

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии

Рег. № Вет СЭ. 04-16

«30.06» 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

ветеринарной медицины

Леденева Ольга Юрьевна



Леденева О.Ю.

ФГОС 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.03 «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности»

Шифр и наименование дисциплины

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры)

Код и наименование направления подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Курс: 2

Семестр: 4

Факультет (институт)
ветеринарной медицины

очная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144			4
В том числе,				
Контактная работа	40			
Занятия лекционного типа	12			
Занятия практического типа	28			
Самостоятельная работа, всего	104			
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа				
Контрольная работа / реферат / РГР	К			4
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	Э			4

Новосибирск 2019

6436

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования –магистратуры по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденного приказом Минобрнауки России от 28.09.2017 № 982.

Программу разработал(и):

Доцент, канд. вет. наук
(должность)


подпись

В. М. Фомин
ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.03 «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности»** в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.2 Анализирует влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	знать: порядок влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов ; уметь: анализировать влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; владеть: навыками анализировать влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.
ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы санитарной профилактики и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции	ПК-1.2 Руководит разработкой новых методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции	знать: порядок разработкой новых методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции; уметь: руководить разработкой новых методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции; владеть: навыками руководить разработкой новых методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.
ПК-2 Способен совершенствовать и разрабатывать более эффективные технологии и средства	ПК-2.1 Руководит проведением экспертизы и контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	знать: порядок проведения экспертизы и контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения		уметь: руководить проведением экспертизы и контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; владеть: навыками руководить проведением экспертизы и контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
	ПК-2.4 Определяет оценку рисков и проводит анализ и корректирующие мероприятия по установленным рискам	знать: порядок определения оценки рисков и проведения анализа и корректирующие мероприятия по установленным рискам; уметь: определять оценку рисков и проводить анализ и корректирующие мероприятия по установленным рискам; владеть: навыками определять оценку рисков и проводить анализ и корректирующие мероприятия по установленным рискам .
ПК-3 Способен и готов осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с ветеринарным законодательством	ПК-3.1 Проводит экспертизу и контроль качества кормов в соответствии с ветеринарным законодательством	знать: проведение экспертизы и контроль качества кормов в соответствии с ветеринарным законодательством; уметь: проводить экспертизу и контроль качества кормов в соответствии с ветеринарным законодательством; владеть: навыками проведения экспертизы и контроль качества кормов в соответствии с ветеринарным законодательством.
	ПК-3.2 Осуществляет экспертизу и контроль качества ветеринарных препаратов для животных в соответствии с ветеринарным законодательством	знать: проведение экспертизы и контроль качества ветеринарных препаратов для животных в соответствии с ветеринарным законодательством ; уметь: проводить экспертизу и контроль качества ветеринарных препаратов для животных в соответствии с ветеринарным законодательством; владеть: навыками проведения экспертизы и контроль качества ветеринарных препаратов для животных в соответствии с ветеринарным законодательством.
ПК-4 Способен организовать проведение	ПК-4.1 Проводит проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для	знать: порядок проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для

<p>ветеринарно-санитарной оценки и ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации;</p> <p>осуществлять порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов Российской Федерации</p>	<p>реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p>	<p>реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;</p> <p>уметь: проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;</p> <p>владеть: навыками проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.</p>
	<p>ПК-4.2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>знать: порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;</p> <p>уметь: проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;</p> <p>владеть: навыками проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.</p>
	<p>ПК-4.3 Осуществляет отбор проб и проводит лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции</p>	<p>знать: порядок осуществления отбора проб и проведения лабораторного исследования меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;</p> <p>уметь: проводить отбор проб и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;</p> <p>владеть: навыками проводить отбор проб и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов,</p>

		растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции .
	ПК-4.5 Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	<p>знать: порядок осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</p> <p>уметь: проводить ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</p> <p>владеть: навыками проводить ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</p>
ПК-5 Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-5.4 Осуществляет организацию мероприятий по защите организации от заноса инфекционных и инвазионных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий	<p>знать: порядок осуществления организации мероприятий по защите предприятия (организации) от заноса инфекционных и инвазионных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий;</p> <p>уметь: осуществлять организацию мероприятий по защите предприятия (организации) от заноса инфекционных и инвазионных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий;</p> <p>владеть: навыками осуществления организации мероприятий по защите предприятия (организации) от заноса инфекционных и инвазионных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий .</p>
	ПК-5.5 Осуществляет анализ эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования	<p>знать: порядок осуществления анализа эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования;</p> <p>уметь: проводить анализ эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования;</p>

		<p>владеть: навыками осуществления анализа эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.</p>
<p>ПК-6 Способен осуществлять сбор научной информации, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить эксперименты и анализировать полученные</p>	<p>ПК-6.1 Использует современные сведения в области ветеринарной медицины, молекулярной биологии, эпизоотологии, паразитологии, охраны окружающей природной среды и их успешного практического применения</p>	<p>знать: порядок использования современных сведений в области ветеринарной медицины, молекулярной биологии, эпизоотологии, паразитологии, охраны окружающей природной среды и их успешного практического применения; уметь: использовать современные сведения в области ветеринарной медицины, молекулярной биологии, эпизоотологии, паразитологии, охраны окружающей природной среды и их успешного практического применения; владеть: навыками использования современных сведений в области ветеринарной медицины, молекулярной биологии, эпизоотологии, паразитологии, охраны окружающей природной среды и их успешного практического применения</p>
<p>ПК-7 Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения</p>	<p>ПК-7.2 Использует потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; излагает информацию относительно профилактики инфекционных болезней животных; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой.</p>	<p>знать: порядок использования потенциала, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; излагает информацию относительно профилактики инфекционных болезней животных; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой; уметь: использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; излагает информацию относительно профилактики инфекционных болезней животных; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой владеть: навыками использования потенциала, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей; излагает информацию относительно профилактики инфекционных болезней животных;</p>

		использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организма с окружающей средой
--	--	--

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.03 «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности»** относится к Части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина изучается после освоения дисциплин: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, нормативно-правовые основы в области ВСЭ, лабораторное дело. Умения и навыки, полученные в результате освоения дисциплины, будут востребованы в курсе изучения дисциплин: международные отношения в области ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности.

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная):

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Компетенции
		лекции	практические занятия, ЛПЗ	самостоятельная работа	всего по теме	
1	Введение. Роль ветеринарных врачей и ветеринарных служб в пищевой цепочке.	1	2	9	12	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7
2	Качество и безопасность продовольственных товаров, показатели качества и безопасности продукции как совокупность ее свойств в обеспечении контроля. Законодательные и нормативно правовые основы обеспечения безопасности продовольственных товаров	2	4	10	16	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7
3	Идентификация, характеристика опасных факторов, анализ риска при производстве продовольственных товаров, планово-предупредительные мероприятия.					
3.1	Биологические факторы опасности – микроорганизмы и их метаболиты.	1	6	9	16	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7
3.2	Химические факторы опасности, анализ риска. Факторы опасности связанные с химическими элементами, с веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве, животноводстве и ветеринарии, с загрязнением диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами	2	6	9	17	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7
3.3	Радиоактивное загрязнение как фактор опасности продовольственных товаров.	1	2	9	12	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6,

	Физические факторы опасности.					ПК-7
3.4	Виды, идентификация опасных факторов, оценка риска, планово-предупредительные мероприятия.	2	2	9	13	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7
4	Этапы внедрения системы и организация оценки процессов производства (изготовления) продовольственных товаров на основе принципов НАССР, как одного из способов производства безопасных пищевых продуктов.	3	6	10	19	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7
	Контрольная работа			12	12	
	Экзамен			27	27	
	Итого	12	28	104	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, групповых консультаций, контрольная работа.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем.

Тема 1. Введение. Роль ветеринарных врачей и ветеринарных служб в пищевой цепочке.

Роль и задачи ветеринарных врачей и ветеринарных служб в пищевой цепочке так как пищевые продукты являются потенциальным источником различных патогенов, способных вызывать болезни и наносить вред потребителю, на всех стадиях производства, транспортировки, хранения и переработки. Мониторинг и наблюдение болезней и опасностей животного происхождения, контроль на всех стадиях непрерывной цепочки производство – потребление, обнаружение опасностей при хранении продовольствия, содержащихся в воде и окружающей среде на уровне животноводческих хозяйств. Управление рисками которая тесно связана с политикой в области санитарной безопасности пищевых продуктов и определением приемлемого уровня защиты потребителя. Развития стратегий и избрания и исполнения соответствующих мер контроля, необходимых для предупреждения, снижения и уничтожения рисков для гарантии поддержания избранного уровня защиты здоровья. В цикл общего ветеринарного образования входят практически все аспекты гигиены пищевых продуктов и их переработки, фармацевтические препараты, а также патогены, которые могут содержаться в пищевых продуктах животного происхождения. Научные исследования в области санитарной безопасности продуктов питания.

Тема 2. Качество и безопасность продовольственных товаров, показатели качества и безопасности продукции как совокупность ее свойств в обеспечении контроля. Законодательные и нормативно правовые основы обеспечения безопасности продовольственных товаров.

Качество и Безопасность продовольственных товаров как одна из основных составляющих их качества. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов. Понятие и виды экспертизы пищевых продуктов. Федеральное Законодательство в области обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров. Реализация федеральных целевых программ по предупреждению и ликвидации карантинных и особо опасных болезней животных, включая сельскохозяйственных, домашних, зоопарковых и других животных, пушных зверей, птиц, рыб и пчел, и осуществление региональных планов ветеринарного обслуживания животноводства. Федеральные программы по подготовке специалистов в области ветеринарии, производству препаратов и технических средств ветеринарного назначения, а также организация научных исследований по проблемам ветеринарии.

Контроль за соблюдением органами исполнительной власти и должностными лицами, предприятиями, учреждениями, организациями, иными хозяйствующими субъектами независимо от их подчиненности и форм собственности, общественными объединениями, международными организациями, иностранными юридическими лицами, гражданами Российской Федерации, иностранными гражданами и лицами без гражданства - владельцами животных и продуктов животноводства ветеринарного законодательства Российской Федерации.

Охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств. Осуществление государственного ветеринарного и ведомственного ветеринарно-санитарного надзора

Тема 3. Идентификация, характеристика опасных факторов, анализ риска при производстве продовольственных товаров, планово-предупредительные мероприятия.

Тема 3.1 Биологические факторы опасности—микроорганизмы и их метаболиты.

Биологические факторы опасности, характеристик - загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами, сальмонеллез, листериоз, колибактериоз, вибриоз, ботулизм, бактерии рода *Escherichia coli*, бактерии рода *Proteus*, энтерококки. Микотоксины в пищевых продуктах, профилактика алиментарных микотоксикозов. Методы определения микотоксинов. Принципы оценок контаминации продукции и сырья животного происхождения. Санитарно-просветительная работа ветеринарного специалиста по профилактике пищевых токсикоинфекций

Тема 3.2 Химические факторы опасности, анализ риска. Факторы опасности связанные с химическими элементами, с веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве, животноводстве и ветеринарии, с загрязнением диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами.

Загрязнение химическими элементами, токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов. Использование регуляторов роста растений. Сточные воды и твердые отходы, используемые для орошения и удобрения. Проблемы применения и контроля гормональных препаратов. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм человека. Контроль за остаточным содержанием антибиотиков в других ветеринарных препаратах. Токсическое действие диоксинов и диоксиноподобных соединений. Источники загрязнения окружающей среды полигалогенированными углеводородами. Методы анализа полигалогенированных углеводородов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды.

Тема 3.3 Радиоактивное загрязнение как фактор опасности продовольственных товаров. Физические факторы опасности.

Основные представления о радиоактивности. Основные принципы радиозащитного питания. Нормативно-правовая база обеспечения радиационной безопасности. Взаимодействие радионуклидов с компонентами природной среды и организмом человека и животных. Радионуклиды естественного и искусственного происхождения. Эффект действия ионизирующих излучений на клетку и организм человека и животных. Важнейшие факторы предотвращения накопления радионуклидов в организме людей и животных.

Тема 3.4 Виды, идентификация опасных факторов, оценка риска, планово-предупредительные мероприятия.

Опасности, понятие опасностей их идентификация и характеристика. Опасности биологические, химические и физические на предприятия перерабатывающей пищевой промышленности, значение опасностей при ее, недооценки

Физические факторы опасности, их характеристика и контроль в обеспечении продовольственной безопасности

Тема 4. Этапы внедрения системы и организация оценки процессов производства (изготовления) продовольственных товаров на основе принципов НАССР, как одного из способов производства безопасных продовольственных товаров.

Процесс внедрения системы НАССР. Поэтапное внедрение семи принципов системы НАССР, которая разделена три фазы и 12 отдельных этапов её внедрения, фазы 1 – подготовка, 2. – анализ опасностей, 3 – внедрение

1. Фаза подготовки включает следующие этапы: Определение цели и стратегий; подбор команды НАССР; сбор материала; обработка данных; сбор и первичный анализ информации по различным опасностям.

2. Анализ опасностей: определение опасностей и их источников; проведение оценки опасностей; составление списка управляющих воздействий; определение критических точек управления.

3. Использование: установление критические пределы; внедрение системы управляющих воздействий; установление корректирующих действий; составление плана НАССР; документация, аудиты.

Описанный подход к этапам внедрения основан на документе Комиссии Кодекс Алиментариус «Рекомендуемый кодекс международной практики. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» САС/RCP 1-1969, Rev.4- 2003. Ориентировочный график внедрения плана НАССР на производстве. Из графика можно получить представление о примерных сроках проведения каждого этапа, а также последовательности (возможно и одновременно) их реализации.

Подходы по оценке соблюдения требований соответствия ветеринарного и санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза производителями (изготовителями) пищевой продукции, основанных на принципах управления и анализа риска.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля).

4.1. Список основной литературы

✓ 1. Герасёв А. Д. Экологическая и продовольственная безопасность: Учебное пособие/ А.Д. Герасёв, Р. И. Айзман, М.В. Иашвили, С.В. Петров. -.: НИЦ ИНФРА-М, 2016 ISBN 978-5-16-010973-2 (ЭБС ИНФРА-М)

4.2. Список дополнительной литературы

✓ 1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. (ЭБС Лань)

✓ 2. Никитин, И.Н. Организация ветеринарного дела. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 288 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5847>

✓ 3. Харченко, Г.М. Технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2011. — 180 с. (ЭБС Лань)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcх.ru/
2	Аграрная российская информационная система	http://aris.ru/
3	Единый сервисный портал Минсельхоза России	http://service.mcх.ru/Home/RegistersAndRegisters
4	Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	http://www.fsvps.ru/
5	Электронная библиотечная система издательства «Лань»	www.e.lanbook.com
6	Научная электронная библиотека eLibrary.ru	www.eLibrary.com

7	Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М»	www.znaniyum.com
---	--	------------------

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работы

1. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности: метод. указания/ Новосиб. гос. аграр. ун-т. Факультет ветеринарной медицины/ Ю. Д. Шмидт, О. Ю. Леденева. –Новосибирск, 2015. – 21 с.

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

1. Использование видеопроекторов для демонстрации презентаций по современным проблемам ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности.

Таблица 4. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1	MS Windows 2007	1	Microsoft
2	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3	БроузерMozillaFireFox	1	MozillaPublicLicense
4	Почтовый клиент Thunderbird	1	MozillaPublicLicense

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1	Презентации	Согласно темам лекций (табл. 2).	Количество слайдов различное в каждой лекции

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
НК -108	Аудитория для занятий семинарского типа и проведения промежуточной аттестации	Доска, плакаты, шкафы с музейными препаратами, вертикальные жалюзи (3шт.), экран проекционный, раковина, аудиторная мебель, ноутбук переносной, мультимедийное оборудование переносное
НК-114	Аудитория для практических занятий по курсу ветеринарно-санитарной экспертизы, занятий семинарского типа, для индивидуальных и групповых консультаций	Проектор стационарный, экран проекционный, ноутбук переносной, доска, плакат, курсовые проекты, шкаф с музейными препаратами, аудиторная мебель, раковина, вертикальные жалюзи (2шт)
Учебный класс ВСЭ	Аудитория для практических и семинарских занятий	Доска, курсовые проекты, экран проекционный, аудиторная мебель, вертикальные жалюзи (1шт.), ноутбук переносной, мультимедийное оборудование переносное

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине **Б1.В.03 «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности»** используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «30» 05 2019 № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена

на заседании кафедры

протокол от «25» 06 2019 № 21

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

Леденева О.Ю.

ФИО

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)



подпись

Зубаревы Т.А.

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО