Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМиТЖ
Тарасенко П.А.
« 19 » июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДЭ.02.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения
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

Разработчик рабочей программы:
доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Коротких Е.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 43B4D60CA72CC6C206C103A125BD8BB0
Владелец: Воронина Анна Александровна
Действителен: с 01.10.2025 до 25.12.2026

Воронеж – 2026 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», приказ Минобрнауки России № 939 от 19.09.2017 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол №10 от 16.06.2026г).

Заведующий кафедрой _____ **(Семенов С.Н.)**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол №11 от 17.06.2026г.).

Председатель методической комиссии _____ **(Шапошникова Ю.В.)**

Рецензент рабочей программы начальник управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.

1. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения» в формировании у обучающихся теоретических и практических умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы органической продукции животного происхождения.

1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины изучить: нормативно-правовые документы регламентирующие процессы производства органической продукции и сырья животного происхождения, которые устанавливают систему правил на всех стадиях их производства, переработки, инспектирования, сертификации, маркировки, хранения, реализации.

1.3. Предмет дисциплины

Предмет дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения» - ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения, полученной в соответствии с правилами органического производства, без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, генетически модифицированных организмов, не подвергнутое обработке с использованием ионизирующего излучения и не содержащее в своем составе остатков запрещенных и вредных веществ, а также продуктов их переработки.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения» относится к Блоку 1, к части, формируемой участниками образовательных отношений, Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДЭ.02.01.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения» взаимосвязана с такими дисциплинами как: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Организация ветеринарного дела».

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	З3	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		З6	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.
		З8	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.	З3	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.
		З5	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.	З1	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		З3	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.
		З5	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. Органическое животноводство, как основная часть органического сельского хозяйства.

Подраздел 1.1. Нормативно-правовое регулирование производства и сертификации органической продукции.

Определение, цель и задачи дисциплины «Органическое животноводство», ее сущность и содержание. Понятие об органическом сельском хозяйстве и органическом животноводстве. Этапы внедрения органических форм хозяйствования, с использованием лучшего опыта зарубежных стран, с адаптацией его для сельского хозяйства Российской Федерации. Законодательная база, регламентирующая производство органической продукции. Понятие о сертификации.

Подраздел 1.2. Ветеринарно-санитарные и технологические аспекты производства органической животноводческой продукции.

Ветеринарно-санитарные и технологические аспекты производства органической животноводческой продукции в мясном и молочном скотоводстве, свиноводстве, птицеводстве, рыбоводстве. Требования, предъявляемые к содержанию животных, их

кормлению, лечению и другим принципам, заложенным в разработанных регламентах, на основании которых проводится сертификация сельхозпредприятий.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

Подраздел 1.2. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя.

Морфологический и химический состав мяса. Товароведческая оценка мяса. Сортовой разруб. Созревание мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях (передающиеся человеку через продукты убоя). Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях (не передающиеся человеку через продукты убоя) Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инвазионных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии (при септических процессах, болезнях обмена веществ, , органов грудной и брюшной полости). Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии (при септических процессах, болезнях обмена веществ, органов грудной и брюшной полости. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.

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

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Органическое животноводство, как основная часть органического сельского хозяйства.		-		
Подраздел 1.1. Нормативно-правовое регулирование производства и сертификации органической продукции.	4		-	17,85
Подраздел 1.2. Ветеринарно-санитарные и технологические аспекты производства органической животноводческой продукции.	4		-	20
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения				
Подраздел 1.2. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя.	6		-	20
Всего	14	-	-	57,85

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Органическое животноводство, как основная часть органического сельского хозяйства.		-	-	
Подраздел 1.1. Нормативно-правовое регулирование производства и сертификации органической продукции.	1		-	19,85
Подраздел 1.2. Ветеринарно-санитарные и технологические				30

аспекты производства органической животноводческой продукции.				
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения		-		
Подраздел 1.2. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя.	1		-	20
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	Информированность общества об органической сельскохозяйственной продукции	Организация самостоятельной работы по дисциплине осуществляется в соответствии с методическими указаниями: Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции 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., Мармурова О.М] .— 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 .	17,85	10
2	Состояние геохимических круговоротов веществ и их влияние на теплокровных		10	10
3	Технология производства органических растительных кормов		10	10
4	Органическая продукция животноводства		10	29,85
5	Контроль качества продукции животноводства		10	10
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. Органическое животноводство, как основная часть органического сельского	ПК-1	З3

хозяйства.		З6
		З8
		У3
		У4
		У6
		Н2
		Н4
		Н5
		Н6
	ПК-2	З3
		З5
		У1
		У3
		У4
		Н2
		Н5
		Н8
	ПК-3	З1
		З3
		З5
		У1
		У2
		У3
		Н3
		Н6
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения	ПК-1	З3
		З6
		З8
		У3
		У4
		У6
		Н2
		Н4
		Н5
		Н6
	ПК-2	З3
		З5
		У1
		У3
		У4
		Н2
		Н5
		Н8
	ПК-3	З1
		З3
		З5
		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 точу зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки решения задач

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

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

«Не 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	Определение, цель и задачи дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения».	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
2	В чем отличия органического животноводства от традиционного животноводства.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
3	Каковы основные этапы развития органического животноводства.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
4	В чем состоят преимущества органического животноводства.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
5	Какова роль животноводства в органическом сельском хозяйстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
6	Законодательство РФ по вопросам органического	ПК-1 ПК-2	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8

	животноводства.	ПК-3	З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
7	Международные законодательные акты, регламентирующие производство органической продукции.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
8	Требования, предъявляемые к содержанию животных.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
9	Требования, предъявляемые к кормлению животных.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
10	Требования, предъявляемые лечению животных.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
11	Сертификация сельхозпредприятий по производству органической продукции.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
12	Технологии производства органической животноводческой продукции в мясном скотоводстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
13	Технологии производства органической животноводческой продукции в молочном скотоводстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
14	Технологии производства органической животноводческой продукции в свиноводстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
15	Технологии производства органической животноводческой продукции в птицеводстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
16	Технологии производства органической животноводческой продукции в рыбоводстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
17	Органическое животноводство в Российской Федерации.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
18	Международный опыт организации органического животноводства.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
19	Основные положения ФЗ об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6

	акты Российской Федерации		
20	Предпосылки для развития органического животноводства на территории Воронежской области.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,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 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
2	Что включает в себя понятие «органическое животноводство»:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
3	Производство продукции органического животноводства:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
4	Органическое животноводство является неотъемлемой частью:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
5	При использовании, каких кормов получают органическую продукцию животноводства:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
6	Содержание животных на сельскохозяйственном предприятии для получения органической продукции регламентируют:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
7	Органические фермы могут использовать:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
8	В мире наиболее развито:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
9	Сложность организации процесса производства продукции органического	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6

	животноводства заключается:		
10	Продукты животного происхождения могут считаться органическими:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
11	Продукты животного происхождения могут считаться органическими:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
12	Допускается ли при производстве органической продукции использование стимуляторов роста и лактации животных:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
13	Скот и другие домашние животные, находящиеся в условиях животноводческого хозяйства, но не удовлетворяющие требованиям Руководящего положения кодекса, могут быть переведены в категорию органического производства:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
14	Федеральный закон об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации регулирует:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
15	Органическая продукция это:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
16	Органическое сельское хозяйство это:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
17	Производители органической продукции это:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
18	Правовое регулирование отношений в области производства	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6

	органической продукции основывается на:		
19	При производстве органической продукции соблюдаются следующие основные требования:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
20	Подтверждение соответствия производства органической продукции осуществляется:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
21	Информационное и методическое обеспечение в сфере производства органической продукции обеспечивает:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
22	Информационное и методическое обеспечение в сфере производства органической продукции включает в себя:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
23	Ведение единого государственного реестра производителей органической продукции осуществляется:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
24	Единый государственный реестр производителей органической продукции создается в целях:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
25	Надписи, используемые для маркировки органической продукции, могут содержать:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
26	Классификация загрязнителей.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
27	Пути загрязнения растениеводческой продукции.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
28	Пути загрязнения животноводческой продукции.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
29	Основные факторы риска для здоровья человека.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
30	Опасность использования в рационах кормления	ПК-1 ПК-2	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8

	животных гормональных препаратов.	ПК-3	З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
31	Нитраты и нитриты. Пути их поступления в организм животных и патология.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
32	Методы оценки различных загрязнений продукции с.-х. производства.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
33	Длительность токсического воздействия пестицидов в разных природно-климатических условиях.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
34	Закон минимума Ю.Либиха. Его трансформация в свете производства	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
35	Закон токсического усилия.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
36	Что такое «ПДК».	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
37	Схема круговорота азота.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
38	Механизм «занитрачивания» растений.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
39	Физико-химические методы определения веществ загрязнителей в продукции животноводства.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
40	Основные радионуклиды и последствия избытка их в биосфере.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
41	Основные задачи ветеринарно-санитарных экспертов в производстве продуктов животноводства.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
42	Официальные справочные материалы, используемые ветсанэкспертом в своей работе.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
43	Ветеринарная обработка скота перед погрузкой.	ПК-1 ПК-2	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8

	Погрузка и правила перевозки скота железнодорожным транспортом.	ПК-3	З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
44	Транспортировка животных автотранспортом. Влияние транспортировки на предубойное состояние животных и качество мяса.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
45	Порядок сдачи и приема животных для убоя.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
46	Предубойный осмотр и случаи направления животных на санитарную бойню.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
47	Болезни и особые случаи, при которых животные не допускаются к убою.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
48	Ветсанэкспертиза при патологических изменениях тканей и органов животных.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
49	Принципы устройства и технологии современных мясокомбинатов.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
50	Применение антибиотиков в органическом животноводстве:	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
51	При производстве органической продукции существует запрет на применение:	ПК-1	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6
52	Предусмотрен ли запрет на применение ионизирующего излучения при производстве органической продукции?	ПК-1	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6
53	Какими должны быть методы, используемые для обработки органического сырья и органических пищевых продуктов?	ПК-1	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6
54	Допускается ли использование в системе органического производства и переработки наноматериалов и наночастиц, включая	ПК-1	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6

	упаковку и поверхности, контактирующие с продуктом?		
55	Органическое производство – это производство с использованием правил органического производства, установленных на всех стадиях органического производства... и оборота.	ПК-1	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6
56	В системе органического производства не допускается использовать ингредиенты, добавки и технологические средства, полученные из…	ПК-1	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6
57	Органическое сырье – это сырье, полученное в зоне органического производства в соответствии с правилами органического производства, без применения... роста и откорма животных.	ПК-1	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6
58	Органический пищевой продукт животноводства – это органический пищевой продукт, для производства которого используют домашних или... животных.	ПК-1	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6
59	С целью повышения продуктивности, профилактики заболеваний в животноводстве применяются:	ПК-2	З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8
60	Пестициды:	ПК-2	З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8
61	В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы:	ПК-3	З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
62	Основной фактором, влияющим на сохранность живой рыбы при хранении, является:	ПК-3	З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
63	Натуральные рыбные консервы не	ПК-3	З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6

	вырабатывают в:		
64	В зависимости от условий осаждения продуктов разложения древесины на поверхности рыбы и проникновения их внутрь различают следующие процессы копчения:	ПК-3	З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
65	При наличии незначительных оспенных наложений, отсутствии глубоких изменений и хорошей зачистке рыбу перерабатывают на …	ПК-3	З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
66	Реализация населению свежей и охлажденной необезвреженной условно годной рыбы через предприятия общественного питания и торговли …	ПК-3	З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
67	Термически обработанная рыба считается обеззараженной от антропозоонозов при условии поджаривания в пластованном виде кусков массой до … г.	ПК-3	З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
68	Рыбу с заметными признаками гниения (мясо приобретает бледный цвет и гнилостный запах) называют…	ПК-3	З1,З3,З5,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 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
2	Биотрансформации радионуклидов.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
3	Интерпретация модели программированного урожая на основе «закона взаимодействия факторов».	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
4	Органическое	ПК-1	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6

	животноводство в Российской Федерации.	ПК-2 ПК-3	З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
5	Гормональные препараты – использование их в животноводстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
6	Последствия стратегии химизации растениеводства.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
7	Патология у теплокровных организмов, вызываемая нитратами и нитритами.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
8	Биотрансфомация азота в растениеводстве продукции животноводства.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
9	Производство микробных ферментов, основные недостатки данных ферментных препаратов.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
10	Воздействие радионуклидов на теплокровные организмы.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
11	Использование в птицеводстве ферментных препаратов.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
12	Негативные последствия использования пестицидов в с.-х. производстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
13	Пути получения органической продукции животноводства.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
14	Ртуть как токсикант.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
15	Свинец как токсикант.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
16	Кадмий как токсикант.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
17	Требования, предъявляемые к содержанию животных в органическом	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6

	животноводстве.		
18	Требования, предъявляемые к кормлению животных в органическом животноводстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
19	Требования, предъявляемые лечению животных в органическом животноводстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
20	Требования, предъявляемые к содержанию животных в органическом животноводстве.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,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 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
2	Биоинженерия в производстве сельскохозяйственной продукции и ожидаемые последствия.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
3	Порядок подтверждение соответствия производства органической продукции.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
4	Существующие требования к производству органической продукции.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6
5	Порядок проведения сертификации органической животноводческой продукции.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	З3, З6, З8, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6 З3,З5,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8 З1,З3,З5,У1,У2,У3,Н3,Н6

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ

«Не предусмотрены»

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы

«Не предусмотрены»

5.4. 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			
З3	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	
З6	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.			1-20	
З8	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			1-20	

	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.			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			1-20	

	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.			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			
З3	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.			1-20	
З5	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			1-20	

	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.			1-20	
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.			1-20	
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.			1-20	
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			1-20	
Н8	Проведение лабораторных исследований молока и			1-20	

	молочных продуктов				
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			
З1	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	
З3	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.			1-20	
З5	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,			1-20	

	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.			1-20	
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			1-20	
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
З3	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных	1-59	1-20	1-5

	исследований, ветеринарно-санитарной оценки.			
З6	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.	1-59	1-20	1-5
З8	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.	1-59	1-20	1-5
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.	1-59	1-20	1-5
У4	Производить ветеринарно-	1-59	1-20	1-5

	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.	1-59	1-20	1-5
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-59	1-20	1-5
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.	1-59	1-20	1-5
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к	1-59	1-20	1-5

	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.	1-59	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
З3	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.	1-50,60-61	1-20	1-5
З5	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	1-50,60-61	1-20	1-5

	животных.			
У1	Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	1-50,60-61	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 ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.	1-50,60-61	1-20	1-5
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.	1-50,60-61	1-20	1-5
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	1-50,60-61	1-20	1-5
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и	1-50,60-61	1-20	1-5

	молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований			
Н8	Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов	1-50,60-61	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
З1	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	1-50,63-68	1-20	1-5
З3	Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	1-50,63-68	1-20	1-5
З5	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	1-50,63-68	1-20	1-5

	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.	1-50,63-68	1-20	1-5
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.	1-50,63-68	1-20	1-5
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.	1-50,63-68	1-20	1-5
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	1-50,63-68	1-20	1-5

Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	1-50,63-68	1-20	1-5

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Долженкова Г. М. Интенсификация производства высококачественной продукции животноводства [Электронный ресурс]: монография / Долженкова Г. М.,Миронова И. В.,Тагиров Х. Х. - Санкт-Петербург: Лань, 2022 - 296 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/212534	Учебное	
2	Киселев Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] / Киселев Л. Ю.,Забудский Ю. И.,Голикова А. П.,Федосеева Н. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2022 - 448 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/211112	Учебное	
3	Насатуев Б. Д. Органическое животноводство [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Насатуев Б. Д. - Санкт-Петербург: Лань, 2023 - 192 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/352010	Учебное	
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению - 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, Ю. В. Шапошникова, О. М. Мармурова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m156340.pdf	Методическое	
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины обучающимися по направлению - 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, Ю. В.	Методическое	

	Шапошникова, О. М. Мармурова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m156337.pdf		
6	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ] URL: https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616	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»	http://znanium.com
2	ЭБС издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	www.elibrary.ru
4	Национальная электронная библиотека	https://нэб.рф/
5	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

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

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Официальный сайт Национального	http://rosorganic.ru/
	органического союза	
2	Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://mcx.ru/
3	Официальный сайт Союза органического земледелия в России	https://soz.bio/

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а 218, 219, 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,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18

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	(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
Ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Организация ветеринарного дела	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	

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

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях