

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»


УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМиТЖ
Ф.И.О. Семенов С.Н.
25 июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДЭ.02.01 Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов
для направления 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль»

магистратура
квалификация выпускника – магистр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчики рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук Семенов С.Н.

доцент, кандидат ветеринарных наук Шапошникова Ю.В.

Воронеж – 2024 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Приказ № 982 от 28.09.2017 г.).

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 9 от 05.06.2024 г.)

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол №10 от 24.06.2024 г.)

Председатель методической комиссии



(Шапошникова Ю.В.)

Рецензент рабочей программы (заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.)

11. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины «Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов» заключается в формировании знаний о современных методах ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов, а также в формировании умений и навыков применения обязательных для исполнения требований при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы морской рыбы, морских водных беспозвоночных и переработанной рыбной продукции, изготовленной из них.

1.2. Задачи дисциплины

Изучить основные нормативные документы, регламентирующие ветеринарно-санитарную экспертизу морской рыбы, водных беспозвоночных и переработанной рыбной продукции из них., порядок назначения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы: живой рыбы, свежей рыбы (рыбы-сырца), охлажденной рыбы, мороженой рыбы, водных беспозвоночных, икры, а так же организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных при различных болезнях с использованием современных методов.

1.3. Предмет дисциплины

Предметом дисциплины «Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов» - являются нормативно-правовые и практические аспекты организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов» относится к Блоку 1, Часть, формируемая участниками образовательных отношений, Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДЭ.02.01

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина «Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов» взаимосвязана с такими дисциплинами как: «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы», «Инновационные методы и методики в ветеринарно-санитарной экспертизе» «Нормативно-правовые основы государственного ветеринарного надзора в РФ», «Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте», «Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения».

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ПК-1	Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции	310	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы
		315	Знать современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов
		У9	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу водных биоресурсов
		Н6	Владеть навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; осуществление ветеринарно-санитарного анализа качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		Н11	Иметь навыки владения современными методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов.

Обозначение в таблице: З – обучающийся должен знать; У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестр	Всего
	4	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	2 / 72	2 / 72
Общая контактная работа, ч	8,15	8,15

Общая самостоятельная работа, ч	63,85	63,85
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	8,00	8,00
лекции	8	8,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	55,00	55,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,15
зачет	0,15	0,15
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	8,85
подготовка к зачету	8,85	8,85
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс	Всего
	2	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	2 / 72	2 / 72
Общая контактная работа, ч	2,15	2,15
Общая самостоятельная работа, ч	69,85	69,85
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	2,00	2,00
лекции	2	2,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	61,00	61,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,15
зачет	0,15	0,15
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	8,85
подготовка к зачету	8,85	8,85
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Нормативно-правовые и практические аспекты организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов.

Подраздел 1.1. Нормативно-правовое регулирование организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов.

Современная законодательная регламентация организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов: Закон РФ «О ветеринарии», ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О ветеринарии" и отдельные законодательные акты Российской Федерации», Приказы Минсельхоза России утверждающие ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы морской рыбы, морских водных беспозвоночных и переработанной рыбной продукции из них. Требования технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции, и технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" и т.д. Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции.

Подраздел 1.2. Ветеринарно-санитарная экспертизы водных биоресурсов с использованием современных методов.

Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы: живой рыбы, свежей рыбы (рыбы-сырца), охлажденной рыбы, мороженой рыбы, водных беспозвоночных, икры. Организация и проведение лабораторных исследований рыбы, водных беспозвоночных при различных болезнях, при подозрении на отравление пестицидами, подозрении на применение лекарственных препаратов для ветеринарного применения и несоблюдении сроков их выведения из организма в соответствии с инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения (для искусственно выращиваемой рыбы, водных беспозвоночных); при наличии живых гельминтов, подозрении на наличие радионуклеидов, на наличие признаков инфекционного заболевания рыбы, водных беспозвоночных). Дополнительные лабораторные (химико-токсикологические, в том числе исследования на наличие радионуклеидов, пестицидов, нитрозаминов, токсичных элементов; гистамина, диоксинов, полихлорированных бифенилов; микробиологические (бактериологические), паразитологические и иные) исследования.

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Нормативно-правовые и практические аспекты организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов.				

<i>Подраздел 1.1. Нормативно-правовое регулирование организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов.</i>	4			33,85
<i>Подраздел 1.2. Подраздел 1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза водных биоресурсов с использованием современных методов.</i>	4			30
Всего	8			63,85

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Нормативно-правовые и практические аспекты организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов.				
<i>Подраздел 1.1. Нормативно-правовое регулирование организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов.</i>	2			39,85
<i>Подраздел 1.2. Подраздел 1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза водных биоресурсов с использованием современных методов.</i>				30
Всего	2			69,85

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
1	Мониторинг изменений законодательства Российской Федерации регламентирующего организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов	Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; сост. :	25	31

2	Методы исследования водных биоресурсов.	С. Н. Семенов, О. М. Мармурова, Ю. В. [Шапошникова, Е. В. Михайлов, И. П. Савина] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 379 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153993.pdf >.	30	30
Всего			55	61

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Подраздел 1.1. Нормативно-правовое регулирование организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов.	ПК-1	310
		315
		У9
Подраздел 1.2. Подраздел 1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза водных биоресурсов с использованием современных методов.	ПК-1	310
		315
		У9
		Н6
		Н11

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале	не зачетно	зачтено

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на зачете

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя отличное знание освоенного материала и умение самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Зачтено, продвинутый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя хорошее знание освоенного материала и умение самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Зачтено, пороговый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя знание основ освоенного материала и умение решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах

Не зачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах
------------------------------------	---

Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении.
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении.
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибок при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя.
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя.

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций**5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации****5.3.1.1. Вопросы к экзамену***«Не предусмотрен»***5.3.1.2. Задачи к экзамену***«Не предусмотрены»***5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой***«Не предусмотрен»***5.3.1.4. Вопросы к зачету**

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Законодательная регламентация электронной ВСЭ водных биоресурсов.	ПК-1	310,315,У9
2	Приказы Минсельхоза России утверждающие ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы морской рыбы, морских водных беспозвоночных и переработанной рыбной продукции из них.	ПК-1	310,315,У9
3	Требования технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	ПК-1	310,315,У9
4	Требования технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ПК-1	310,315,У9

5	Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции..	ПК-1	310,315,У9
6	Порядок установления благополучия в ветеринарном отношении районов добычи (вылова) водных биологических ресурсов, а также производственных объектов происхождения рыб и иных водных животных	ПК-1	310,315,У9
7	Утилизации или уничтожения небезопасных и (или) опасных - рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, изъятых из обращения, в случаях, определяемых Правительством Российской Федерации	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
8	Отбор проб рыбной продукции, рыбы и водных беспозвоночных для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
9	Показатели безопасности рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
10	Органолептическое исследование рыбы, водных беспозвоночных, рыбной продукции.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
11	Исследование рыбы и рыбной продукции по паразитологическим показателям.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы (рыбы-сырца)	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
14	Ветеринарно-санитарной экспертизы мороженой рыбы	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

«Не предусмотрен»

5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы)

«Не предусмотрен»

5.3.2. Оценочные материалы *текущего* контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы морской рыбы, водных беспозвоночных и переработанной рыбной продукции из них устанавли-	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11

	вают:		
2	Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежит:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
3	Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежит рыбная продукция:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции проводится перед:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции назначается и проводится:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
6	Решение о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции принимается:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
7	Специалист Госветслужбы в течение 1 часа по завершении назначенных в отношении данной партии рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции исследований составляет акт:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
8	Решение о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции (в случае временного отсутствия доступа в ФГИС "ВетИС) вносится:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
9	Сертификация в электронном виде осуществляется с использованием:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
10	В журнале ветеринарно-санитарной экспертизы указываются:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
11	Рыба, водные беспозвоночные, относящиеся к уловам водных биологических ресурсов должны происходить из:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
12	Уполномоченные лица организаций, являющихся производителями рыбной продукции (или) участниками оборота рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, а также индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями рыбной продукции или участниками оборота рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, могут:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
13	При подтверждении по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции оформляется:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, предназначенных для	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11

	реализации на розничном рынке, проводится специалистами:		
15	Рыба, водные беспозвоночные и рыбная продукция, не реализованные на рынке в течение рабочего дня и хранившиеся вне территории рынка, подлежат:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
16	В случае установления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы несоответствия рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции требованиям безопасности их:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
17	Исследования рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы должны проводиться с использованием методов:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
18	Показатели безопасности рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции должны соответствовать требованиям, установленным:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
19	Автоматизированная система «Аргус» предназначена:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
20	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции должно проводиться:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
21	В случае, если при органолептическом исследовании рыбы, водных беспозвоночных, рыбной продукции получены результаты, указывающие на несоответствие требованиям безопасности (далее - сомнительный результат), рыба, водные беспозвоночные, рыбная продукция подвергается:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
22	Оценка свежести рыбы по физико-химическим показателям проводится в соответствии с:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
23	Всю партию рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, от которых осуществлялся отбор проб, хранят в контейнерах для транспортировки живой рыбы, живорыбных садках, а рыбу-сырец, свежих водных беспозвоночных и иную рыбную продукцию:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
24	Исследование рыбы и рыбной продукции проводится методами в соответствии с:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
25	Определение органолептических пока-	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11

	зателей проводится в соответствии с:		
26	Исследование рыбы и рыбной продукции по паразитологическим показателям безопасности проводится в соответствии с:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
27	В ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы живая рыба должна подвергаться:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
28	Живая рыба, соответствующая ветеринарно-санитарным нормам и требованиям, установленным техническим регламентом должна:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
29	Поверхность рыбы должна быть:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
30	Живая рыба с признаками засыпания должна быть реализована как:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
31	При оформлении ВСД на животных они действительны:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
32	Живая рыба семейства осетровых при первых признаках засыпания должна быть незамедлительно направлена на:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
33	Безопасная охлажденная рыба должна быть покрыта:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
34	Поверхность разреза мышечной ткани в области спинных плавников должна иметь:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
35	Небезопасная охлажденная рыба имеет:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
36	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы свежемороженой рыбы оцениваются:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
37	Консистенция и запах мороженой рыбы оцениваются после:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
38	Небезопасная свежемороженая рыба имеет:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
39	В случае, если на основании результатов органолептических, и/или физико-химических, и/или паразитологических, и/или лабораторных исследований свежемороженая рыба признана небезопасной, она:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
40	Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки установлены:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
41	В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, раках и рыбной продукции (трематоды: нанофиетусы гетерофиетусы, криптокортилусы, росикотремы, апофалусы; цесто-	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11

	ды: дифиллоботриумы, диплогонопорусы, пирамикоцефалусы; нематоды: анизакиды, контрацекумы, псевдотерраны; скребни: болбозомы, коринозомы) указанная продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута:		
42	При обнаружении поверхностных наростов и папиллом рыба папиллом (не более трех на мелкой и десяти на крупной рыбе) направляется на:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
43	Режимы термической обработки рыбы, водных беспозвоночных, рыбной продукции определены постановлением:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
44	Оценка свежести ракообразных по физико-химическим показателям проводится в соответствии с:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
45	Ракообразные перед визуальным осмотром:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
46	У живых ракообразных оценивается:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
47	У мороженых ракообразных оценивается:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
48	Запах водных беспозвоночных определяется при:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
49	Безопасная икра-зерно имеет:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
50	Зернистая икра с кислотным числом выше 3,1:	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
51	Что происходит при несогласии владельца с результатами ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции? 1. отказ в повторном отбор проб 2. осуществляется повторный отбор проб 3. осуществляется прием жалобы	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
52	Не позднее какого времени после извлечения (вылова) уловы водных биологических ресурсов должны быть охлаждены льдом или охлажденной водой? 1. 1 часа 2. 2 часов 3. 30 минут	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
53	На какие категории подразделяют рыбу по свежести? 1. свежая 2. сомнительной свежести 3. не свежая 4. нулевая	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11

54	При проведении люминесцентно-спектрального анализа под действием ультрафиолетовых лучей длиной волны 360-370 нм каким цветом флюоресцирует мышечная ткань свежих рыб? 1. сине-фиолетовым цветом 2. сине-голубоватым цветом 3. ярко синим цветом	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
55	Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов не должен превышать часов с момента обращения владельца. (указать цифрой)	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
56	Пищевая продукция аквакультуры не должна содержать натуральные или синтетические вещества и генетически модифицированные организмы.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
57	Уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть исследованы на наличие	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
58	В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается замороженной пищевой рыбной продукции.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Лабораторные исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
2	Отбор проб на рынке в целях направления проб в Лабораторию	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
3	Максимально допустимые уровни содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в рыбе, раках, рыбной продукции	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
4	Качественное определение безвредности или токсичности рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
5	Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбной продукции	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза водных беспозвоночных	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
7	Паразитологические показатели безопас-	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11

	ности рыбы		
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных при болезнях	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
9	Ветеринарно-санитарной экспертизы мороженой рыбы	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы (рыбы-сырца)	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
13	Отбор проб рыбной продукции, рыбы и водных беспозвоночных для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
14	Показатели ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
15	Порядок назначения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
16	Обнаружение порчи рыбы и рыбной продукции в результате транспортировки и (или) хранения.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
17	Максимально допустимые уровни содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в рыбе, раках, рыбной продукции.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
18	Действия производимые при массовой гибели рыб и загрязнении водоемов и мест вылова рыбы техногенного характера	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
19	Органолептические, физические и химические показатели икры.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
20	Манипуляции производимые при ветеринарно-санитарной экспертизе двухстворчатых моллюсков.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы устриц выявлено, что створки раковин были плотно закрыты. Они имели чистую поверхность створок, с небольшим известковым налетом. Мясо устриц бледно-зеленоватого цвета, с легким запахом свежего огурца. Допускается ли реализация таких устриц? Обоснуйте свой ответ	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11

	опираясь на содержание документов регламентирующих проведение ВСЭ.		
2	Кальмар после оттаивания покрыт слоем грязно-серой слизи, издает неприятный резкий запах (затхлый) имеет выраженный желтый цвет Проба варкой дает бульон с гнилостным запахом, в мясе обнаруживаются признаки разложения. О чем свидетельствуют обнаруженные вами изменения при проведении ВСЭ?	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
3	Допускается ли реализация малоактивных водных беспозвоночных, сохраняющих только отдельные признаки жизни, травмированных, загрязненных илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками, а так ракообразных в состоянии линьки и с мягким панцирем? Обоснуйте свой ответ опираясь на содержание документов регламентирующих проведение ВСЭ.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11
4	Каким образом поступают в случае, если на основании результатов органолептических, и/или физико-химических, и/или паразитологических, и/или лабораторных исследований свежемороженая рыба признана небезопасной? Обоснуйте свой ответ опираясь на содержание документов регламентирующих проведение ВСЭ.	ПК-1	310,315,У9,Н6,Н11

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ
«Не предусмотрены»

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы
«Не предусмотрены»

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции					
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
310	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ве-			1-7	

	ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы				
315	Знать современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов			1-7	
У9	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу водных биоресурсов			1-7	
Н6	Владеть навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; осуществление ветеринарно-санитарного анализа качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований			1-15	
Н11	Иметь навыки владения современными методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов.			1-15	

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
310	Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных бо-	1-58	1-20	1-4

	лезней рыбы			
315	Знать современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов	1-58	1-20	1-4
У9	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу водных биоресурсов	1-58	1-20	1-4
Н6	Владеть навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; осуществление ветеринарно-санитарного анализа качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	1-58	1-20	1-4
Н11	Иметь навыки владения современными методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов.	1-58	1-20	1-4

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 476 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/152644	Учебное	Основная
2	Долганова Н. В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 288 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/168454	Учебное	Основная
3	Маловастый К. С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] / К. С. Маловастый - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 512 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/168514	Учебное	Дополнительная

4	Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; сост. : С. Н. Семенов, О. М. Мармурова, Ю. В. [Шапошникова, Е. В. Михайлов, И. П. Савина] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 379 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153993.pdf	Методическое	
5	Ветеринар: журнал для практикующих ветеринарных врачей / Учредитель ООО "Премьера Медиа" - М.: Б.и., 2009	Периодическое	
6	Зоотехния [Электронный ресурс]: ежемесячный теоретический и научно-практический журнал / учредитель : Редакция журнала "Зоотехния" - Москва: Редакция журнала "Зоотехния", 2012-2014, 2018 [ЭИ] URL: https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=7631	Периодическое	
7	Рыбоводство и рыбное хозяйство: ежемесячный научно-практический журнал - Москва: Панорама, 2007-	Периодическое	
8	Рыбоводство: научно-практический журнал / ассоциация "ГКО рыбного хозяйства (Росрыбхоз)" - Москва: Издатель Л. Ю. Стоянова, 2007	Периодическое	
9	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010-	Периодическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	ЭБС «Znanium.com»	http://znanium.com
2	ЭБС издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	www.elibrary.ru
4	Национальная электронная библиотека	https://нэб.пф/
5	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

--	--

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://mcx.ru/
2	Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	https://www.fsvps.ru/

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 218,219
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306

образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice,	
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.308
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК в локальной сети ВГАУ

8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Современные проблемы ветеринарной-санитарной экспертизы	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Инновационные методы и методики в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Нормативно-правовые основы государственного ветеринарного надзора в РФ	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, прово- дившее про- верку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответ- ствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных из- менениях