исследований в ветеринарии
ИД-3опк-4 Применяет навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Знает: спектр современного специализированного оборудования зооветеринарного назначения; Умеет: имплементировать современный парк оборудования в поставленные перед исследованием либо экспертизой задачи; Имеет навыки: навыками работы на современном специализированном оборудовании.
ИД-1опк-5 Использует знание современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; технических средств реализации информационных процессов	Знает: необходимый спектр современного прикладного программного обеспечения Умеет: применять на практике современное прикладное программное обеспечение
ИД-2опк-5 Демонстрирует умение применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	Умеет: применять новые информационные технологии для решения задач в своей профессиональной деятельности Имеет навыки: работает со специализированными информационными базами данных
ИД-3опк-5 Применяет навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	Имеет навыки: навыками работы в отечественных операционных системах и программном обеспечении, а также в информационно-поисковых системах в Интернете.

2 Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

№ п/п	Разделы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Ветеринарный надзор в Российской Федерации	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	тест собеседование (зачет), лабораторные работы (собеседование, вопросы к защите лабораторных работ) кейс-задания	1-13, 19-32, 53-63 110-129	Бланочное или компьютерное тестирование Контроль преподавателем Защита лабораторных работ Проверка кейс-задания

2	Таможенное дело в аспекте ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	тест собеседование (зачет), лабораторные работы (собеседование, вопросы к защите лабораторных работ) кейс-задания	17-18, 33-44, 64-68 - - 116-129 69-110	Бланочное или компьютерное тестирование Контроль преподавателем Защита лабораторных работ Проверка кейс-задания
---	---	---------------------	--	--	---

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, практических занятиях, тестовые задания в виде решения контрольных работ на практических работах и самостоятельно (домашняя контрольная работа) и сдачи курсовой работы по предложенной преподавателем теме. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Номер задания	Текст задания
1.	Назвать объекты фитосанитарной экспертизы А) технологические процессы Б) колбасные изделия

	В) растительное сырье
2.	Дать характеристику форме 2 ветеринарного свидетельства А) на пищевые продукты и продовольственного сырья животного происхождения Б) на непищевые продукты, технического сырья и корма животного происхождения В) при перевозке животных
3.	Назвать объекты фитосанитарной экспертизы А) изделия из сыра Б) растительное сырье В) подготовка продуктов
4.	Переисследовать вид деятельности, подлежащим санитарно-эпидемиологической экспертизе А)----- Б)----- В)-----
5.	Дать характеристику форме 3 ветеринарного свидетельства А) на пищевые продукты и продовольственного сырья животного происхождения Б) на непищевые продукты, технического сырья и корма животного происхождения
6.	Дать характеристику форме 3 ветеринарного свидетельства А) на пищевые продукты и продовольственного сырья животного происхождения Б) на непищевые продукты, технического сырья и корма животного происхождения В) при перевозке животных
7.	Продолжить определение Акт отбора проб это -----, удостоверяющий факт ----- образцов для проведения
8.	Перечислить объекты идентификации А) продавец Б) изготовитель В) продукт
9.	Назвать критерии идентификации А) органолептические Б) измерительные В) маркировка
10.	Перечислить субъекты идентификации А) продавец Б) продукт В) покупатель
11.	Назвать, что пишется в центре ветеринарного штампа прямоугольной формы А) «Ветслужба» Б) «На консервы» В) три пары цифр
12.	Порядок осуществления ветеринарного контроля (надзора) при перемещении (перевозке) подконтрольных товаров в пределах таможенной территории таможенного союза. 1. Заполнение Акта ветеринарно-санитарного досмотра 2. Досмотр грузов на пограничных контрольных ветеринарных пунктах и таможенная экспертиза 3. Заполнение Акта о нарушении Единых ветеринарно-санитарных требований при перевозках товаров, подконтрольных государственному ветеринарному надзору. 4. Акт о возврате груза. 5. Декларация о возврате груза. 6. Заполнение образцов документов. Ответ: 2, 1,3,5,4,6
13.	Порядок проведения совместных проверок 1. Порядок экспертизы и утилизации скоропортящихся грузов 2. Порядок проведения отбора проб (образцов) подконтрольных товаров на объектах контроля 3. Заполнение акта отбора проб 4. Оценка и оформление результатов проверки (инспектирования) объектов контроля 5. Заполнение Реестра ТС 6. Единые формы ветеринарных сертификатов (утв. Решением Комиссии таможенного союза ЕврАзЭС от 18 июня 2010 г. № 317). Заполнение бланков. Ответ: 1,2,3,4,5,6
14.	Ведомственная ветеринария - это совокупность: а) ветеринарных подразделений. б) ветеринарных организаций учреждений. в) агропромышленных комплексов. г) коммерческих структур
15.	Лицензия выдается сроком на:

	<p>а) 7 лет; б) 10 лет; в) 5 лет; г) 8 лет</p>
16.	<p>Приступая к разработке плана оздоровления хозяйства, необходимо по инфекционным болезням: а) проводить вакцинацию. б) проводить диспансеризацию. в) изучать размещение поголовья животных. г) проводить лабораторную диагностику.</p>
17.	<p>Перспективное планирование - это план: а) ликвидации хронических инфекционных заболеваний. б) профилактический противозoonотических мероприятий. в) работы ветеринарных специалистов на пастбищный период. г) ликвидации очага острозаразных болезней животных.</p>
18.	<p>Для организации частной ветеринарной практики необходимы документы: а) Ветеринарное законодательство. б) Закон «о Ветеринарии». в) Лицензия. г) Методические разработки</p>
19.	<p>Ветеринарный контроль в отношении животных перемещаемых по территории таможенного союза производится и карантинные мероприятия проводятся... 1) при разгрузке животных в хозяйстве-получателе 2) при погрузке животных на транспорт в хозяйстве отправителе 3) при их погрузке и в месте назначения, в хозяйстве – отправителе и хозяйстве -получателе животных</p>
20.	<p>Ветеринарный контроль при перемещении (перевозке) подконтрольных товаров всеми видами транспорта в пределах таможенной территории таможенного союза осуществляется уполномоченными органами Сторон . 1) при разгрузке товаров в пункте прибытия 2) при их производстве и погрузке 3) при пересечении границ территорий</p>
21.	<p>Хорошим считается состояние оборудования консервного цеха птицеперерабатывающего предприятия 1) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее 5,0*102 КОЕ*см² 2) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее 3,0*102 КОЕ*см² 3) Наличие БГКП, ОМЧ менее 5,0*102 КОЕ*см² 4) Наличие БГКП, ОМЧ менее 3,0*102 КОЕ*см²</p>
22.	<p>Отметьте все отличительные особенности вынужденного убоя в отличии от планового? 1) Обязательное проведение органолептических исследований 2) Обязательное проведение бактериологического исследования 3) Не проводится предубойная выдержка 4) Обязательно составляется акт о проведении убоя подписанный ветеринарным врачом 5) Обязательное проведение исследований мяса на наличие ядохимикатов б) Проводится только с разрешения ветеринарного врача</p>
23.	<p>Допускается торговля на территории рынка живой птицей при наличии ветеринарной справки 1) формы №1 2) формы № 2 3) форма № 3 4) форма №4</p>
24.	<p>Результаты микробиологических исследований молока как сырья регистрируют в журнале... 1) микробиологического контроля состояния производства 2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве 3) во всех перечисленных журналах 4) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий</p>
25.	<p>При показателе ОМЧ более 1,0х10 КОЕ/г при отсутствии признаков органолептической порчи тушки птицы, потроха, мясо бескостное кусковое и мясо мехобвалки... 1) не подлежит хранению в охлажденном состоянии 2) срочно должно быть подвергнуто термической обработке 3) срочно направляется на заморозку 4) направляется на утилизацию 5) не подлежит заморозке 6) может быть реализовано в охлажденном виде в течении 4-6 часов 7) допускается к хранению в охлажденном состоянии</p>

ОПК-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

Номер задания	Текст задания
26.	Назвать , сколько оттисков ставят на тушу животных не пригодных для пищевых целей с надписью «Утиль» А.--- 1 Б--- 2 В----- 3
27.	Назвать , в какой статье закона РФ от 14. 05. 199 № 4979-1 «О ветеринарии» говорится о ветеринарно- санитарной экспертизе кормов, кормовых добавок растительного происхождения. А) раздел 3. ст 18 Б) раздел 5 ст 21 В) раздел 6 ст 23
28.	Санитарная оценка мяса при сибирской язве без ограничения промышленная переработка техническая утилизация
29.	Возбудитель туберкулеза человека 1. M. bovis 2. M. avium 3. M. Tuberculosis
30.	Санитарная оценка мяса при туберкулезе 1. без ограничения 2. тощие туши на техническую утилизацию 3. туши нормальной упитанности на утилизацию
31.	Возбудитель псевдотуберкулез 1. Bac. megaterium 2. M. bovis 3. B. pseudotuberculosis ovis
32.	Санитарная оценка мяса при псевдотуберкулезе 1. без ограничения, если поражены лишь легкие 2. тощие туши на техническую утилизацию 3. сжигают
33.	Возбудитель бруцеллеза наиболее опасный и патогенный для человека 1. Br. abortus 2. Br. suis 3. Br. Melitensis
34.	Санитарная оценка мяса при бруцеллезе 1. без ограничения 2. промышленная переработка 3. техническая утилизация
35.	Санитарная оценка шкур при бруцеллезе только после дезинфекции без ограничения сжигают
36.	Устойчивость возбудителя лептоспироза 1. высокая 2. небольшая 3. не устойчива
37.	Санитарная оценка мяса при лептоспирозе 1. без ограничения 2. промышленная переработка 3. техническая утилизация
38.	Возбудитель ящура 1. бактерия 2. вирус 3. грибок
39.	Санитарная оценка мяса при ящуре без ограничения промышленная переработка техническая утилизация
40.	Возбудитель оспы

	1. бактерия 2. вирус 3. грибок
41.	Санитарная оценка мяса при оспе 1. без ограничения 2. промышленная переработка 3. техническая утилизация
42.	К туляремии восприимчивы 1. козы 2. человек 3. круп. рог. Скот
43.	Устойчивость возбудителя туляремии 1. высокая 2. средняя 3. низкая
44.	Санитарная оценка мяса при туляремии без ограничения промышленная переработка уничтожение
45.	Возбудитель рожи свиней E. coli Er. insidiosa F. tularensis

ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных

Номер задания	Текст задания
46.	Сбор эндокринного сырья при роже свиней 1. разрешается 2. не разрешается
47.	Санитарная оценка мяса при листериозе 1. без ограничения 2. промышленная переработка 3. техническая утилизация
48.	Возбудитель сапа 1. Bact.mallei 2. C. burnetii 3. Cl. Botulinum
49.	Санитарная оценка шкур при лейкозе только после дезинфекции без ограничения сжигают
50.	Возбудитель актиномикоза 1. бактерия 2. грибок 3. вирус
51.	Возбудитель болезни Ауески 1. бактерия 2. грибок 3. вирус
52.	Заболевание молодняка, возникающее при недостатке кальция и витамина D +: рахит -: миозит -: остеопороз -: остеомалация -: остеодистрофия
53.	Заболевания взрослых животных при недостатке кальция +: остеомалация +: остеопороз +: остеодистрофия -: рахит -: чахотка
54.	Желудочно-кишечные камни делятся на +: истинные +: ложные -: подложные

	-: фальшивые -: настоящие
55.	К истинным желудочно-кишечным относятся камни, состоящие из +: солей -: растений -: волос -: перьев -: земли
56.	К ложным желудочно-кишечным камням относятся камни, состоящие из +: волос +: перьев +: растений -: солей -: кислот
57.	Камни образующиеся в слюнных железах и их протоках +: сиалолиты -: ураты -: аксолаты -: конглобаты -: безоары
58.	Выйная связка _____ имеет только канатиковую часть а) собаки б) лошади в) рогатого скота г) свиньи
59.	Причиной появления у молока солёного вкуса может быть... 1) хранение молока в цинковой посуде 2) поедании свежей крапивы, хмеля, водяного перца 3) доение стародойных коров (перед запуском), коров с маститом или туберкулёзом вымени; примесь в молоке молозива; 4) поедании коровами большого количества зеленого, легкобродящего корма; развитии в молоке кишечной палочки и флуоресцирующих бактерии
60.	Полуфабрикаты из мяса птицы подвергаются микробиологическому контролю после выработки или перед отгрузкой... . От партии полуфабрикатов кусковых и рубленых из птицы одного наименования отбор пробы производят... . 1) не реже 2 раз в месяц, не менее 3 образцов, общей массой не менее 50 г 2) 1 раз в неделю, одну пробу из произвольного места партии, массой 150 г 3) 1 раз в месяц, не менее 10 образцов, массой 50 г каждый
61.	Отметьте все причины возникновения порока – горький вкус молока (несколько вариантов ответа) 1) Поедание водяной фиалки, гречихи, люцерны, вики, незабудки 2) Поедание большого количества картофеля, свекловичной ботвы и силоса; заболевание органов пищеварения; попадание кишечной палочки, микроорганизмов, образующих кислоту; дрожжей 3) Кровоизлияние в молочные ходы или цистерну вымени 4) Поедание полыни, люпинов, редьки, репы, лютиковых 5) Поедание прогорклого жмыха, заплесневелой соломы
62.	Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря проводится в колбасных и консервных цехах... 1) Ежедневно перед началом работы 2) После завершения работы каждой смены 3) не менее 1 раза в 3 дня 4) не менее 1 раза в неделю
63.	Ветеринарный контроль при транзите подконтрольных товаров (кроме животных) в пунктах пропуска через границу осуществляется... 1) после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата 2) после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной 3) перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата 4) досмотр товаров не осуществляется, производится только проверка документов
64.	Для каких продуктов из птицы регламентируется отсутствие БГКП в 1 г продукта

	1) Сардельки, сосиски 2) Мясные хлеба 3) Готовые рубленые изделия 33 4) Вареные колбасы 5) Ливерные колбаски с растительными добавками 6) Варено-копченые колбасы
65.	Причиной появления у молока солёного вкуса может быть... 1) доение стародойных коров (перед запуском), коров с маститом или туберкулёзом вымени; примесь в молоке молозива; 2) хранение молока в цинковой посуде 3) поедании свежей крапивы, хмеля, водяного перца 4) поедании коровами большого количества зеленого, легкობродящего корма; развитии в молоке кишечной палочки и флуоресцирующих бактерии

3.2 Кейс-задача (к лабораторным работам)

ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Номер задания	Текст задания
66.	Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю. Задание: Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?
67.	Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости. Задание: Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?
68.	Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных. Задание: Проанализировать данную ситуацию.
69.	Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова. Задание: 1. Какие действия необходимо предпринять? 2. Как поступить с травмированными тушками?
70.	Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. На Чернянском мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185. лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена. Задание: Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?

ОПК-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

Номер задания	Текст задания
71.	Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. На мясокомбинат для

	<p>забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.</p> <p>Задание: 1. Проанализируйте ситуацию. 2. Какой должна быть последовательность действий?</p>
72.	<p>Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. В хозяйстве были забиты 3 головы крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработной платы.</p> <p>Задание: 1. Чем объяснить создавшуюся ситуацию? 2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?</p>
73.	<p>Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсыхая, темно-красного цвета, местами увлажненная.</p> <p>Задание: 1. Проанализируйте данную ситуацию. 2. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?</p>
74.	<p>Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. Влажность выработанной на птицефабрике партии мясокостной муки составила 16%, с содержанием протеина 68%. Было принято решение использовать эту муку на корм птице в своем хозяйстве.</p> <p>1. Проанализируйте сложившуюся ситуацию. 2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста? 3. Каковы могут быть последствия?</p>
75.	<p>Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. На Воронежский мясокомбинат из КФХ «Газовик» привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневой сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев.</p> <p>Задание: Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как Вы поступите? Почему?</p>

ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных

Номер задания	Текст задания
76.	<p>Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. На Садовский ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Дорошев В. И. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленные лимонобразные образования в 2-х срезах.</p> <p>Задание: Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?</p>
77.	<p>Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. При проведении анализа смывов со стен оборудования, птицеводческого помещения № 10, в котором содержатся взрослые куры, лаборант Сушкова Н. Н. в 2-х пробах обнаружила возбудителя сальмонеллеза.</p> <p>Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветеринарной службы хозяйства?</p> <p>Задание: Как поступить с поголовьем кур?</p>
78.	<p>Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая.</p> <p>Задание: Как поступить ветеринарному специалисту?</p>
79.	<p>Ситуация: Вы работаете ветеринарно-санитарным экспертом. При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару.</p> <p>Задание:</p> <p>1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. 2. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции?</p>

80.	<p>В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. 2. Чем вызваны действия ветеринарного работника.
-----	---

Критерии и шкалы оценки:

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если: он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

3.5 Собеседование (вопросы к зачету)

ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Номер вопроса	Текст вопроса
81.	Ветеринарно-санитарные меры при использовании отходов животноводства
82.	Обоснование проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке мяса.
83.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных автомобильным транспортом.
84.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных железнодорожным транспортом
85.	Методы контроля качества санитарной обработки (мойки и профилактической дезинфекции) на мясоперерабатывающем предприятии
86.	Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких животных.
87.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании грузов, подконтрольных ветеринарной службе, воздушным транспортом
88.	Контроль дезинфекция транспорта при перевозке животных, сырья и продуктов животного происхождения.
89.	Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к цехам и оборудованию для производства животных кормов
90.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании

ОПК-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

Номер вопроса	Текст вопроса
91.	Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования Таможенного Союза, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору). союза.
92.	Порядок осуществления ветеринарного контроля (надзора) при транзите подконтрольных товаров через таможенную территорию таможенного союза.
93.	Запреты и ограничения, установленные в соответствии с таможенным законодательством Таможенного союза
94.	Виды экспертиз, проводимых таможенными лабораториями России. Правила, место, сроки проведения таможенных экспертиз.
95.	Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Основы товароведения продовольственных товаров.
96.	Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю
97.	Государственный ветеринарный надзор при разведении и содержании продуктивных и непродуктивных животных, производстве, транспортировке и хранении кормов, кормовых добавок, лекарственных средств для животных.
98.	Государственный ветеринарный надзор на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях
99.	Государственный ветеринарный надзор на молочных предприятиях
100.	Государственный ветеринарный надзор при промысле диких животных и пернатой дичи, промысле рыбы и морских млекопитающих
101.	Государственный ветеринарный надзор при убое птицы и переработке птичьего мяса, при убое кроликов и нутрий
102.	Государственный ветеринарный надзор на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах, и при изготовлении сыворотки крови жеребых кобыл, городских распределительных холодильниках
103.	Государственный ветеринарный надзор на транспорте, контроль при переадресовке поднадзорных Россельхознадзором грузов
104.	Государственный ветеринарный надзор на розничных и оптовых продовольственных рынках
105.	Системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции. Сертификация пищевых продуктов и продовольственного сырья.
106.	Таможенное дело и таможенная политика РФ. Таможенное право в российской правовой системе
107.	Федеральные таможенные органы: понятие и система
108.	Ответственность по российскому таможенному праву
109.	Таможенные режимы

ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных

Номер вопроса	Текст вопроса
110.	Производственно-ветеринарный контроль и гигиена производства колбасных изделий.
111.	Производственно-ветеринарный контроль и гигиена производства копченостей
112.	Производственно-ветеринарный контроль и гигиена производства полуфабрикатов
113.	Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция
114.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса дикого кабана
115.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль качества свинины при лучистых воздействиях.
116.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте
117.	Использование бентонитовых подкормок в качестве энтеросорбентов для снижения концентрации тяжелых металлов в мясе свиней
118.	Товарно-технические показатели яиц, при подкормке птиц бентонитами
119.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества перепелиного мяса при использовании в кормлении ферментных добавок
120.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока коров при хронических формах эндометритов

121.	Обеззараживание мяса искусственно обсемененного патогенной и условно-патогенной микрофлорой
122.	Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента рыбы холодного и горячего копчения
123.	Ветеринарно-санитарная экспертиза ряженки и оценка качества в зависимости от условий хранения.
124.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на молокоперерабатывающих предприятиях.
125.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях
126.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясной продукции бройлеров при обработке эмбрионов лучистой энергией
127.	Ветеринарно-гигиенические требования при убое крупного рогатого скота
128.	Ветеринарная защита на животноводческих комплексах на промышленной основе.
129.	Индикация патогенных бактерий в молоке и молочных продуктах.

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60

Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критериев и шкал оценки

Результаты обучения (на основе обобщенных компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценки	Шкала оценки	
				Академическая оценка (зачтено/не зачтено)	Уровень освоения компетенции
ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса					
ЗНАТЬ:	Знает методологию осуществления и совершенствования профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Осуществление и совершенствование профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Доля правильных ответов при тестировании более 60 %	зачтено	базовый
УМЕТЬ:	Кейс-задача	Корректность и полнота решения задания	Задание выполнено в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют	зачтено	базовый
			Задание выполнено не полностью. Не представлена на практическом занятии	не зачтено	не освоена
ОПК-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов					
ЗНАТЬ:	Знание методов решения профессиональных задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	Использование в профессиональной деятельности методов решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	Доля правильных ответов при тестировании более 60 %	зачтено	базовый

УМЕТЬ:	Кейс-задача	Корректность и полнота решения задания	Задание выполнено в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют	зачтено	базовый
			Задание выполнено не полностью. Не представлена на практическом занятии	не зачтено	не освоена
ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных					
ЗНАТЬ:	Знание правил оформления специальной документации, анализа результатов профессиональной деятельности и представления отчетных документов с использованием специализированных баз данных	Оформление специальной документации, анализ результатов профессиональной деятельности и представление отчетных документов с использованием специализированных баз данных	Доля правильных ответов при тестировании более 60 %	зачтено	базовый
УМЕТЬ:	Кейс-задача	Корректность и полнота решения задания	Задание выполнено в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют	зачтено	базовый
			Задание выполнено не полностью. Не представлена на практическом занятии	не зачтено	не освоена