

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

**декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологического
факультета, к.вет.н., профессор
Скрипкин В.С.**

«20» мая 2022г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.11 - Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной
экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного
происхождения**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки/специальности

**Биологическая и экологическая безопасность продуктов животного и
растительного происхождения**

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

Магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь

1. Цель дисциплины

Целями освоения дисциплины «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения» является: формирование навыков выполнения контроля биологической и экологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения, пище-вой продукции в полном соответствии с требованиями нормативно - технической документации Российской Федерации и технических регламентов Таможенного союза.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК 3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами	Знания: - основной нормативной документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами
		Умения: - Использовать основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами
		Навыки: - владения основной нормативной документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

	<p>ОПК 3.2</p> <p>Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.</p>	<p>Знания: - нормативно-правовой базы и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Умения: - анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др</p> <p>Навыки: - владения анализом данных международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др</p>
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.О.11** «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения» является дисциплиной по выбору.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения в 4 семестре;
- для студентов заочной формы обучения на 2 курсе;

Для освоения дисциплины «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин в 1 и 2 семестре:

- Философские проблемы науки и техники
- Математическое моделирование
- Патентоведение
- Контроль качества ветеринарных препаратов
- Организация мониторинга и контроля за состоянием особо опасных болезней животных
- Экологическая экспертиза и мониторинг объектов окружающей среды в зоне деятельности мясо- и молокоперерабатывающих предприятий
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных
- Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях общих для человека и животных
- Психология и педагогика
- Защита информации в системах обработки данных
- Санитарная микробиология
- Информационные технологии
- Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
- Биологическая безопасность сырья животного и растительного происхождения

Освоение дисциплины «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора
- Ветеринарная иммунология
- Экономика и менеджмент ветеринарно-санитарной экспертизы
- Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения
- Современные инструментальные методы подтверждения биологической безопасности продукции животного и растительного происхождения
- Планирование, делопроизводство, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе
- Ветеринарное законодательство с основами таможенного права
- Современные технические средства и технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе
- Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы
- Государственный ветеринарный надзор при экспортно-импортных операциях
- Пограничный ветеринарный надзор
- Методология научно-исследовательской работы
- Деловой иностранный язык

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции и	практические занятия	лабораторные занятия			
4	180/5	20	20	-	104	36	экзамен
	<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>	2	4	-			
	<i>практической подготовки (при наличии)</i>	-	-	-	-	-	-

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	180/5	-	-	-	-	2	0,25

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

Очная форма обучения

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					контроля успеваемости и промежуточной	Оценочное средство проверки результатов достижения	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
1	Законодательные основы проведения контроля и обеспечения биологической и экологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями санитарных и ветеринарных правил и норм, ХАССП, GMP, технических регламентов Таможенного союза, нормативов ВТО	50	8	6	-	36	Контрольная точка №1	Вопросы для собеседования	О П К-3.1 О П К-3.2
2	Общие принципы и правила эксплуатации современного оборудования в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и биологической безопасности пищевой продукции	46	4	6	-	36	Контрольная точка №2	Вопросы для собеседования	О П К-3.1 О П К-3.2
3	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах	48	8	8	-	32	Контрольная точка №3	Вопросы для собеседования	О П К-3.1 О П К-3.2
	Промежуточная аттестация	36	-	-	-	-	ЭКЗАМЕН	Вопросы на экзамен	

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Оценочное средство проверки результатов достижения	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа		
	Итого	180	20	20	-	104		

Заочная форма обучения

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Оценочное средство проверки результатов достижения	Коды формируемых компетенций	
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
1	Законодательные основы проведения контроля и обеспечения биологической и экологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями санитарных и ветеринарных правил и норм, ХАССП, GMP, технических регламентов Таможенного союза, нормативов ВТО	59	2	2	-	55	Контрольная точка №1	Вопросы для собеседования	О П К - 3. 1 О П К - 3. 2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля и аттестации проверки достижения результатов	Код индикаторов
		Всего	Лекции	Семинар ские занятия		Самостоятельная работа		
				Практические	Лабораторные			
1								
2								
3								
4								
5								
	Практическая подготовка							
	Промежуточная аттестация							
	Итого							

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер.занятий		
		очная форма	заочная форма	Очно- заочная форма – не предус- мотре- на
1. Нормативные документы по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору в Российской Федерации. Технические регламенты Таможенного союза. (лекция-визуализация)	Законодательные основы проведения контроля и обеспечения биологической и экологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями санитарных и ветеринарных правил и норм, ХАССП, GMP, технических регламентов Таможенного союза, нормативов ВТО	8/-/-	2/-/-	

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер.занятий		
		очная форма	заочная форма	Очно-заочная форма – не предусмотрена
2. Инструментальные методы оценки качества, биологической и экологической безопасности пищевой продукции	Общие принципы и правила эксплуатации современного оборудования в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и биологической безопасности пищевой продукции	4/2/-	2/-/-	
3. Ветеринарно-санитарный мониторинг качества продуктов убоя, сырья, продукции животного и растительного происхождения, биологической и экологической безопасности пищевой продукции (лекция – визуализация)	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах	8/-/-	-	
Итого		20/2/-	4/-/-	

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях		
		Очная форма	Заочная форма	Очно-заочная форма – не предусмотрена

<p>Законодательные основы проведения контроля и обеспечения биологической и экологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями санитарных и ветеринарных правил и норм, ХАССП, GMP, технических регламентов Таможенного союза, нормативов ВТО</p>	<p>1. Тема: «ХАССП (критические контрольные точки), СМР» ХАССП, GMP, -Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 19 июля 2011 года) -Постановление от 16.04.2001 N 295 «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства Российской Федерации по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» -Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изм. от 03.12.2012 N 236-ФЗ). Положения и правила. Инструкции. Приказы. <i>(работа в группах)</i></p>	<p>2/2/-</p>	<p>2/-/-</p>	
<p>Общие принципы и правила эксплуатации современного оборудования в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и биологической безопасности пищевой продукции</p>	<p>2.Тема: «Изучение порядка введения в эксплуатацию и калибровки оборудования на примере молочного анализатора «Лактан 1-4», серия 700». <i>(Занятие в форме практикума)</i></p>	<p>2/2/-</p>	<p>2/-/-</p>	
	<p>3.Тема: «Метрологическая аттестация средств измерений и испытательного оборудования»</p>	<p>2/-/-</p>	<p>-</p>	
	<p>4.Тема: «Порядок эксплуатации приборов и оборудования для потенциометрии, рефрактометрии, фотометрии. Определение концентрации веществ в</p>	<p>2/-/-</p>	<p>-</p>	

	растворе».			
	5.Тема: «Приборы и оборудование для хроматографии»	-	-	
	6.Тема: «Современные экспресс-анализаторы для анализа качественных показателей молока: принципы действия и порядок работы»	2/-/-	-	
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах	7.Тема: «Определение радионуклидов с использованием оборудования для радиометрического и спектрометрического анализа» (решение ситуационных задач)	2/-/-	2/2/-	
	8.Тема: «Идентификация микроорганизмов, подсчета количественных показателей КМАФАнМ»	2/-/-	-	
	9.Тема: «Определение содержания тяжелых металлов (кадмий, ртуть, свинец, олово) в продуктах животного происхождения»	2/-/-	-	
	10.Тема: «Определение хлорорганических и фосфорорганических пестицидов»	2/-/-	-	
	11. Тема: «Определение диоксинов (масло, жир, мясо, молоко)»	2/-/-	-	
Итого		20/4/-	6/2/-	

*Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов		Очно-заочная форма-не предусмотрена	
	к текущему контролю	к экзамену	к текущему контролю	к экзамену	к текущему контролю	к экзамену
Законодательные основы проведения контроля и обеспечения биологической и экологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями санитарных и ветеринарных правил и норм, ХАССП, GMP, технических регламентов Таможенного союза, нормативов ВТО	36	12	55	2		
Общие принципы и правила эксплуатации современного оборудования в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и биологической безопасности пищевой продукции	36	12	55	4		
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах	32	12	55	3		
ИТОГО	104	36	165	9		

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

Самостоятельная работа обучающихся должна строиться в соответствии со следующими документами:

- Методические указания для самостоятельной работы магистрантов направления подготовки 36.04.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза». – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2016. – 9 с.;
- Методические материалы для самостоятельной подготовки магистрантов факультета ветеринарной медицины направления подготовки 36.04.01 -

«Ветеринарно-санитарная экспертиза». – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2016. – 13 с.;

- «Основные принципы организации и порядок разработки нормативной и технической документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждения соответствия продукции животного и растительного происхождения» : учебно-методическое пособие / С. Н. Луцук, Ю.В. Дьяченко, В.П. Толоконников. Ставрополь, 2016. – 22 с.;
- Методическими указаниями по написанию рефератов по дисциплине «Основные принципы организации и порядок разработки нормативной и технической документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждения соответствия продукции животного и растительного происхождения» [см. УМК].
- «Основные принципы организации и порядок разработки нормативной и технической документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждения соответствия продукции животного и растительного происхождения» : методические рекомендации / С. Н. Луцук, Ю.В. Дьяченко, В.П. Толоконников. Ставрополь, 2016. – 5 с.
- подготовка к разбору конкретных ситуаций
- подготовка к коллоквиуму

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Очная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры			
		1	2	3	4
ОПК-3.1	Ветеринарное законодательство с основами таможенного права				
	Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения				
	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности				
	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы)				
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				
ОПК-3.2	Ветеринарное законодательство с основами таможенного права				

	Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения				
	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности				
	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)				
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				

Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код содержание) и	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс	
		1	2
ОПК-3.1	Ветеринарное законодательство с основами таможенного права		
	Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения		
	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности		
	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		
ОПК-3.2	Ветеринарное законодательство с основами таможенного права		
	Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения		
	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности		
	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		

Индикатор компетенции (код содержание) и	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс	
		1	2
	квалификационной работы		

Очно-заочная форма обучения- не предусмотрена

Индикатор компетенции (код содержание) и	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	А			

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций по дисциплине **«Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения»** проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине **«Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения»** проводится в виде экзамена.

За знания, умения и навыки, приобретенные Магистрантами в период их обучения, выставляются оценки: **«ОТЛИЧНО»**, **«ХОРОШО»**, **«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»**, **«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»**.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Для студентов очной формы обучения уровень сформированности осваиваемых компетенций складывается на лекционных и лабораторных занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки при выполнении заданий.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете, обучающимся начисляются баллы по следующим видам работ:

Критерии оценки посещения и работы на **лекционных занятиях** (максимально 10 баллов)

10 баллов – Обучающийся посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. За каждый пропуск лекции из общей суммы баллов вычитается количество баллов, соответствующее количеству, приходящемуся на одно

лекционное занятие. При этом за замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов от общей суммы баллов вычитается 3 балла за каждую лекцию.

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения заданий по дисциплине:

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентами самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Результативность работы на **лабораторных занятиях** оценивается преподавателем по результатам собеседований, решению практических заданий, а так же активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения заданий по дисциплине:

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

Критерии оценки

5 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

3 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Реферат (интерактивное задание) – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее (максимально 5 баллов).

Критерии оценки реферата

5 баллов – если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция,

сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

3 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

2 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

1 балл – тема реферата (доклада) не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

0 баллов – реферат (доклад) студентом не представлен.

Рейтинговая оценка знаний при проведении текущего контроля успеваемости на контрольных точках позволяет обучающемуся набрать до 60 баллов. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам следующих форм контроля.

Письменный ответ (знания) – средство сплошного группового контроля знаний по определенной теме.

Критерии оценки ответа на 1 вопрос

2 - 3,3 балла - выставляется, когда студентом дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной экономической терминологии.

1,5 балла - выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием экономической терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - выставляется, когда студентом дан не полный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но студентом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

0,5 балла - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь не грамотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированные и ситуационные задачи – задачи направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности

а) репродуктивного уровня (умения), позволяющие оценивать и диагностировать способность обучаемого применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач (значение и методика расчета показателей);

Критерии оценки

2,0 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

1,5 балла. Задача решена своевременно в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы

1,0 балл. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы.

б) реконструктивного уровня (умения, навыки), позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;

Критерии оценки

3 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

2,5 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2 балла. Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1,5 балла. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

1 балл. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задача не решена.

в) творческого уровня (навыки), позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения.

Критерии оценки

5 баллов. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы. Построен график.

4 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

3 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2 балла. Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1 балла. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задача не решена.

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций по дисциплине **«Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения»** проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «**Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения**» проводится в виде экзамена.

За знания, умения и навыки, приобретенные Магистрантами в период их обучения, выставляются оценки: «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО».

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся.

Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков Магистрантов по дисциплине и складывается из следующих компонентов:

Состав балльно-рейтинговой оценки для очной формы обучения

№ контрольной точки	Виды контроля	Максимальное количество баллов по уровням освоения компетенций			
		знать	уметь	владеть	всего
1.	Контрольная точка № 1	7	7	6	20
2.	Контрольная точка № 2	7	6	7	20
3.	Контрольная точка № 3	6	7	7	20
Сумма баллов по итогам текущего и промежуточного контроля		20	20	20	60
Посещение и активность на лекционных занятиях		10	X	X	10
Результативность работы на лабораторных занятиях		5	5	5	15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях)				15	15
Итого		3	25	40	100

Состав балльно-рейтинговой оценки для заочной формы обучения

№ контрольной точки	Виды контроля	Максимальное количество баллов по уровням освоения компетенций			
		знать	уметь	владеть	всего
1.	Контрольная точка № 1	7	7	6	20
2.	Контрольная точка № 2	7	6	7	20
3.	Контрольная точка № 3	6	7	7	20
Сумма баллов по итогам текущего и промежуточного контроля		20	20	20	60
Посещение и активность на лекционных занятиях		10	X	X	10
Результативность работы на лабораторных занятиях		5	5	5	15

Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях)			15	15
Итого	3	25	40	100

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очно-заочной формы обучения

Для студентов очно-заочной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки. **Не предусмотрена**

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
Сумма баллов по итогам текущего контроля		
	Активность на лекционных занятиях	
	Результативность работы на практических занятиях	
	Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)	
	Итого	

При проведении промежуточной аттестации (сдача экзамена и зачета) преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

Итоговая оценка по дисциплине (освоение компетенций)

В течение семестра (курса) магистрант набирает баллы соответствующие критериям оценки каждого оценочного средства в ходе проведения промежуточной аттестации все заработанные магистрантом баллы суммируются и переводятся в оценки.

По дисциплине **«Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения»** Магистрантам, имеющим хорошие результаты

текущей аттестации (55 баллов и выше) и не имеющих неотработанных пропусков занятий, предлагается выставление экзаменационной оценки по результатам текущей успеваемости:

«отлично» - от 85 до 100 баллов;

«хорошо» - от 70 до 84 баллов;

«удовлетворительно» - от 55 до 69 баллов.

В случае отказа – Магистрант сдает экзамен по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую Магистрант набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Критерии оценки ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке Магистрантов не более 16 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1 (оценка знаний)	до 4
Теоретический вопрос №2 (оценка знаний)	до 4
Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков)	до 8
Итого	16

Ответы на теоретические вопросы (оценка знаний)

4 балла выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы, рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному вопросу и дополнительным вопросам, заданным экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний магистранта по дисциплине.

3 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

2 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа магистранта не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Выполнение практико-ориентированного задания (оценка умений и навыков)

Критерии оценки

8-7 баллов Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении, в выборе необходимой справочной литературы. В итоге поставленная цель достигнута, задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

6-5 баллов. Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, однако получен верный ответ.

4 балла. Задание выполнено с задержкой. Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, однако получен верный ответ.

3-2 балла. Задание выполнено с задержкой. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено более двух ошибок, в итоге ответ получен в общем виде.

1 балл. Задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов. Задание не выполнено.

При сдаче экзамена к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене или зачете, сумма баллов переводится в оценку.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения»

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

Вопросы для подготовки к контрольной точке №1

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья.
2. Трансгенные продукты.
3. Роль экологических факторов в загрязнении сырья животного происхождения.

Вопросы для подготовки к контрольной работе №2

1. Загрязнители и токсиканты, поступающие из воздуха.
2. Защита сырья животного происхождения от радиоактивного загрязнения.
3. Правила проведения сертификации продуктов животного происхождения.

Вопросы для подготовки к контрольной работе №3

1. Токсины, выделяемые микроорганизмами.
2. Применение пищевых добавок в мясоперерабатывающей промышленности.
3. Загрязнение сырья животного происхождения тяжелыми металлами.

Задания по самостоятельной работе

Задание № 1

Изучить основные источники по вопросам технического регулирования с целью выявления основных проблем реализации закона «О техническом регулировании». Подготовить доклады на темы, предложенные преподавателем.

Задание № 2

Изучить порядок (правила, условия) разработки технических регламентов на основе закона «О техническом регулировании» и др. нормативно-правовых документов. Подготовиться к выполнению практического задания на тему «Практическое освоение порядка разработки технических регламентов, стандартов и др. НД. Сравнительная характеристика этапов разработки технических регламентов, стандартов и др. НД».

Задание № 3

Изучить проекты ТР с целью подготовки к практическому занятию по теме «Анализ содержания проектов ТР». Подготовить отчет о проделанной работе и составить список изученных проектов ТР.

Задание № 4

Разработать примеры ситуационных задач по теме «Изучение основных структурных элементов НД в соответствии с ГОСТ Р 1.5-2004».

Темы рефератов по курсу дисциплины: «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения»

- Классификация уровней риска микроорганизмов-возбудителей инфекционных заболеваний человека, простейших, гельминтов и ядов биологического происхождения.
 - Факторы вредности и общая оценка условий труда при работе с микроорганизмами 1-4 групп патогенности (Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»).
 - Современное понимание проблемы биологической безопасности.
 - Современные представления о биологических рисках: инфекции, биокатастрофы, биотерроризм и генная инженерия.
1. Токсичные элементы: мышьяк.
 2. Регуляторы роста растений.
 3. Металлические загрязнения: алюминий, хром.
 4. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах.
 5. Радионуклиды: источники и пути поступления в организм человека.
 6. Токсико-гигиенические характеристики пестицидов.
 7. Полициклические ароматические углеводороды: характеристика, химическая природа, свойства, источники, воздействие на организм человека.
 8. Токсичные элементы: свинец.
 9. Химическая природа и активность пестицидов.
 10. Биологическое действие радионуклидов на организм человека.
 11. Диоксины и диоксиноподобные соединения: характеристика, химическая природа, свойства, источники, воздействие на организм человека.
 12. Токсичные элементы: медь, цинк.
 13. Основные принципы радиозащитного питания.
 14. Биологическое действие нитратов и нитритов на организм человека.
 15. Тяжелые металлы: кадмий
 16. Фосфорорганические пестициды.
 17. Гормональные препараты.

18. Технологические способы снижения содержания радио нуклидов в пищевых продуктах.
19. Нитрозосоединения и их токсическое действие на человека.
20. Токсичные элементы: олово и железо.

Типовые вопросы к экзамену и практико-ориентированным занятиям по дисциплине «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения»

1. Какие показатели используют для определения безопасности продуктов животного и растительного происхождения?
2. Назовите 4 группы микроорганизмов, по которым устанавливаются гигиенические нормативы.
3. Сущность метода разделенного импеданса при идентификации микроорганизмов.
4. Сущность иммунохроматографического метода идентификации патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах.
5. Перечислите этапы определения наличия патогенных микроорганизмов в пробах при использовании полимеразно-цепной реакции в реальном времени.
6. Принцип определения видовой принадлежности микроорганизмов на современных биохимических стрипах.
7. Что такое «петрифильмы»? Порядок их применения.
8. Хромогенные питательные среды, преимущества их использования при индикации и идентификации микроорганизмов.
9. Содержание каких антибиотиков нормируется в разных группах пищевой продукции?
10. Назовите классические и экспресс-методы определения антибиотиков в пищевой продукции.
11. Сущность иммунохроматографического метода определения остаточных количеств антибиотиков в молоке.
12. Порядок исследования молока на наличие остаточных количеств антибиотиков с использованием тест-полосок типа «Дельватест».
13. Какие пищевые продукты подлежат исследованию на наличие генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов или микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги?
14. Зарубежное законодательство в области оборота ГМО.
15. Законодательная база в области регистрации ГМО в РФ.
16. Приведите перечень медико-биологических исследований, необходимых для оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения.
17. Порядок государственной регистрации пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения.
18. Назовите методы определения наличия ГМ-компонентов в продуктах питания, их сущность.
19. Как осуществляется пробоподготовка образцов для идентификации наличия ГМО в исследуемом продукте?
20. Методы выделения ДНК при определении наличия ГМО в продукте.
21. Правила отбора проб мяса и мясной продукции для определения показателей безопасности.

22. Правила отбора проб молока и молочной продукции для определения показателей безопасности.
23. Правила отбора проб растительной продукции для определения показателей безопасности.
24. Дайте определение сущности метода газожидкостной хроматографии (ГЖХ).
25. Порядок пробоподготовки исследуемой продукции для ГЖХ.
26. Дайте определение сущности метода тонкослойной хроматографии.
27. Назовите известные методы спектрометрического анализа.
28. Перечислите методы, используемые для определения содержания микотоксинов в продуктах животного и растительного происхождения.
- 29.
30. Какие методы используют для определения остаточных количеств пестицидов в разных группах продуктов животного происхождения?
31. Единые требования к методикам определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах.
32. Какие методы используют для качественного и количественного определения солей тяжелых металлов в пищевой продукции?
33. Сущность хроматоэнзимного метода. Для определения каких загрязнителей его используют?
34. В каких случаях используются методы масс-спектрометрического анализа для экспертизы пищевой продукции?
35. Порядок подготовки проб для атомно-абсорбционной спектрометрии.
36. Сущность метода абсорбционной спектрометрии.
37. Требования к технике безопасности при выполнении работ с использованием газожидкостных хроматографов и атомно-адсорбционных спектрометров

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Провести исследование молока на наличие остаточных количеств антибиотиков с использованием тест-полосок типа «Дельватест».
2. Провести пробоподготовку исследуемых материалов для осуществления иммуноферментного метода определения микотоксинов.
3. Определить этапы определения количественного содержания ГМ-источника методом ПЦР.

Для студентов заочной формы обучения:

Для студентов заочной формы обучения типовые вопросы для контрольной точки по 1 разделу, аналогично очной форме.

Типовое задание для контрольной работы:

Типовые теоретические вопросы:

1. Какие показатели используют для определения безопасности продуктов животного и растительного происхождения?
2. Назовите 4 группы микроорганизмов, по которым устанавливаются гигиенические нормативы.
3. Назовите методы определения наличия ГМ-компонентов в продуктах питания, их сущность.

Практико-ориентированные типовые задания:

1. Провести посев на «петрифильм» для определения КМАФАнМ.
2. Провести пробоподготовку продукции растительного происхождения для определения наличия ГМ-компонентов (выделение ДНК).

Типовые интерактивные задания:

1. Провести исследование молока на наличие остаточных количеств антибиотиков с использованием тест-полосок типа «Дельватест».
2. Провести пробоподготовку исследуемых материалов для осуществления иммуноферментного метода определения микотоксинов.
3. Определить этапы определения количественного содержания ГМ-источника методом ПЦР.

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

Основная

1. Боровков М. Ф.
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>. - Издательство Лань.
2. Кунаков Альберт Александрович
Ветеринарно-санитарная экспертиза : Учебник; ВО - Бакалавриат/Московский государственный университет пищевых производств. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 234 с. - URL: <http://new.znanium.com/go.php?id=947792>
3. Никитин И. Н.
Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Никитин И. Н., Никитин А. И.. - Санкт-Петербург:Лань, 2017. - 376 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/90062>. - Издательство
4. Никитин И. Н.
Организация государственного ветеринарного надзора : учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Никитин И. Н., Никитин А. И.. - Санкт-Петербург:Лань, 2019. - 460 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/113922>. - Издательство Лань.
5. Никитин И. Н.
Практикум по организации ветеринарного дела : учебное пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Никитин И. Н.. - Санкт-Петербург:Лань, 2020. - 324 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/131031>. - Издательство
6. Урбан В. Г.
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учеб. пособие ; ВО - Специалитет/Урбан В. Г.. - Санкт-Петербург:Лань, 2020. - 384 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/139283>. - Издательство

Дополнительная

1. Ветеринарное законодательство : Сб. нормат. прав. докум. по ветеринарии. Т. 1./Под ред. В.М. Авилова. - М., 2000. - 551 с.

2. Дьяченко, Ю. В.
Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе/Ю. В. Дьяченко, В. П. Толоконников, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2014. - 3,14 МБ
3. Житенко, П. В.
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М.:Колос, 2000. - 335 с.
4. Никитин И. Н.
Организация и экономика ветеринарного дела : учебник ; ВО - Специалитет/Никитин И. Н.. - Санкт-Петербург:Лань, 2014. - 368 с. -
URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44760. - Издательство Лань.
5. Никитин, И. Н.
Организация и экономика ветеринарного дела : учебник для студентов вузов по специальности 111201 "Ветеринария". - М.:КолосС, 2007. - 368 с.
6. Никитин, И. Н.
Практикум по организации ветеринарного дела и предпринимательству : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: "Вет.- санитарная экспертиза", "Ветеринария". - М.:КолосС, 2007. - 311 с.
7. Нормативные акты Россельхознадзора : сб./сост. В. М. Сахно. - Ставрополь: Энтропос, 2006. - 324 с.
8. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария/сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь:АГРУС, 2006. - 408 с.
9. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору : (по состоянию на 01.02.2005 г.)/сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2005. - 348 с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронный учебно-методический комплекс «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 2017 г., авторы Толоконников В.П., Дьяченко Ю.В.
2. Государственная информационная система в сфере ветеринарии Ветис <http://help.vetrif.ru>
3. Журнал «Паразитология» - <http://www.zin.ru/journals/parazitologiya/>
4. Журнал «Ветеринария» - <http://journalveterinariya.ru/>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

При изучении дисциплины «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения» необходимо обратить внимание на последовательность изучения тем.

1. Первая тема «Законодательные основы проведения контроля и обеспечения биологической и экологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями санитарных и ветеринарных правил и норм, HACCP, GMP, технических регламентов Таможенного союза, нормативов ВТО» дает базовые представления о сущности, роли, функциях ветеринарно-санитарного контроля, предмете и задачах дисциплины. Без изучения этих законодательных основ дальнейшее усвоение материала будет неэффективным. Особое внимание в первой теме следует обратить на нормативные документы в области ветеринарии; критерии оценки безопасности пищевых продуктов; европейскую систему анализа опасностей по критическим контрольным точкам HACCP и ISO, освоение которой позволит лучше понимать содержание последующих тем.

2. При изучении второй темы следует обратить внимание на представленный материал по качеству и безопасности пищевых продуктов: современной законодательной и нормативно-методической базе; методам оценки качества и безопасности пищевой продукции; методам определения показателей качества сырья и продуктов питания; измерительным методам исследования.

3. Изучение третьей темы преследует цель: освоить ветеринарно-санитарный мониторинг качества продуктов убоя, сырья, продукции животного и растительного происхождения, биологической и экологической безопасности пищевой продукции. Для этого студенту необходимо изучить: требования к продукции животного происхождения; биологическую и экологическую безопасность продукции. Научиться оценивать состояние агроэкосистем, сельскохозяйственной продукции; проводить санитарно-гигиеническую оценку продовольственного сырья и пищевых продуктов растениеводства и животноводства. Студент должен определять снижение качества продукции из-за нарушения условий питания и жизнедеятельности сельскохозяйственных растений и животных.

Самостоятельная работа является важнейшим элементом учебного процесса, так как это один из основных методов освоения учебных дисциплин и овладения навыками профессиональной деятельности. Это подтверждает учебный план, согласно которому при изучении дисциплины 36 часов предусмотрено на самостоятельную работу, и 36 часов – на аудиторные занятия.

Лекции, практические занятия, написание реферата и промежуточная аттестация являются важными этапами подготовки к экзамену, поскольку позволяют студенту оценить уровень собственных знаний и своевременно восполнить имеющиеся пробелы. В этой связи необходимо для подготовки к экзамену первоначально прочитать лекционный материал, выполнить практические задания, самостоятельно изучить вопросы, написать реферат.

В системе магистратуры «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения» является основным компонентом обучения.

Успех в изучении дисциплины зависит не только от подготовленности преподавателей, уровня организации учебного процесса, научно-методического качества учебно-методической литературы, но понимания магистров необходимости получения знаний основных принципов организации и порядка разработки нормативно - технической документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и готовности самостоятельно работать с целью наиболее быстрого и эффективного освоения изучаемого материала, овладения профессиональными навыками и приемами.

В процессе обучения магистры получают необходимый объем практических и теоретических знаний по вопросам законодательных основ, контроля технологических

процессов получения продукции животного и растительного происхождения безопасной в пищевом отношении. Освоение нормативной базы, технологических процессов производства пищевой продукции и контроля ее качества магистры будут на лекциях, лабораторных и самостоятельных занятиях, в процессе прохождения производственной практики.

На лекциях магистр должен получить углубленную теоретическую подготовку по дисциплине на основе знаний современной нормативно-технической документации: ГОСТы, национальные стандарты, технические регламенты Таможенного союза, постановления Правительства РФ, директивы Евросоюза, правила, технические условия, приказы министерств и т.д.

При изучении лекционного курса магистрам необходимы умения отразить в конспективной форме концептуальный подход лектора по излагаемой теме, основные положения каждого раздела, предложенные лектором схемы, таблицы, конкретизирующие основное содержание темы лекции. Осмыслить цель и задачи лекции, ее основные вопросы. В процессе самостоятельной работы необходимо воспроизвести основное содержание лекции и дополнить текст записанной лекции материалами рекомендованной научной литературы.

На практических занятиях магистр изучает нормативно-техническую документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждения соответствия продукции животного и растительного происхождения. Весьма целесообразно предварительное внимательное изучение методических рекомендаций по теме выполнения задания.

Самостоятельная работа по дисциплине должна включать: решение ситуационных индивидуальных заданий, заполнение рабочей тетради, усвоение материала, собеседование с преподавателем по выполнению задания, аттестацию магистра по итогам работы и ее защиты.

Самостоятельную работу магистр должен выполнять на основе изучения рекомендуемой и дополнительной литературы по соответствующим разделам, темам. Успех изучения дисциплины определяется систематической активной работой магистра с учебно-методической литературой и нормативно-технической документацией в области ветеринарной экспертизы.

Магистру следует усвоить основное правило высшей школы: знания в вузе не получают, а добывают. Во время самостоятельной работы магистру необходимо четкие знания нормативной документации, особенностей и критических точек технологических процессов получения пищевой продукции, понимание причинно - следственных связей, их изменчивости, прямых и обратных связей организма и окружающей среды. Главная задача магистра опосредуется стремлением аналитического профессионального уровня, человека культуры, большой эрудиции, инициативы, способного критически оценивать обстоятельства и принимать ответственные решения.

Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с методическими указаниями кафедры.

На производственной практике магистры под руководством опытных специалистов осваивают методы контроля технологических процессов в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы, обеспечивающих возможность получения продукции животного и растительного происхождения высокого санитарного качества.

При изучении дисциплины, знания будущих магистров базируются на смежных дисциплинах.

При освоении дисциплины помимо аудиторных занятий, предусматривается прохождение практики на перерабатывающих предприятиях (молзаводы, мясокомбинаты, консервные заводы, колбасные цеха и др.

В результате изучения дисциплины выпускник должен освоить необходимый объем знаний и практических навыков.

Одним из условий успешного обучения магистра по дисциплине является его самоконтроль за качеством изучения материала. Самоконтроль за качеством усвоения материала магистр должен производить после изучения каждого вопроса темы или препарата. Осуществлять его следует путем неопременного ответа на вопросы, предложенные для самопроверки, а также пересказа выученного материала товарищу.

Итоговый контроль знаний магистров по курсу «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения» проводится согласно рабочего учебного плана. В период подготовки к экзамену магистру необходимо систематизировать ранее полученные знания и практические навыки по работе с препаратами, при необходимости обращаться за индивидуальными консультациями к ведущему преподавателю по особенно сложным для усвоения программным вопросам. В качестве основных учебно-методических материалов в этот период рекомендовано использование конспектов лекций, лабораторных занятий, практикума. В качестве дополнительных материалов может быть рекомендован учебник, особенно по тем вопросам, которые согласно рабочей программы были отведены для самостоятельного изучения. Для успешной сдачи экзамены по дисциплине, всем магистрам необходимо присутствовать на соответствующих консультациях, проводимых ведущим преподавателем. В ходе данных консультаций магистр может получить не только ответы на вопросы, возникшие у него при самоподготовке к итоговой аттестации по дисциплине, но и ознакомиться с методикой проведения зачета. Согласно действующего положения «О порядке приема курсовых работ, зачетов и экзаменов», отдельным магистрам, имеющим наивысшие академические показатели по изучаемой дисциплине, решением кафедры на основании представления ведущего преподавателя может быть выставлена оценка по итогам текущей успеваемости или «автомат».

Для формирования магистра ветеринарно-санитарной экспертизы необходимо постоянное самообразование в периоды, следующие за изучением курса, в том числе и после окончания ВУЗа. Только в случае постоянной самоподготовки, знакомства с новыми научными данными по дисциплине возможно решение важных производственных задач, направленных на профилактику заболеваний животных и человека.

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

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

Специализированное лицензионное программное обеспечение

кафедры паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии

факультета ветеринарной медицины

№ п/ п	Номер аудио рии	Наименование специализиро ванного лицензионног о программного обеспечения кафедры	Количество програм- мных лицензий	Дата начала действ ия (актив ации лиценз ии, ключа, пароля , др.)	Дата оконча ния действ ия (актив ации лиценз ии, ключа, пароля , др.)	Реквизиты подтверждающих документов		Поставщик
						Номер и дата заключения договора / лицензионного соглашения	Код продукта / лицензии	
2018-2019 уч. г.								
1	32,33, прозек торий	ВидеоТест Морфология версия 4.0	1	08.01.2 008	бессро чно	Лицензионное соглашение № ВР0811279 от 08.01.2008	Лицензия 25I45-19212- 0320-8434- 6712	«ИСТА-ВидеоТест»
2017-2018 уч. г.								
1.	28,30, 31, 32, 33, 36а, 22, 43, 44, 46,	АВВУУ FineReader 14 Business 1 year	12	13.11.2 017	16.11.2 018	Сублицензионный договор № 11/015/17 от 13.11.2017	Код позиции: AF14-2S4W01- 102/AD- Идентификаци	ООО «Технософт»

	45 прозек торий						онный номер пользователя: 43136	
2.	32, 33, 36а, 22	Adobe Photoshop CS3	4	08.01.2 008	беспро чно	Лицензионное соглашение № СЕ0801286 от 08.01.2008	Certificate ID: СЕ0801286	Adobe Systems, Incorporated
3.	32,33, прозек торий	32,33, прозекторий	ВидеоТест Морфология версия 4.0	1	08.01.2 008	бессрочно	Лицензионное соглашение № ВР0811279 от 08.01.2008	Лицензия 25I45-19212-0320-8434-6712
2016-2017 уч. г.								
1	32,33, прозек торий	32,33, прозекторий	ВидеоТест Морфология версия 4.0	1	08.01.2 008	бессрочно	Лицензионное соглашение № ВР0811279 от 08.01.2008	Лицензия 25I45-19212-0320-8434-6712
2015-2016 уч. г.								
1.	28,30, 31, 32, 33, 36а, 22, 43, 44, 46, 45 прозек торий	Kaspersky Total Security Rus- sian Edition. 1000-1499 Node 1 year Ed- ucational Re- newal License	12	15.10.2 015	29.10.2 016	Сублицензионный договор № 10/036/15 от 26.10.15 Акт Pr000535 от 27.10.15	Лицензия №17Е0- 151015-081258	ООО «Софтлайн Проекты»
2.	32, 33, 36а, 22	Adobe Photoshop CS3	4	08.01.2 008	беспро чно	Лицензионное соглашение № СЕ0801286 от 08.01.2008	Certificate ID: СЕ0801286	Adobe Systems, Incorporated
3.	32,33, прозек торий	32,33, прозекторий	ВидеоТест Морфология версия 4.0	1	08.01.2 008	бессрочно	Лицензионное соглашение № ВР0811279 от	«ИСТА-ВидеоТест»

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 45 площадь – 48,1 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 15 посадочных мест, компьютеры HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов: <i>Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м²)</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы (ауд. № 44 площадь – 63,2 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбук HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 46, площадь – 78,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 36 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в

		электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
--	--	--

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачете/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- зачет проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуально-го пользования;

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме;

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и учебного плана по специализации программы «Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»

Автор (ы): Толоконников В.П. доктор ветеринарных наук, профессор



Дьяченко Ю.В. кандидат ветеринарных наук, доцент



Рецензенты



Квочко А.Н., доктор биологических наук, профессор



Оробец В.А., доктор ветеринарных наук, профессор

Рабочая программа дисциплины «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения» рассмотрена на заседании кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии им. профессора С.Н. Никольского протокол №19 от «12» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза».

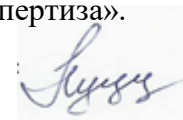
Зав. кафедрой паразитологии и ВСЭ,
анатомии и патанатомии им. профессора
С.Н. Никольского, доктор биологических наук, доцент



О. В. Дилекова

Рабочая программа дисциплины «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины протокол №12 от «17» мая 2022г. и ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Руководитель ОП доктор ветеринарных наук, профессор



С.Н. Луцук

Аннотация рабочей программы дисциплины



Б.О.11 «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения»

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата/магистратуры/специалитета

по направлению подготовки

<u>36.04.01</u>	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<u>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</u>
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____5_ ЗЕТ, _____180_ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0ч., практические (лабораторные) занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 104 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия –6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 161 ч, в том числе практическая подготовка - ___0 ч., контроль – 9 ч</p>
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся необходимых знаний и умений для выявления необходимых усовершенствований и разработке новых, более эффективных средств ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Место дисциплины в структуре ОП ВО	является дисциплиной вариативной части профессионального цикла Б1.0.11.
Компетенции и	

<p>индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>Общепрофессиональные компетенции(ОПК) Общепрофессиональные компетенции: ОПК-3</p> <p>Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p> <p>ОПК-3.1</p> <p>Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</p> <p>ОПК-3.2</p> <p>Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: основной нормативной документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Знания: нормативно-правовой базы и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности ОПК 3.2</p> <p>Умения: - Использовать основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Умения: - анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др ОПК 3.2</p>

	<p>Навыки: - владения основной нормативной документацией в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Навыки: - владения анализом данных международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др ОПК 3.2</p> <p><i>Указываем в разрезе индикаторов компетенций</i></p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>1. Законодательные основы проведения контроля и обеспечения биологической и экологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями санитарных и ветеринарных правил и норм, ХАССП, GMP, технических регламентов Таможенного союза, нормативов ВТО</p> <p>2. Общие принципы и правила эксплуатации современного оборудования в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и биологической безопасности пищевой продукции</p> <p>3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p> 1. Толоконников В.П., доктор ветеринарных наук, профессор</p> <p> 2. Дьяченко Ю.В., кандидат ветеринарных наук, доцент</p>