

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

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана ФВМнТЖ  
"27" июня 2023 г.

Семенов С.Н.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Б1.В.ДЭ.02.02 Санитарные аспекты производства органической животноводческой  
продукции

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) - Ветеринарно-санитарная экспертиза  
и ветеринарная санитария

квалификация выпускника – бакалавр

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.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария, приказ Минобрнауки России № 974 от 22.09.2017г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 11 от 19.05.2023г.).

**Заведующий кафедрой**



**(Семенов С.Н.)**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол №9 от 24.06.2023г.).

**Председатель методической комиссии**



**(Шапошникова Ю.В.)**

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

## **1. Общая характеристика дисциплины**

### **1.1. Цель дисциплины**

Целью дисциплины являются получение теоретических знаний и практических навыков в области ветеринарной санитарии, гигиены и экологии при переработке сырья животного происхождения на пищевые, кормовые и технические цели. Дисциплина является неотъемлемой частью ветеринарно-санитарного цикла, отражающего специфику работ специалиста на предприятиях агропромышленного комплекса.

### **1.2. Задачи дисциплины**

В задаче дисциплины входят изучение теоретических основ ветеринарной санитарии, гигиены и экологии, применение этих знаний в условиях практики на предприятиях по переработке мяса, молока, рыбы, птицы. Особое внимание должно быть уделено специфике ветеринарно – санитарных мероприятий на санитарных бойнях, на специализированных заводах по утилизации и уничтожению биологических, отходов, а также охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу и со сточными водами, в том числе в чрезвычайных ситуациях.

### **1.3. Предмет дисциплины**

Предмет дисциплины «Санитарные аспекты производства органической животноводческой продукции» - нормативно-правовое регулирование ветеринарных вопросов на международном и национальном уровне.

### **1.4. Место дисциплины в образовательной программе**

Дисциплина «Санитарные аспекты производства органической животноводческой продукции» относится к Блоку 1, к части, формируемой участниками образовательных отношений. Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДЭ.02.02.

### **1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами**

Дисциплина «Санитарные аспекты производства органической животноводческой продукции» взаимосвязана с дисциплинами: «Организация ветеринарного дела», «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Организация государственного ветеринарного надзора», «Электронная ветеринарная сертификация животноводческой продукции».

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| Компетенция |                                                                                                                      | Индикатор достижения компетенции |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Код         | Содержание                                                                                                           | Код                              | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ПК-1        | Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | 33                               | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.                                                                                                                                          |
|             |                                                                                                                      | 36                               | Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.                                                                                                 |
|             |                                                                                                                      | 38                               | Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.          |
|             |                                                                                                                      | У3                               | Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. |
|             |                                                                                                                      | У4                               | Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.                                                                               |
|             |                                                                                                                      | У6                               | Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для                                                                                                                         |

|      |                                                                                                                                      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                      |    | определения пригодности к дальнейшему использованию.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|      |                                                                                                                                      | Н2 | Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.                                                                                                                                                                      |
|      |                                                                                                                                      | Н4 | Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.                                                                                                                                                                                                                       |
|      |                                                                                                                                      | Н5 | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.                                                                                                                                 |
|      |                                                                                                                                      | Н6 | Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.                                                                                                                                                                                                               |
| ПК-2 | Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. | 33 | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.                      |
|      |                                                                                                                                      | 35 | Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. |
|      |                                                                                                                                      | У1 | Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.                                                                                                                                                                                                     |

|      |                                                                                                      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                      | У3 | Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.                                          |
|      |                                                                                                      | У4 | Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.                                                                                                         |
|      |                                                                                                      | Н2 | Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.                                                                                                                              |
|      |                                                                                                      | Н5 | Осуществление 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                                                                                           |
|      |                                                                                                      | Н8 | Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ПК-3 | Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. | 31 | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.                                                                                                                                               |
|      |                                                                                                      | 33 | Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.                                                                                                                |
|      |                                                                                                      | 35 | Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. |

|  |  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | У1 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности. |
|  |  | У2 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности. |
|  |  | У3 | Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.                               |
|  |  | Н3 | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа 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                                      |
|  |  | Н6 | Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.                                                                                                                          |

**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  |
|--------------------------------------------------------------|---------|--------|
|                                                              | 6       |        |
| Общая трудоёмкость, з.е./ч                                   | 2 / 72  | 2 / 72 |
| Общая контактная работа, ч                                   | 14,15   | 14,15  |
| Общая самостоятельная работа, ч                              | 57,85   | 57,85  |
| Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч) | 14,00   | 14,00  |
| лекции                                                       | 14      | 14,00  |
| Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч     | 49,00   | 49,00  |
| Контактная работа при проведении промежуточной аттестации    | 0,15    | 0,15   |

|                                                                 |       |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|-------|
| обучающихся, в т.ч. (ч)                                         |       |       |
| 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  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
|                                                                                   | 4      |        |
| 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. Цель и основные принципы производства экологически чистой продукции животноводства.

Особенности органического сельского хозяйства, анализ состояния, тенденции развития, принципы ведения. Стандарты, понятия и законодательство в сфере органического сельского хозяйства. Понятие органического сельского хозяйства и его особенности. Основные принципы экологического хозяйства. Анализ состояния и тенденции развития сектора органического сельского хозяйства в мире и в России. Оценка потенциала развития производства органической сельскохозяйственной продукции. Перспективы развития производства органической продукции в сельскохозяйственных организациях. Основные цели органического сельского хозяйства и детальные требования. Законодательство в сфере органического сельского хозяйства. Стандарты и основные понятия, используемые в органическом сельском хозяйстве. Общие требования органического сельского хозяйства для растениеводства и животноводства.

## Раздел 2. Основы производства экологически чистой продукции животноводства.

Производство продукции органического животноводства. Эффективность производства органической продукции. Экологические технологии в сельском хозяйстве. Санитарно-эпидемиологические требования к органическим продуктам. Основные требования по производству продукции органического животноводства. Методы подтверждения использования органического производства и сертификации продукции. Методические подходы к оценке эффективности производства органической продукции.

### 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 |       |
| <b>Раздел 1. Цель и основные принципы производства экологически чистой продукции животноводства.</b> | 8                 |    | -  | 20    |
| <b>Раздел 2. Основы производства экологически чистой продукции животноводства.</b>                   | 6                 |    | -  | 37,85 |
| Всего                                                                                                | 14                |    | -  | 57,85 |

#### 4.2.2. Заочная форма обучения

| Разделы, подразделы дисциплины                                                                       | Контактная работа |    |    | СР    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|----|-------|
|                                                                                                      | лекции            | ЛЗ | ПЗ |       |
| <b>Раздел 1. Цель и основные принципы производства экологически чистой продукции животноводства.</b> |                   |    | -  | 30    |
| <b>Раздел 2. Основы производства экологически чистой продукции животноводства.</b>                   | 2                 |    | -  | 39,85 |
| 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     | Экологическая безопасность в растениеводстве. Предотвращение загрязнения агроэкосистем удобрениями. | Организация самостоятельной работы по дисциплине осуществляется в соответствии с методическими указаниями: Санитарные аспекты производства органической животноводческой продукции. продукция животного происхождения [Электронный ресурс] . Методические указания для самостоятельной работы | 20             | 20      |
| 2     | Биологизация земледелия                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10             | 20      |

|       |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |       |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 3     | Экологическая безопасность в животноводстве. Обеспечение качества окружающей среды и животноводческой продукции | обучающихся по направлению – 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», очной и заочной форм обучения<br>[сост. Семенов С.Н., Шапошникова Ю.В., Аристов А.В.] .— Электрон. текстовые дан.— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 . | 20    | 20    |
| 4     | Безотходные и малоотходные технологии в животноводстве.                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 7,85  | 9,85  |
| Всего |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 57,85 | 69,85 |

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

### 5.1. Этапы формирования компетенций

| Подраздел дисциплины                                                                          | Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|
| Раздел 1. Цель и основные принципы производства экологически чистой продукции животноводства. | ПК-1        | 33                               |
|                                                                                               |             | 36                               |
|                                                                                               |             | 38                               |
|                                                                                               |             | У3                               |
|                                                                                               |             | У4                               |
|                                                                                               |             | У6                               |
|                                                                                               |             | Н2                               |
|                                                                                               |             | Н4                               |
|                                                                                               |             | Н5                               |
|                                                                                               |             | Н6                               |
|                                                                                               | ПК-2        | 33                               |
|                                                                                               |             | 35                               |
|                                                                                               |             | У1                               |
|                                                                                               |             | У3                               |
|                                                                                               |             | У4                               |
|                                                                                               |             | Н2                               |
|                                                                                               |             | Н5                               |
|                                                                                               |             | Н8                               |
|                                                                                               | ПК-3        | 31                               |
|                                                                                               |             | 33                               |
|                                                                                               |             | 35                               |
|                                                                                               |             | У1                               |
|                                                                                               |             | У2                               |
|                                                                                               |             | У3                               |
|                                                                                               |             | Н3                               |
|                                                                                               |             | Н6                               |

|                                                                             |      |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|----|
| Раздел 2. Основы производства экологически чистой продукции животноводства. | ПК-1 | 33 |
|                                                                             |      | 36 |
|                                                                             |      | 38 |
|                                                                             |      | У3 |
|                                                                             |      | У4 |
|                                                                             |      | У6 |
|                                                                             |      | Н2 |
|                                                                             |      | Н4 |
|                                                                             |      | Н5 |
|                                                                             |      | Н6 |
|                                                                             | ПК-2 | 33 |
|                                                                             |      | 35 |
|                                                                             |      | У1 |
|                                                                             |      | У3 |
|                                                                             |      | У4 |
|                                                                             |      | Н2 |
|                                                                             |      | Н5 |
|                                                                             |      | Н8 |
|                                                                             | ПК-3 | 31 |
|                                                                             |      | 33 |
|                                                                             |      | 35 |
|                                                                             |      | У1 |
|                                                                             |      | У2 |
|                                                                             |      | У3 |
|                                                                             |      | Н3 |
|                                                                             |      | Н6 |

## 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 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                                                                     |

## 5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

## 5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

## 5.3.1.1. Вопросы к экзамену

«Не предусмотрены»

## 5.3.1.2. Задачи к экзамену

«Не предусмотрены»

## 5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

«Не предусмотрены»

## 5.3.1.4. Вопросы к зачету

| № | Содержание                                                                        | Компетенция          | ИДК                                                                                          |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Понятие органического сельского хозяйства и его особенности                       | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 2 | Анализ состояния и тенденции развития сектора органического сельского хозяйства в | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |

|    |                                                                                               |                      |                                                                                              |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | мире и в России                                                                               |                      |                                                                                              |
| 3  | Оценка потенциала развития производства органической сельскохозяйственной продукции.          | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 4  | Перспективы развития производства органической продукции в сельскохозяйственных организациях. | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 5  | Общие требования органического сельского хозяйства для растениеводства и животноводства.      | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 6  | Основные цели органического сельского хозяйства и детальные требования.                       | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 7  | Законодательство в сфере органического сельского хозяйства                                    | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 8  | Стандарты и основные понятия, используемые в органическом сельском хозяйстве                  | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 9  | Санитарно-эпидемиологические требования к органическим продуктам.                             | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 10 | Основные принципы экологического хозяйства                                                    | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 11 | Ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке продуктов и сырья животного происхождения.   | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 12 | Дезинфекция скотоубойных и убойно-санитарных пунктов                                          | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 13 | Каковы основные                                                                               | ПК-1                 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6                                                       |

|    |                                                                                           |                      |                                                                                              |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | этапы развития органического животноводства.                                              | ПК-2<br>ПК-3         | 33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6                                           |
| 14 | В чем состоят преимущества органического животноводства.                                  | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 15 | Какова роль животноводства в органическом сельском хозяйстве.                             | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 16 | Законодательство РФ по вопросам органического животноводства.                             | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 17 | Международные законодательные акты, регламентирующие производство органической продукции. | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 18 | Требования, предъявляемые к содержанию животных.                                          | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 19 | Требования, предъявляемые к кормлению животных.                                           | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 20 | Требования, предъявляемые лечению животных.                                               | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |

#### 5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

«Не предусмотрены»

#### 5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы)

«Не предусмотрены»

#### 5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

##### 5.3.2.1. Вопросы тестов

| № | Содержание                                | Компетенция          | ИДК                                                                                          |
|---|-------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Органическое животноводство это:          | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 2 | Что включает в себя понятие «органическое | ПК-1<br>ПК-2         | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8                            |

|    |                                                                                                                        |                      |                                                                                              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | животноводство»:                                                                                                       | ПК-3                 | 31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6                                                                      |
| 3  | Производство продукции органического животноводства:                                                                   | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 4  | Органическое животноводство является неотъемлемой частью:                                                              | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 5  | При использовании, каких кормов получают органическую продукцию животноводства:                                        | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 6  | Содержание животных на сельскохозяйственном предприятии для получения органической продукции регламентируют:           | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 7  | Органические фермы могут использовать:                                                                                 | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 8  | В мире наиболее развито:                                                                                               | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 9  | Сложность организации процесса производства продукции органического животноводства заключается:                        | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 10 | Продукты животного происхождения могут считаться органическими:                                                        | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 11 | Продукты животного происхождения могут считаться органическими:                                                        | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 12 | Допускается ли при производстве органической продукции использование стимуляторов роста и лактации животных:           | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 13 | Скот и другие домашние животные, находящиеся в условиях животноводческого хозяйства, но не удовлетворяющие требованиям | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |

|    |                                                                                                                                      |                      |                                                                                              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Руководящего положения кодекса, могут быть переведены в категорию органического производства:                                        |                      |                                                                                              |
| 14 | Федеральный закон об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации регулирует: | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 15 | Органическая продукция это:                                                                                                          | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 16 | Органическое сельское хозяйство это:                                                                                                 | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 17 | Производители органической продукции это:                                                                                            | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 18 | Правовое регулирование отношений в области производства органической продукции основывается на:                                      | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 19 | При производстве органической продукции соблюдаются следующие основные требования:                                                   | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 20 | Подтверждение соответствия производства органической продукции осуществляется:                                                       | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 21 | Информационное и методическое обеспечение в сфере производства органической продукции обеспечивает:                                  | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 22 | Информационное и методическое обеспечение в сфере производства органической продукции включает в себя:                               | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 23 | Ведение единого государственного реестра                                                                                             | ПК-1<br>ПК-2         | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8                            |

|    |                                                                                            |                      |                                                                                              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | производителей органической продукции осуществляется:                                      | ПК-3                 | 31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6                                                                      |
| 24 | Единый государственный реестр производителей органической продукции создается в целях:     | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 25 | Надписи, используемые для маркировки органической продукции, могут содержать:              | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 26 | Классификация загрязнителей.                                                               | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 27 | Пути загрязнения растениеводческой продукции.                                              | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 28 | Пути загрязнения животноводческой продукции.                                               | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 29 | Основные факторы риска для здоровья человека.                                              | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 30 | Опасность использования в рационах кормления животных гормональных препаратов.             | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 31 | Нитраты и нитриты. Пути их поступления в организм животных и патология.                    | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 32 | Методы оценки различных загрязнений продукции с.-х. производства.                          | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 33 | Длительность токсического воздействия пестицидов в разных природно-климатических условиях. | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 34 | Закон минимума Ю.Либиха. Его трансформация в свете производства                            | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 35 | Закон токсического усилия.                                                                 | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 36 | Что такое «ПДК».                                                                           | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |

|    |                                                                                                                      |                      |                                                                                              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 37 | Схема круговорота азота.                                                                                             | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 38 | Механизм «занитрачивания» растений.                                                                                  | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 39 | Физико-химические методы определения веществ загрязнителей в продукции животноводства.                               | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 40 | Основные радионуклиды и последствия избытка их в биосфере.                                                           | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 41 | Основные задачи ветеринарно-санитарных экспертов в производстве продуктов животноводства.                            | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 42 | Официальные справочные материалы, используемые ветсанэкспертом в своей работе.                                       | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 43 | Ветеринарная обработка скота перед погрузкой. Погрузка и правила перевозки скота железнодорожным транспортом.        | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 44 | Транспортировка животных автотранспортом. Влияние транспортировки на предубойное состояние животных и качество мяса. | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 45 | Порядок сдачи и приема животных для убои.                                                                            | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 46 | Предубойный осмотр и случаи направления животных на санитарную бойню.                                                | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 47 | Болезни и особые случаи, при которых животные не допускаются к убою.                                                 | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 48 | Ветсанэкспертиза при патологических изменениях тканей и органов животных.                                            | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 49 | Принципы устройства и                                                                                                | ПК-1                 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6                                                       |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |                                                                                              |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | технологии современных мясокомбинатов.                                                                                                                                                                                                            | ПК-2<br>ПК-3         | 33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6                                           |
| 50 | Применение антибиотиков в органическом животноводстве:                                                                                                                                                                                            | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 51 | Можно ли животных перемещать из органических в неорганические производственные единицы и наоборот?                                                                                                                                                | ПК-1                 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6                                                       |
| 52 | Разрешается ли в органическом животноводстве разведение кроликов и птицы в клетках?                                                                                                                                                               | ПК-1                 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6                                                       |
| 53 | Разрешается ли в органическом производстве разведение сельскохозяйственной птицы в клетках?                                                                                                                                                       | ПК-1                 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6                                                       |
| 54 | В органическом животноводстве не допускается использование:                                                                                                                                                                                       | ПК-1                 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6                                                       |
| 55 | Органическое (экологическое, биологическое) сельское хозяйство — метод ведения сельского хозяйства, в рамках которого происходит сознательная... использования синтетических удобрений, пестицидов, регуляторов роста растений, кормовых добавок. | ПК-1                 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6                                                       |
| 56 | Пищевой продукт с органическими ингредиентами должен содержать не менее ...% органического сырья, без учета воды и соли.                                                                                                                          | ПК-1                 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6                                                       |
| 57 | Органическое сырье – это сырье, полученное в зоне органического производства в соответствии с правилами органического производства, без                                                                                                           | ПК-1                 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6                                                       |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------|
|    | применения антибиотиков, ... и ветеринарных препаратов                                                                                                                                                                                                                                     |      |                                        |
| 58 | Органическое сельское хозяйство – совокупность видов экономической деятельности, при осуществлении которых применяются способы, методы и технологии, направленные на обеспечение... состояния окружающей среды, укрепление здоровья человека, сохранение и восстановление плодородия почв. | ПК-1 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 |
| 59 | Каким федеральным органом исполнительной власти РФ осуществляется ведение единого государственного реестра производителей органической продукции?                                                                                                                                          | ПК-2 | 33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8                |
| 60 | Правовое регулирование отношений в области производства органической продукции основывается на:                                                                                                                                                                                            | ПК-2 | 33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8                |
| 61 | Физико-химические методы определения веществ загрязнителей в продукции животноводства.                                                                                                                                                                                                     | ПК-2 | 33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8                |
| 62 | Единый государственный реестр производителей органической продукции создается в целях:                                                                                                                                                                                                     | ПК-2 | 33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8                |
| 63 | При производстве органической продукции необходимо соблюдение требования... производства органической продукции от производства продукции, не относящейся к органической продукции.                                                                                                        | ПК-2 | 33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8                |
| 64 | Разрешается ли использовать в органическом земледелии применение животных и                                                                                                                                                                                                                | ПК-2 | 33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8                |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                       |      |                         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------|
|    | растительных отходов как удобрений?                                                                                                                                                                                                                   |      |                         |
| 65 | При гигиенической оценке пригодности материалов для контакта с пищевыми продуктами не учитывается:                                                                                                                                                    | ПК-2 | 33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 |
| 66 | Методы органического сельского хозяйства включают в себя использование принципов биологической синергии и отказ от использования фунгицидов, гербицидов... удобрений и антибиотиков.                                                                  | ПК-2 | 33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 |
| 67 | Лососевые рыбы холодного копчения по качеству подразделяются на следующие сорта:                                                                                                                                                                      | ПК-3 | 31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 68 | При хранении консервов в них происходят следующие изменения:                                                                                                                                                                                          | ПК-3 | 31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 69 | Для производства закусочных рыбных консервов используют следующее сырье:                                                                                                                                                                              | ПК-3 | 31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 70 | От содержания жира в мясе рыбы существенным образом зависят:                                                                                                                                                                                          | ПК-3 | 31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 71 | ... называются розоватые темные пятна появляющиеся в области головы (около жабр), глубоко проникающие в толщу мышц.                                                                                                                                   | ПК-3 | 31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 72 | К временно ядовитым пресноводным рыбам относят усача, окуня, линя, пелядь, щуку, угря, миногу, тунца, карпа, так как сыворотка крови, икра, молоки и печень их в период ... содержат ядовитые вещества (ихтиотоксины), опасные для здоровья человека. | ПК-3 | 31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 73 | При обнаружении в мышечной ткани солей тяжелых металлов или                                                                                                                                                                                           | ПК-3 | 31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |

|    |                                                                                                                                                                       |      |                         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------|
|    | пестицидов в пределах максимально допустимых уровней и хороших органолептических показателях рыбу перерабатывают на консервы или кулинарные изделия с ... обработкой. |      |                         |
| 74 | ... вареные раки имеют равномерную красную окраску панциря, подогнутое брюшко (шейку), специфический, ароматный запах.                                                | ПК-3 | 31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |

### 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

| № | Содержание                                                                                 | Компетенция          | ИДК                                                                                          |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Альтернативные приемы защиты урожая от вредителей, болезней и сорняков.                    | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 2 | Биотрансформации радионуклидов.                                                            | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 3 | Интерпретация модели программированного урожая на основе «закона взаимодействия факторов». | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 4 | Органическое животноводство в Российской Федерации.                                        | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 5 | Гормональные препараты – использование их в животноводстве.                                | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 6 | Последствия стратегии химизации растениеводства.                                           | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 7 | Патология у теплокровных организмов, вызываемая нитратами и нитритами.                     | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 8 | Биотрансформация азота в растениеводстве продукции животноводства.                         | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 9 | Производство микробных ферментов,                                                          | ПК-1<br>ПК-2         | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8                            |

|    |                                                                                |                      |                                                                                              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | основные недостатки данных ферментных препаратов.                              | ПК-3                 | 31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6                                                                      |
| 10 | Воздействие радионуклидов на теплокровные организмы.                           | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 11 | Использование в птицеводстве ферментных препаратов.                            | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 12 | Негативные последствия использования пестицидов в с.-х. производстве.          | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 13 | Пути получения органической продукции животноводства.                          | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 14 | Ртуть как токсикант.                                                           | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 15 | Свинец как токсикант.                                                          | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 16 | Кадмий как токсикант.                                                          | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 17 | Требования, предъявляемые к содержанию животных в органическом животноводстве. | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 18 | Требования, предъявляемые к кормлению животных в органическом животноводстве.  | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 19 | Требования, предъявляемые лечению животных в органическом животноводстве.      | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 20 | Требования, предъявляемые к содержанию животных в органическом животноводстве. | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |

### 5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

| № | Содержание                                                                          | Компетенция          | ИДК                                                                                          |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Методы оценки фальсификатов в мясной и молочной промышленности.                     | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 2 | Биоинженерия в производстве сельскохозяйственной продукции и ожидаемые последствия. | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 3 | Порядок подтверждения соответствия производства органической продукции.             | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 4 | Существующие требования к производству органической продукции.                      | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 5 | Порядок проведения сертификации органической животноводческой продукции.            | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |

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

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

**5.4. Система оценивания достижения компетенций**

**5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации**

| ПК-1Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |                                                                                                                                                                                                                               |  |                         |      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------|------|--|
| Индикаторы достижения компетенции ПК-1                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                               |  | Номера вопросов и задач |      |  |
| 33                                                                                                                       | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки. |  |                         | 1-20 |  |
| 36                                                                                                                       | Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к                                                                                                                                                     |  |                         | 1-20 |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |      |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------|--|
|    | мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.                                                                                                                                                                           |  |  |      |  |
| 38 | Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.          |  |  | 1-20 |  |
| У3 | Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. |  |  | 1-20 |  |
| У4 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.                                                                               |  |  | 1-20 |  |

|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |  |      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--|------|--|
| У6                                                                                                                                         | Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию. |                         |  | 1-20 |  |
| Н2                                                                                                                                         | Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.                                                                                       |                         |  | 1-20 |  |
| Н4                                                                                                                                         | Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.                                                                                                                                        |                         |  | 1-20 |  |
| Н5                                                                                                                                         | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.                                                  |                         |  | 1-20 |  |
| Н6                                                                                                                                         | Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.                                                                                                                                |                         |  | 1-20 |  |
| ПК- 2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |  |      |  |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-2                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Номера вопросов и задач |  |      |  |
| 33                                                                                                                                         | Порядок проведения ветеринарно-санитарной                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |  | 1-20 |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |      |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------|--|
|    | экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.                                                                |  |  |      |  |
| 35 | Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. |  |  | 1-20 |  |
| У1 | Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.                                                                                                                                                                                                     |  |  | 1-20 |  |
| У3 | Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.                                                                               |  |  | 1-20 |  |
| У4 | Определять допустимость (недопустимость) реализации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  | 1-20 |  |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |  |      |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--|------|--|
|                                                                                                                           | меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.                                                                   |                         |  |      |  |
| H2                                                                                                                        | Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.                                    |                         |  | 1-20 |  |
| H5                                                                                                                        | Осуществление 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 |                         |  | 1-20 |  |
| H8                                                                                                                        | Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов                                                                                                                                                                                    |                         |  | 1-20 |  |
| ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |  |      |  |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-3                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                     | Номера вопросов и задач |  |      |  |
| 31                                                                                                                        | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.                                                     |                         |  | 1-20 |  |
| 33                                                                                                                        | Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной,                                                                                 |                         |  | 1-20 |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |      |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------|--|
|    | свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |      |  |
| 35 | Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. |  |  | 1-20 |  |
| У1 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.                                                                          |  |  | 1-20 |  |
| У2 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.                                                                          |  |  | 1-20 |  |
| У3 | Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.                                                                                                        |  |  | 1-20 |  |
| Н3 | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  | 1-20 |  |

|    |                                                                                                                                                                                   |  |  |      |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------|--|
|    | 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 |  |  |      |  |
| Н6 | Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.                                       |  |  | 1-20 |  |

#### 5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

| ПК-1Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                        |                                      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|--------------------------------------|--|
| Индикаторы достижения компетенции ПК-1                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                        | вопросы тестов | вопросы устного опроса | задачи для проверки умений и навыков |  |
| 33                                                                                                                       | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.                                          | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |  |
| 36                                                                                                                       | Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |  |
| 38                                                                                                                       | Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной                                                                                                                                                         | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |      |     |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-----|
|    | продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.                                                                                                                         |      |      |     |
| У3 | Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У4 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.                                                                               | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У6 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием                                                                                                                                                                                         | 1-50 | 1-20 | 1-5 |

|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                    |                |                        |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|--------------------------------------|
|                                                                                                                                            | макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.                                                                                                                               |                |                        |                                      |
| Н2                                                                                                                                         | Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.                                      | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |
| Н4                                                                                                                                         | Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.                                                                                       | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |
| Н5                                                                                                                                         | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований. | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |
| Н6                                                                                                                                         | Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.                                                                               | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |
| ПК- 2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. |                                                                                                                                                                                                                                                    |                |                        |                                      |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-2                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                    | вопросы тестов | вопросы устного опроса | задачи для проверки умений и навыков |
| 33                                                                                                                                         | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и                                                                                                                                                                                | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |      |     |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-----|
|    | молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.                                                                                          |      |      |     |
| 35 | Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У1 | Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.                                                                                                                                                                                                     | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У3 | Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения                                                                                                                                         | 1-50 | 1-20 | 1-5 |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                        |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|--------------------------------------|
|                                                                                                                           | ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.                                                                                                                                                                                           |                |                        |                                      |
| У4                                                                                                                        | Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.               | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |
| Н2                                                                                                                        | Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.                                    | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |
| Н5                                                                                                                        | Осуществление 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 | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |
| Н8                                                                                                                        | Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов                                                                                                                                                                                    | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |
| ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                        |                                      |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-3                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                     | вопросы тестов | вопросы устного опроса | задачи для проверки умений и навыков |
| 31                                                                                                                        | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных                                                                                                  | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |      |     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-----|
|    | исследований, ветеринарно-санитарной оценки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |      |     |
| 33 | Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.                                                                                                                | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| 35 | Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У1 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.                                                                          | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У2 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с                                                                                                                                                                                                       | 1-50 | 1-20 | 1-5 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                        |      |      |     |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-----|
|    | использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.                                                                                                           |      |      |     |
| УЗ | Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| НЗ | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа 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        | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| Н6 | Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.                                                                                            | 1-50 | 1-20 | 1-5 |

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

| № | Библиографическое описание                                                                                                                                                                                                       | Тип издания | Вид учебной литературы |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|
| 1 | Насатуев Б. Д. Органическое животноводство [Электронный ресурс] / Насатуев Б. Д. - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 192 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/168936">https://e.lanbook.com/book/168936</a> . | Учебное     | Основная               |
| 2 | Долженкова Г. М. Интенсификация производства                                                                                                                                                                                     | Учебное     | Основная               |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |                |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
|   | высококачественной продукции животноводства [Электронный ресурс]: монография / Долженкова Г. М., Миронова И. В., Тагиров Х. Х. - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 296 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/169014">https://e.lanbook.com/book/169014</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |                |
| 3 | Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] / Сон К. Н., Родин В. И., Бесланев Э. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 416 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/168523">https://e.lanbook.com/book/168523</a>                                                                                                                                                                                                                                                          | Учебное       | Дополнительная |
| 4 | Санитарные аспекты производства органической животноводческой продукции. продукция животного происхождения [Электронный ресурс] . Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению – 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», очной и заочной форм обучения [сост. Семенов С.Н., Шапошникова Ю.В., Аристов А.В.] .— Электрон. текстовые дан.— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 . | Методическое  |                |
| 5 | Санитарные аспекты производства органической животноводческой продукции. продукция животного происхождения [Электронный ресурс] . Методические указания по освоению дисциплины обучающимися по направлению – 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», очной и заочной форм обучения [сост. Семенов С.Н., Шапошникова Ю.В., Аристов А.В.] .— Электрон. текстовые дан.— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .    | Методическое  |                |
| 6 | Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ]                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Периодическое |                |
| 7 | Ветеринарная патология: международный научно-практический журнал по фундаментальным и прикладным вопросам ветеринарии / учредитель : ООО "Ветеринарный консультант" - Москва: Ветеринарный консультант, 2009                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Периодическое |                |
| 8 | Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель : Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 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»                          | <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>           |
| 2 | ЭБС издательства «Лань»                    | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>       |
| 3 | Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU | <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>          |
| 4 | Национальная электронная библиотека        | <a href="https://нэб.пф/">https://нэб.пф/</a>                 |
| 5 | Электронная библиотека ВГАУ                | <a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a> |

### 6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

| № | Название                                                            | Размещение                                                                                  |
|---|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Справочная правовая система Гарант                                  | <a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>                                     |
| 2 | Справочная правовая система Консультант Плюс                        | <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>                           |
| 3 | Профессиональные справочные системы «Кодекс»                        | <a href="https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks</a> |
| 4 | Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям | <a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>                                   |
| 1 | Справочная правовая система Гарант                                  | <a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>                                     |

### 6.2.3. Сайты и информационные порталы

| № | Название                                                 | Размещение                                                |
|---|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1 | Официальный сайт Национального органического союза       | <a href="http://rosorganic.ru/">http://rosorganic.ru/</a> |
| 2 | Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ     | <a href="http://mcx.ru/">http://mcx.ru/</a>               |
| 3 | Официальный сайт Союза органического земледелия в России | <a href="https://soz.bio/">https://soz.bio/</a>           |

## 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:                                                                                                                                                                                                                      | 394087, Воронежская область, г.                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                                                                                                                                    | Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а 218, 219, 220.                                                |
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, 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, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306                           |
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.308                           |
| Помещение для самостоятельной работы обучающихся: 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                                                          |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Организация ветеринарного дела                     | Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии |  |
| Производственный ветеринарно-санитарный контроль   | Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии |  |
| Организация государственного ветеринарного надзора | Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии |  |
| Ветеринарная санитария                             | Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии |  |

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

| Должностное лицо,<br>проводившее<br>проверку: Ф.И.О.,<br>должность                                                                             | Дата                                               | Потребность<br>в корректировке<br>указанием<br>соответствующих<br>разделов рабочей<br>программы | Информация<br>о внесенных<br>изменениях |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Председатель МК<br>ФВМ и ТЖ<br>доцент<br>Шапошникова Ю.В.<br> | Протокол МК<br>ФВМ и ТЖ<br>№ 10<br>от 24.06.2024 г | Рабочая программа<br>актуализирована на<br>2024-2025 уч.год.                                    | нет                                     |
| Председатель МК<br>ФВМиТЖ<br>доцент<br>Шапошникова Ю.В.<br>   | Протокол МК<br>ФВМиТЖ № 9<br>от 22.05.25 г.        | Рабочая программа<br>актуализирована на<br>2025-2026 учебный год                                |                                         |
| Председатель МК<br>ФВМиТЖ<br>доцент<br>Шапошникова Ю.В.<br> | Протокол МК<br>ФВМиТЖ № 11<br>от 17.06.26 г.       | Рабочая программа<br>актуализирована на<br>2026-2027 учебный год                                |                                         |