

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Акурин Сергей Владимирович

Должность: Заместитель директора института зоотехнии и биологии

Дата подписания: 17.11.2025 15:47:03

Уникальный программный ключ:

7abcc100773ae7c9cccb4a7a083f160d2e



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕДЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт зоотехнии и биологии
Кафедра морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ:



С.В. Акурин
26.08.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.11 «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР НА
ВЕДОМСТВЕННЫХ ОБЪЕКТАХ»

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление подготовки 36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность: Управление пищевой безопасностью

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

Разработчики: Бачинская В.М., д.б.н., доцент, Козак С.С., д.б.н., Баранович Е.С., к.в.н., доцент

Ф.И.О.

«23» июня 2025 г.

Рецензент: Савчук С.В., к.б.н., доцент кафедры физиологии, этиологии и биохимии животных

Ф.И.О.

«25» июня 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профессионального стандарта «Ветеринарный врач» и учебного плана.

Программа обсуждена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол № 12 от «25» июня 2025 г.

Зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н.,
доцент Бачинская В.М. *Ф.И.О.*

«25» июня 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической
комиссии факультета зоотехники и биологии, д.б.н.,
профессор Маннапов А.Г. *Ф.И.О.*

Протокол №10 «26» августа 2025 г.

Зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н.,
доцент Бачинская В.М. *Ф.И.О.*

«25» июня 2025 г.

Зав. отдела комплектования ЦНБ /

Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	6
ПО СЕМЕСТРАМ	6
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3 Лекции/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	10
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	155
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	166
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	166
6.2. Описание показателей и критерии контроля успеваемости, описание шкал оценивания	20
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
7.1 Основная литература	21
7.2 Дополнительная литература.....	22
7.3 Нормативные правовые акты	22
7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям.....	22
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	22
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАМНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	23
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	23
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24
Виды и формы отработки пропущенных занятий	24
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	24

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.11 «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» для подготовки магистра по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Управление пищевой безопасностью

Цель освоения дисциплины: освоить нормативные ветеринарные документы и порядок инспектирования цехов и производственных участков на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности, приобрести навыки оформления актов и других специальных документов по результатам проведенного инспектирования на различных объектах., а также изучение ветеринарно-санитарного и гигиенического надзора на различных предприятиях, осуществляющих производство, переработку и хранение сырья и продуктов животного происхождения с учетом требований санитарных норм и правил, которые регламентируют гигиенические режимы на всех участках производства готовой продукции.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в Блок 1.Дисциплины (модули) Обязательная часть учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, осваивается во 2 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие индикаторы компетенции: ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3

Краткое содержание дисциплины: организация государственного ветеринарного надзора на предприятиях по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения, нормативная и правовая база по ведомственным НТД, касающаяся контроля качества и безопасности мясной, молочной, рыбной, яичной и другой подконтрольной продукции, изучение требований к гигиене и санитарии на территории отраслевых предприятий (мясной, молочной, рыбной промышленности и др.), структура госветслужбы на ведомственных объектах, порядок проведения инспекций в цехах различных предприятий, госветнадзор на скотобазах, санбоянях и изоляторах мясокомбинатов и других ведомственных объектах; организация ведения и учета ветеринарного делопроизводства, ветеринарно-санитарная безопасность и правила личной гигиены при лабораторном контроле сырья и готовой продукции, а также ответственность за нарушение ветеринарного законодательства на различных ведомственных объектах.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Промежуточный контроль: экзамен (2 семестр).

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» является освоение нормативных ветеринарных документов и порядок инспектирования цехов и производственных участков на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности, приобрести навыки оформления актов и других специальных документов по результатам проведенного инспектирования на различных объектах, а также изучение ветеринарно-санитарного и гигиенического надзора на различных предприятиях, осуществляющих производство, переработку и хранение сырья и продуктов животного происхождения с учетом требований санитарных норм и правил, которые регламентируют гигиенические режимы на всех участках производства готовой продукции.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» включена в Блок 1. Дисциплины (модули) Обязательная часть учебного. Дисциплина реализуется в соответствии с требованиями ФГОС и Учебного плана по направлению 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Предшествующими дисциплинами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах», являются «Методология научного исследования», «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности», «Экологический мониторинг», «Патоморфологическая диагностика заразных болезней», «Пищевые инфекции и токсикозы».

Дисциплина «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах», является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Ветеринарная деятельность в чрезвычайных условиях», «Управление безопасностью сырья и продуктов животного происхождения», «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции», «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов», «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства и свиноводства», «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках».

Особенностью изучения дисциплины «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» является научить разрабатывать и формировать направление отраслевых предприятий в области контроля качества и безопасности сырья и продукции.

Рабочая программа дисциплины «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зач.ед. (180 часов), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетен- ций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК -1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	ОПК – 1.1 ОПК – 1.2 ОПК – 1.3	технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
2.	ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3	основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	час.	в т.ч. по семестрам	
		№ 2	
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	180		180
1. Контактная работа:	62,4		62,4
Аудиторная работа	62,4		62,4
<i>в том числе:</i>			
лекции (Л)	12		12
практические занятия (ПЗ)	48		48
консультации перед экзаменом	2		2
контактная работа на промежуточном контроле (КРа)	0,4		0,4
2. Самостоятельная работа (СРС)	90,6		90,6
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка практическим занятиям и т.д.)	90,6		90,6
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	27		27
Вид промежуточного контроля:			экзамен

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
Тема 1. Правовое регулирование государственного ветеринарного надзора	22	2	4		16
Тема 2. Организация государственного ветеринарного надзора на предприятиях по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения	40,6	4	16		20,6
Тема 3. Организация производственной деятельности лаборатории ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях	36	2	12		22
Тема 4. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов	26	2	8		16
Тема 5. Ответственность за нару-	26	2	8		16

Наименование тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
шение ветеринарного законодательства на различных ведомственных объектах					
Контактная работа на промежуточном контроле	0,4			0,4	-
<i>Консультации перед экзаменом</i>	2			2	-
<i>Подготовка к экзамену</i>	24,6	-	-	24,6	-
Итого по дисциплине	180	12	48	27	90,6

Тема 1. Правовое регулирование государственного ветеринарного надзора

Цель, задачи дисциплины « Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах». Основные термины и определения. Значение дисциплины при подготовке магистров. Основы законодательной регламентации ветеринарного надзора. Полномочия и функции федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих надзор и контроль на ведомственных предприятиях. Права и гарантии деятельности государственных ветеринарных инспекторов.

Тема 2. Организация государственного ветеринарного надзора на предприятиях по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения

Объекты, система и задачи государственного ветеринарного надзора. Государственный ветеринарный надзор на мясокомбинатах. Полномочия и функции государственных ветеринарных инспекторов на перерабатывающих предприятиях. Понятие гигиены и санитарии в цехах ведомственных предприятий. Категории поднадзорных предприятий. Требования норм и правил для предприятий мясной промышленности, контроль исполнения требований данных нормативных документов. Порядок осуществления текущей, профилактической и вынужденной обработки в цехах поднадзорных предприятий. Порядок осуществления аудита и производственно-ветеринарного контроля и при производстве переработке молока. Особенности проведения санитарной обработки в цехах предприятий молочной промышленности. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора в цехах убоя птицы и переработке птичьего мяса. Организация производственного и лабораторного контроля на рыбоперерабатывающих предприятиях. Государственный ветеринарный надзор в системе предприятий, перерабатывающих продукты и сырье животного происхождения. Основные принципы ветеринарного инспектирования и аудита ведомственных предприятий, разработке схем ветеринарно-санитарного инспектирования на разных ведомственных предприятиях.

Тема 3. Организация производственной деятельности лаборатории ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях

Общие требования к лаборатории ветсанэкспертизы на предприятии. Задачи и функции производственной лаборатории ветсанэкспертизы на предприятии. Структура производственной лаборатории ветсанэкспертизы на предпри-

ятии. Перечень оборудования и инвентаря производственной лаборатории ветсанэкспертизы. Правила работы и охрана труда в лабораториях ветсанэкспертизы. Перечень основных нормативных документов для лабораторного анализа сырья и готовой продукции. Положение о производственной лаборатории предприятия мясной промышленности. Организация лабораторного контроля колбас и копченостей. Организация лабораторного контроля консервов. Лабораторный контроль гигиены производственных участков сырья и готовой продукции на предприятии.

Тема 4. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов

Правовое регулирование оформления ветеринарных сопроводительных документов. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме. Порядок оформления ветеринарных свидетельств и справок. Оформление ветеринарных сертификатов. Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами.

Тема 5. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства на различных ведомственных объектах

Виды ответственности за нарушение норм и правил на производственных участках ведомственных предприятий. Порядок ветеринарно-санитарного инспектирования ведомственных предприятий. Административная ответственность за нарушения федерального законодательства в области ветеринарии. Оформление документов по государственному ветеринарному надзору. Ответственность ветеринарных работников за фальсификацию результатов исследования по гигиене производства и ветсанэкспертизе продовольственных товаров.

4.3 Лекции/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Тема 1. Правовое регулирование государственного ветеринарного надзора	Лекция № 1. Цель, задачи дисциплины «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах». Основные термины и определения. Значение дисциплины при подготовке магистров.	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-3.1		2
		Практическое занятие № 1. Основы законодательной регламентации ветеринарного надзора. Полномочия и функ-		Устный опрос	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		ции федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих надзор и контроль на ведомственных предприятиях.			
		Практическое занятие № 2. Права и гарантии деятельности государственных ветеринарных инспекторов.		Устный опрос	2
2.	Тема 2. Организация государственного ветеринарного надзора на предприятиях по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения	Лекция № 2. Объекты, система и задачи государственного ветеринарного надзора. Государственный ветеринарный надзор на мясокомбинатах.	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.1 ОПК-3.2; ОПК-3.3.		2
		Лекция № 3. Порядок осуществления аудита и производственно-ветеринарного контроля и при производстве переработке молока.			2
		Практическое занятие № 3. Полномочия и функции государственных ветеринарных инспекторов на перерабатывающих предприятиях. Понятие гигиены и санитарии в цехах ведомственных предприятий.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 4. Категории поднадзорных предприятий. Требования норм и правил для предприятий мясной промышленности, контроль исполнения требований данных нормативных документов.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 5. Порядок осуществления текущей, профилактической и вынужденной обработки в цехах поднадзорных предприятий.		Выполнение тестовых заданий	2
		Практическое занятие № 6. Особенности проведения санитарной обработки в цехах предприятий молочной промышленности.		Устный опрос	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формир уемые компете нции	Вид контро льного меропр иятия	Кол- во ча- сов
		Практическое занятие № 7. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора в цехах убоя птицы и переработке птичьего мяса.		Выполнение тестовых заданий	2
		Практическое занятие № 8. Организация производственного и лабораторного контроля на рыбоперерабатывающих предприятиях.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 9. Государственный ветеринарный надзор в системе предприятий, перерабатывающих продукты и сырье животного происхождения.		Выполнение тестовых заданий	2
		Практическое занятие № 10. Основные принципы ветеринарного инспектирования и аудита ведомственных предприятий, разработке схем ветеринарно-санитарного инспектирования на разных ведомственных предприятиях.		Устный опрос	2
3.	Тема 3. Организация производственной деятельности лаборатории ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях	Лекция № 4. Общие требования к лаборатории ветсанэкспертизы на предприятии. Задачи и функции производственной лаборатории ветсанэкспертизы на предприятии.	ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-3.2; ОПК-3.3.		2
		Практическое занятие № 11. Структура производственной лаборатории ветсанэкспертизы на предприятии. Перечень оборудования и инвентаря производственной лаборатории ветсанэкспертизы.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 12. Правила работы и охрана труда в лабораториях ветсанэкспертизы. Перечень основных нормативных документов для лабораторного анализа сырья и готовой продукции.		Устный опрос	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формир уемые компете нции	Вид контро льного меропр иятия	Кол- во ча- сов
		Практическое занятие № 13. Положение о производственной лаборатории предприятия мясной промышленности.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 14. Организация лабораторного контроля колбас и копченостей.		Выполнение контрольной работы	2
		Практическое занятие № 15. Организация лабораторного контроля консервов.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 16. Лабораторный контроль гигиены производственных участков сырья и готовой продукции на предприятии.		Устный опрос	2
4.	Тема 4. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов	Лекция № 5. Правовое регулирование оформления ветеринарных сопроводительных документов.	ОПК-1.3 ОПК-3.2; ОПК-3.3.		2
		Практическое занятие № 17. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 18. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 19. Порядок оформления ветеринарных свидетельств и справок.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 20. Оформление ветеринарных сертификатов. Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами.		Выполнение тестовых заданий	2
5.	Тема 5. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства	Лекция № 6. Виды ответственности за нарушение норм и правил на производствен-	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-3.1		2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формир уемые компете нции	Вид контро льного меропр иятия	Кол- во ча- сов
	ва на различных ведом- ственных объектах	ных участках ведомственных предприятий.	ОПК-3.2;		
		Практическое занятие № 21. Порядок ветеринарно- санитарного инспектирования ведомственных предприятий.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 22. Административная ответст- венность за нарушения феде- рального законодательства в области ветеринарии.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 23. Оформление документов по государственному ветеринар- ному надзору		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 24. Ответственность ветеринар- ных работников за фальсифи- кацию результатов исследо- вания по гигиене производст- ва и ветсанэкспертизе продо- вольственных товаров.		Устный опрос	2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Тема 1. Правовое регулирование государственного ветеринарного надзора	Организация государственного ветеринарного надзора на подконтрольных ведомственных объектах. Органы Россельхознадзора в РФ. Полномочия и функции Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору в области ветеринарного надзора (ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-3.1).
2.	Тема 2. Организация государственного ветеринарного надзора на предприятиях по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения	Госветнадзор заводах по переработке молока. Госветнадзор при промысле рыбы. Ветеринарно-санитарные требования к технологическим процессам при производстве мяса птицы и яйцепродуктов. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию и инвентарю. Ветеринарно-санитарные требования при производстве рыбного фарша и икры, к другим объектам рыбной отрасли. Ветеринарно-санитарные требования при разных способах охлаждения тушек птицы. (ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2; ОПК-3.3).
3.	Тема 3. Организация произ-	Контроль санитарного качества молока в лаборатории

№ п/п	№ темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	водственной деятельности лаборатории ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях	ветсанэкспертизы на предприятиях молочной промышленности. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых мясных, молочных и рыбных продуктов для лабораторного исследования. Методы исследования, доброкачественности мяса и мясных продуктов (ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-3.2; ОПК-3.3).
4.	Тема 4. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов	Какие документы оформляются при отправке животных на боенские предприятия. Основные ошибки при оформлении ветеринарных сопроводительных документов (ОПК-1.3, ОПК-3.2; ОПК-3.3).
5.	Тема 5. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства на различных ведомственных объектах	Права, обязанности и ответственность специалистов Госветслужбы на предприятиях мясной промышленности. Ответственность за нарушения санитарных правил и гигиены производственных участков на мясокомбинатах (ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-3.1, ОПК-3.2).

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	
1.	Тема 2. Организация государственного ветеринарного надзора на предприятиях по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора в цехах убоя птицы и переработке птичьего мяса.	ПЗ	Обсуждение по теме
2.	Тема 3. Организация производственной деятельности лаборатории ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях Лабораторный контроль гигиены производственных участков сырья и готовой продукции на предприятии.	ПЗ	Обсуждение по теме
3.	Тема 5. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства на различных ведомственных объектах Виды ответственности за нарушение норм и правил на производственных участках ведомственных предприятий.	Л	Проблемная лекция

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Предусмотрены следующие виды контроля знаний обучающихся: текущий контроль – устный опрос, контрольная работа, тестовые задания; промежуточный контроль – экзамен.

Примерный перечень тестовых заданий по дисциплине

Тема 2. Организация государственного ветеринарного надзора на предприятиях по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения

1. В России ветеринарное дело находится в ведении:

2. Государственных органов управления
3. Различных министерств и ведомств
4. Федеральной службе безопасности
5. Системе министерства Обороны

2. Какая особенность ветеринарии РФ:

1. Государственная форма организации, единство ветеринарной службы, профилактическое направление, плановость мероприятий
2. Наличие законов и законодательных актов, правил, положений и норм.
3. Наличие организационных форм построения ветеринарного дела и характер ветеринарных мероприятий
4. Регламентация ветеринарной службы законодательством, правовыми актами и требованиями

3. Кто изучает ветеринарное состояние территории, населенных пунктов, животноводческих ферм, предприятий всех форм собственности, пастбищ, водоемов для животных скотопрогонных трасс:

1. Территориальное управление по ветеринарному надзору
2. Органы исполнительной власти субъектов РФ в области ветеринарии и подведомственные учреждения
3. Управление Россельхознадзора и их подведомственные учреждения
4. Управление по противоэпизоотической работе и их подведомственные учреждения

4. Кому подчиняются государственные ветеринарные учреждения субъектов РФ

1. Органу исполнительной власти субъекта в РФ в области ветеринарии
2. Территориальному управлению по ветеринарному надзору
3. Управлению по противоэпизоотической работе и их подведомственным учреждениям
4. Управлению Россельхознадзора и их подведомственным учреждениям

5. Кому подчиняются государственные ветеринарные учреждения на территории города, района

1. Территориальному управлению по ветеринарному надзору
2. Областному эпизоотическому отряду
3. Управлению Россельхознадзора и их подведомственным учреждениям

4. Органу исполнительной власти субъекта РФ в области ветеринарии
 6. *Основными нормативно-правовыми документами по безопасности сырья и продуктов являются:*
 1. Закон РФ и Постановления правительства;
 2. Технические регламенты;
 3. Инструкции по убою животных, клеймению продуктов убоя;
 4. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности.
 7. *Объекты ветеринарно-санитарного надзора на боенских предприятиях:*
 1. Сырье для переработки;
 2. Дезосредства для обработки цехов;
 3. Микроклимат в цехах;
 4. Территория, производственные цеха, холодильники, коллектор сточных вод, навозохранилище.
 8. *Основные требования к работе карантинного отделения и изолятора на мясокомбинате:*
 1. Расположение объектов рядом с загонами скотобазы с 2-х разовым осмотром в сутки;
 2. Ограждение сплошным забором,
 3. Содержать животных как подозрительных в заболевании;
 4. Соблюдать нормы кормления и поения.
 9. *Микробиологический контроль в цехах мясокомбината регламентирован:*
 1. Санитарными правилами для предприятий мясной промышленности;
 2. Правилами ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов;
 3. Законом РФ «О ветеринарии»;
 4. Техническим регламентом на мясо.

Тема 4. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов

1. *На какие животноводческие грузы выдается ветеринарное свидетельство №1:*
 1. На сырье животного происхождения и корма для животных
 2. На животных и животноводческую продукцию
 3. На все виды продовольственного сырья и пищевые продукты
 4. На животных и генетический материал
2. *На какие животноводческие грузы выдается ветеринарное свидетельство №2:*
 1. На субпродукты, яичный порошок, рыбу живую
 2. На мясо, кишечное сырье, шкуры.
 3. На оплодотворенную икру, инкубационное яйцо
 4. На продукты пчеловодства
3. *Для представления, каких сведений, в вышестоящие ветеринарные учреждения, предназначена федеральная форма отчета 1-ветА:*
 1. Сведения о проведении лечебных и профилактических мероприятий

2. Сведения о проведении лабораторных исследований
3. Сведения о произведении противоэпизоотических мероприятий по предупреждению заразных болезней животных
4. Сведения о движении и расходовании биопрепаратов

4. Форма статистической ветеринарной отчетности №5-вет:

1. Сведения о возникновении заболевания развитии эпизоотической ситуации
2. Сведения о движении и расходовании биопрепаратов при проведении противоэпизоотических мероприятий
3. Отчет о ветеринарном надзоре при экспорте и перевозках животных и продукции животного происхождения
4. Отчет о ветеринарно-санитарном надзоре на мясокомбинате, мясоперерабатывающих предприятиях и убойных пунктах, и лаборатория ВСЭ.

5. На какие животноводческие грузы выдается ветеринарное свидетельство №3:

1. На сперму животных, молоко, мясо.
2. На эндокринное сырье, прополис, маточное молочко
3. На живую рыбу, яйцеклетки, яйцо
4. На пищевые продукты, непромышленного изготовления, реализуемые на рынках.

Примерные задания для контрольной работы.

Тема 3. Организация производственной деятельности лаборатории ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях

Вариант 1.

1. Задачи производственной лаборатории ветсанэкспертизы.
2. Оборудование для производственной лаборатории ветсанэкспертизы.
3. Нормативные документы, регламентирующие осуществление лабораторного анализа сырья и готовой продукции.

Вариант 2

1. Функции производственной лаборатории ветсанэкспертизы.
2. Ветеринарно-санитарные требования к помещениям и оборудованию производственной лаборатории ветсанэкспертизы.
3. Ответственность за нарушение правил работы в лаборатории и техники безопасности.

Примерный перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию по дисциплине

1. Цель, задачи и значение дисциплины «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах».
2. Объекты ветеринарного надзора на мясокомбинатах.
3. Департамент ветеринарии Министерства сельского хозяйства, основные задачи и функции.
4. Полномочия и функции Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору в области ветеринарного надзора.

5. Ветсанконтроль при размещении и подготовке животных к убою.
6. Ветсантребования к цехам убоя животных.
- 7.
8. Ветеринарно-санитарные требования к различным объектам на мясокомбинатах.
9. Организация ветсанконтроля на предприятиях по переработке птицы.
10. Особенности ветсанконтроля в цехах санбайни.
11. Особенности санитарных правил для предприятий птицеперерабатывающей промышленности.
12. Ветеринарно-санитарные требования при разных способах охлаждения тушек птицы.
13. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для молочной промышленности.
14. Особенности проведения санитарной обработки в молочной промышленности.
15. Контроль санитарного качества молока на предприятиях молочной промышленности.
16. Режимы микробиологического контроля в различных цехах мясокомбинатов.
17. Входной, операционный и выходной контроль в цехах предприятий мясной промышленности, осуществляемый лабораторией ВСЭ.
18. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на сырье и продукцию.
19. Принципы осуществления входного, операционного и выходного контроля в разных цехах мясокомбинатов.
20. Производственный и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном цехах, лабораторные исследования при производстве колбас и копченостей на бойенских предприятиях.
21. Производственный и ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервных предприятий, и технохимический и микробиологический контроль в консервном производстве.
22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при заготовке животных и подготовке их к убою на мясо.
23. Порядок утилизации или дальнейшей переработки сырья и продукции в случае признания их непригодными к реализации и употреблению.
24. Методы исследования, применяемые в ветеринарно-санитарном контроле при приемке сырья, переработке и хранении продукции на мясо перерабатывающих предприятиях.
25. Методы исследования, применяемые в ветеринарно-санитарном контроле при приемке сырья, переработке, транспортировке и хранении продукции на птицеперерабатывающих предприятиях.
26. Требования ветсанправил при переработке его сырья и продукции.
27. Структура и организация ветеринарно-санитарной службы на убойных пунктах.
28. Цель и задачи производственного ветеринарно-санитарного контроля в разных цехах мясокомбината.

29. Ветеринарно-санитарные требования к технологическим процессам при производстве мяса птицы и яйцепродуктов.
30. Требования к личной гигиене работников предприятия.
31. Основные правила соблюдения правил личной гигиены на предприятии.
32. Основные ошибки при оформлении ветеринарных сопроводительных документов.
33. Виды ответственности за нарушение норм и правил на производственных участках ведомственных предприятий.
34. Порядок ветеринарно-санитарного инспектирования ведомственных предприятий.
35. Административная ответственность за нарушения федерального законодательства в области ветеринарии.
36. Оформление документов по государственному ветеринарному надзору.
37. Ответственность ветеринарных работников за фальсификацию результатов исследования по гигиене производства и ветсанэкспертизе продовольственных товаров.
38. Контроль санитарного качества молока в лаборатории ветсанэкспертизы на предприятиях молочной промышленности.
39. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых мясных, молочных и рыбных продуктов для лабораторного исследования.
40. Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами.
41. Правовое регулирование оформления ветеринарных сопроводительных документов.
42. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях.
43. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме.
44. Порядок оформления ветеринарных свидетельств и справок.
45. Оформление ветеринарных сертификатов.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку « отлично » заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4»	оценку « хорошо » заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал,

(хорошо)	учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>

7.2 Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Москва : РУДН, 2016. - 225 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро ; Санкт-Петербург : Квадро, 20172019. - 200 с.
3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>
4. Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 408 с.

7.3. Нормативно – правовые акты

1. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 №4979-1

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 - М., 2001. – 164.
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 2001.
4. Закон РФ «О техническом регулировании», 2002.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции», 2011.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», 2013.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», 2013.
8. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», 2016.
9. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», 2021.

7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Козак С.С. и др. Ветеринарно-санитарные мероприятия по выпуску безопасной продукции при производстве мяса птицы: учебно-методическое пособие – Москва, Издательский дом «Научная библиотека», 2023. -100 с.
2. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветсаэкспертизы продукции животного и растительного происхождения: учебное пособие. - СПб.: Изд-во «Квадро», 2017. - 240 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека РГАУ-МСХА имени Тимирязева www.library.timacad.ru (открытый доступ)
2. Электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн» - www.biblioclub.ru (открытый доступ)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»: <http://www.e.lanbook.com> (открытый доступ)
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» - [http:// rucont.ru](http://rucont.ru) (открытый доступ)
5. Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnshb.ru> (открытый доступ)
6. Электронная библиотека диссертаций РГБ- <http://diss.rsl.ru/> (открытый доступ)
7. Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris- <http://agris.fao.org/> (открытый доступ)
8. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru> (открытый доступ)
9. Главный фермерский портал <http://fermer.ru> (открытый доступ)
10. Отраслевой портал о птицеводстве «ВЕБПТИЦЕПРОМ» <http://webpticeprom.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный портал Российское образование. <http://www.edu.ru> (открытый доступ)

12. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru> (открытый доступ)
13. Ветеринарная гигиена <http://zoogigiena.ru> (открытый доступ)
14. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ <http://www.mcx.ru/> (открытый доступ)
15. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/> (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». www.consultant.ru
2. Справочная информация для ветеринарных врачей. <http://vetvrach.info>
3. Информационно-поисковая система АПК. <http://www.agroportal.ru>

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

Для материально-технического обеспечения дисциплины и научно-исследовательской работы магистрантов необходимы специализированный учебный класс, оснащенный современным лабораторным оборудованием.

Таблица 7

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
12 корпус, аудитория № 305	3 стола, 3 книжных шкафа, 1 шкаф медицинский (Инв.№ 210136000005658), 1 газовая плита, 1 мойка, 1 вытяжка, 2 холодильника (Инв.№ 410138000000767, Инв.№ 410138000000768), дистиллятор электрич. ДЖЭ-4-02 ЭМО (Инв № 410138000000730)
12 корпус, аудитория № 302, 306	14 столов, 26 стульев, 2 меловые доски, 1 мультимедийная установка (телевизор и DVD-проигрыватель (Инв.№ 410134000003027)), 1 вытяжной шкаф
12 корпус, аудитория № 307	17 столов, 4 стула, 20 табуретов, 1 меловая доска, 4 стеклянных шкафа, 3 шкафа для реактивов (Инв.№ 410138000000725, Инв.№ 558584, Инв.№ 558584/1), 1 шкаф для посуды (Инв.№ 410138000000727), 1 вытяжной шкаф, 1 сейф, 1 термостат (Инв.№ 410134000002964), 1 термостат ЛТР-24 (Инв.№ 410134000002965), 1 трихинеллоскоп Лактрос 2-М (Инв.№ 4101380...732), 1 трихинеллоскоп проекционный (Инв.№ 410134000002963)+ 15 шт компрессорий, 1 pH метр pH – 410 (Инв.№ 210134000004861), 1 pH метр Авилон (Инв.№ 410138000000733), 1 очки с линзой (Инв.№ 410138000000735), 1 нитратомер (Инв.№ 410138000000731), 1 фотокалориметр Экотест – 2024 – 4 (Инв.№ 602215), 1 термостат (Инв.№ 4101340..2284), 1 рефрактометр ИРФ (Инв.№ 410134000002966), 2 шт. весы напольные фасован-

	ные CAS (Инв.№ 410136000007703, Инв.№ 410136000007702), 1 облучатель ультрафиолетовый «Солнышко» (Инв.№ 410138000000734), 1 весы электрические лабораторные ВМ 1502 (Инв.№ 410136000007695), 10 микроскопов Микромед С-11 (Инв.№ 410138000000737, Инв.№ 410138000000738, Инв.№ 410138000000739, Инв.№ 410138000000740, Инв.№ 410138000000741, Инв.№ 410138000000742, Инв.№ 410138000000743, Инв.№ 410138000000744, Инв.№ 618228, Инв.№ 618225), 1 анализатор молока «Клевер-2» (Инв. № 210134000004858), 2 дозиметра ДРГ-01Т1 (Инв.№ 210134000004855, Инв.№ 210134000004856), 1 портативный кислородометр "МАРК 302Т" (Инв.№ 210134000004862)
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (читальный зал библиотеки)	Компьютерный класс

11. Методические рекомендации по освоению дисциплины

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

лекции (занятия лекционного типа);

практические занятия;

групповые консультации;

индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;

самостоятельная работа обучающихся;

занятия иных видов.

Для успешного усвоения дисциплины магистранту необходимо принимать активное участие в освоении каждой темы в процессе обучения. Учебный материал - учебники, монографии, научные статьи, законодательные акты, лекционный материал - способствует консолидации усилий магистранта и преподавателя при освоении предмета. Магистранту рекомендуется не откладывать неустановленный материал, а сразу же обсуждать его с преподавателем во время практических занятий и лекций.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Магистрант, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить соответствующие разделы дисциплины, получить вопросы для самостоятельной работы у преподавателя и защитить отрабатываемую тему.

Магистранты, пропустившие занятия обязаны самостоятельно изучить тему дисциплины по материалу учебников, учебных и учебно-методических пособий, получить и выполнить задание, защитить его у преподавателя.

страны, пропустившие более 35% занятий в семестре, допускаются к экзамену только по разрешению директората.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Обучение магистрантов по дисциплине «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» проводится в соответствии с методической концепцией, реализуемой на кафедре. Основные положения концепции преподавания дисциплины включают следующие элементы: аудиторная работа преподавателя с магистрами на лекционных и практических занятиях, осуществление текущего и промежуточного контроля знаний.

Для организации самостоятельной работы обучающихся предусмотрена возможность использования учебной, учебно-методической и научной литературы кафедры, получения консультаций у ведущих преподавателей.

В процессе проведения занятий за каждым магистрантом закрепляется рабочее место. В начале занятия преподаватель проверяет готовность магистрантов к предстоящей работе, дает объяснение по сущности метода и методики выполнения задания, демонстрирует технические приемы обращения с приборами и инструментами, знакомит с правилами техники безопасности.

Обучающиеся получают конкретные задания для самостоятельной работы. Результаты выполнения работ и выводы по проделанной работе вносятся в тетради, которые сдаются для проверки преподавателю в конце занятия и при допуске к экзамену.

Программу разработали:

Бачинская В.М., д.б.н., доцент



Козак С.С., д.б.н.



Баранович Е.С., к.в.н., доцент



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины **Б1.О.11 «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах»** ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управление пищевой безопасностью (квалификация выпускника – магистр)

Савчук Светланой Васильевной, доцентом кафедры физиологии, этиологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидатом биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управление пищевой безопасностью (уровень магистратура), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (разработчики – Бачинская Валентина Михайловна, д.б.н., зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Козак Сергей Степанович, д.б.н., профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Баранович Евгения Сергеевна, к.в.н., доцент кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к Блоку 1. Дисциплины (модули) основной части учебного цикла – Б1.О.11.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» закреплено ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3 индикаторов компетенций. Дисциплина «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» составляет 5 зачётных единиц (180 часов).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы в профессиональной деятельности магистра по данному направлению подготовки.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» предполагает занятия в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы обучающихся, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (устный опрос, тестовые задания), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины Блока 1. Дисциплины (модули) обязательной части учебного цикла – Б1. О.11 ФГОС направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника, дополнительной литературой – 4 памятников, Интернет-ресурсы – 15 источников и соответствует требованиям ФГОС направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

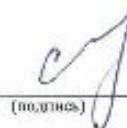
14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управление пищевой безопасностью (квалификация выпускника – магистр), разработанная д.б.н., заведующим кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Бачинской В.М., д.б.н., профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Козак С.С., к.в.н., доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Баранович Е.С. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Савчук С.В., доцент кафедры физиологии, этиологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, кандидат биологических наук



«25» июня 2025 г.