

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.01 Управление качеством и безопасностью продукции
биологического происхождения

для направления 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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

магистратура
квалификация выпускника – магистр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчики рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук Шапошникова Ю.В.

доцент, кандидат ветеринарных наук Семенов С.Н.

Воронеж – 2026 г.

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

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

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

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

Председатель методической комиссии



(Шапошникова Ю.В.)

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

11. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины «Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения» заключается в формировании знаний о теоретических основах и освоении практических навыков в области управления качеством и безопасностью продукции биологического происхождения на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции биологического происхождения.

1.2. Задачи дисциплины

Изучить нормативно-правовые аспекты обеспечения качества и безопасности продукции биологического происхождения; а также современные методы исследования биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации.

1.3. Предмет дисциплины

Предметом дисциплины «Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения» - является совокупность нормативно-правовых документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения» относится к Блоку 1, Часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.01

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина «Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения» взаимосвязана с такими дисциплинами как: «Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения», «Современные проблемы ветеринарной-санитарной экспертизы», «Современные проблемы ветеринарной санитарии».

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	31	Знать принципы управления проектами, основные этапы его жизненного цикла, методы представления планов и результатов проектной деятельности.
		У1	Уметь разрабатывать концепцию проекта, формулировать задачи проекта на всех этапах его жизненного цикла, составлять отчет о проектной деятельности.
		Н1	Иметь навык проектной деятельности и управления проектами в своей профессиональной сфере
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ПК-1	Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции	32	Знать требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора
		35	Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и в сфере безопасности пищевой продукции
		37	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		У8	Уметь работать на современных приборах и лабораторном оборудовании в области оценки качества продукции животноводства и растениеводства
		Н1	Владеть навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности
		Н9	Иметь навыки владения современными методами оценки качества и безопасности работы предприятий по производству животноводческой продукции, анализа соответствия гигиенического и санитарного состояния предприятия техническим нормативам
ПК-2	Способен к планированию и разработке ветери-	31	Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольствен-

	нарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения		ную безопасность
		32	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и сфере безопасности пищевой продукции
		У1	Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду
		У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения
		Н4	Владеть навыками осуществления 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	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животно-водческой продукции
ПК-3	Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы и осуществлять контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	31	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения
		37	Знать основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
		У2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции
		У10	Уметь использовать нормативно-правовые документы, ориентироваться в производственных процессах и ресурсах, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения
		Н2	Иметь навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
		Н6	Иметь навыки владения современными методами исследования биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок на всех этапах

			производства, хранения, транспортировки и реализации
--	--	--	--

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
	З	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	24,15	24,15
Общая самостоятельная работа, ч	83,85	83,85
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	24,00	24,00
лекции	8	8,00
лабораторные-всего	16	16,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	75,00	75,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,15
зачет	0,15	0,15
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	8,85
подготовка к зачету	8,85	8,85
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Семестр	Всего
	З	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	6,15	6,15
Общая самостоятельная работа, ч	101,85	101,85
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	6,00	6,00
лекции	2	2,00
лабораторные-всего	4	4,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	93,00	93,00
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. Теоретические, практические и нормативно-правовые основы управления качеством и безопасностью продукции биологического происхождения.

Подраздел 1.1. Понятия «качество» и «безопасность» продукции биологического происхождения.

Понятия «качество» и «безопасность» продукции биологического происхождения. Проблема загрязнения сырья и биотехнологического производства продукции. Необходимость и содержание системного подхода к управлению качеством. Продовольственная безопасность и основные критерии ее оценки.

Подраздел 1.2. Нормативно-правовые основы биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Организация мероприятий, обеспечивающих реализацию концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения.

Законодательство Российской Федерации в области обеспечения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения: техническое регулирование, стандартизация и надзор за рынком сырья и продуктов животного и растительного происхождения, законодательное регулирование производства, оборота и обеспечения безопасности продукции биологического происхождения.

Международное законодательство в области регулирования биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения: Основные международные стандарты, Европейская система анализа опасностей по критическим контрольным точкам НАССР, общие принципы Кодекса Алиментариус, Стандарты ISO и их применение.

Производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения. Оценка качества сельскохозяйственной продукции и кормов.

Подраздел 1.3 Факторы биологического загрязнения сырья и биотехнологического производства продукции. Мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности продукции.

Антропогенные и природные ксенобиотики в сырье и продуктах животного и растительного происхождения: классификация, характеристика и методы определения. Ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Современные методы оценки качества и безопасности работы предприятий по производству животноводческой продукции, анализ соответствия гигиенического и санитарного состояния предприятий требованиям по производству качественной и безопасной продукции биологического происхождения.

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. Теоретические, практические и нормативно-правовые основы управления качеством и безопасностью продукции биологического происхождения.				
<i>Подраздел 1.1. Понятия «качество» и «безопасность» продукции биологического происхождения.</i>	2	2		20
<i>Подраздел 1.2. Нормативно-правовые основы биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Организация мероприятий, обеспечивающих реализацию концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения.</i>	2	6		33,85
<i>Подраздел 1.3 Факторы биологического загрязнения сырья и биотехнологического производства продукции. Мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности продукции.</i>	4	8		30
Всего	8	16		83,85

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Теоретические, практические и нормативно-правовые основы управления качеством и безопасностью продукции биологического происхождения.				
<i>Подраздел 1.1. Понятия «качество» и «безопасность» продукции биологического происхождения.</i>	2	1		21,85
<i>Подраздел 1.2. Нормативно-правовые основы биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Организация мероприятий, обеспечивающих реализацию концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения.</i>		2		30
<i>Подраздел 1.3 Факторы биологического загрязнения сырья и биотехнологического производства продукции. Мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности продукции.</i>		1		50
Всего	2	4		101,85

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

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная

1	Мониторинг изменений законодательства Российской Федерации регламентирующего качество и безопасность продукции биологического происхождения	Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : Ю. В. Шапошникова, С. Н. Семенов] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 345 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:http://catalog.vsau.ru/elib/method/m153974.pdf	25	33
2	Система менеджмента качества при производстве продукции биологического происхождения	Ю. В. Шапошникова, С. Н. Семенов] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 345 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:http://catalog.vsau.ru/elib/method/m153974.pdf	20	30
3	Содержание и общие принципы собрания стандартов, методических указаний, норм и правил, утвержденных Комиссией "Кодекс Алиментариус"		30	30
Всего			75	93

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

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Подраздел 1.1. Понятия «качество» и «безопасность» продукции биологического происхождения.	УК-2	З1
		У1
		Н1

Подраздел 1.2. Нормативно-правовые основы биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Организация мероприятий, обеспечивающих реализацию концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения.	УК-2	34
		У4
		Н4
	ПК-1	32
		35
		37
		У8
		Н1
		Н9
	ПК-2	31
		32
		У1
		У7
		Н4
		Н6
	ПК-3	31
		37
		У2
		У10
		Н2
		Н6
Подраздел 1.3 Факторы биологического загрязнения сырья и биотехнологического производства продукции. Мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности продукции.	УК-2	31
		У1
		Н1
	ПК-1	32
		35
		37
		У8
		Н1
		Н9
	ПК-2	31
		32
		У1
		У7
		Н4
		Н6
	ПК-3	31
		37
		У2
		У10
		Н2
		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 тестов

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

Критерии оценки устного опроса

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

Критерии оценки решения задач

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

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

«Не предусмотрен»

5.3.1.2. Задачи к экзамену

«Не предусмотрены»

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

«Не предусмотрен»

5.3.1.4. Вопросы к зачету

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Дайте определение понятия «качество», охарактеризуйте его основные аспекты применительно к продукции биологиче-	УК-2	31,У1,Н1

	ского происхождения.		
2	Дайте определение понятия «безопасность», охарактеризуйте его основные аспекты применительно к продукции биологического происхождения.	УК-2	31,У1,Н1
3	Дайте определение управления качеством. Какое место оно занимает в системе общего менеджмента предприятий по производству продукции биологического происхождения?	УК-2	31,У1,Н1
4	Из каких этапов складывается жизненный цикл продукции? На каких из них необходимо осуществление деятельности по управлению качеством?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
5	Перечислите основные группы показателей качества. Какие из них применимы к продукции пищевых предприятий? Какие свойства продукции они характеризуют?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
6	Проблема загрязнения сырья и биотехнологического производства продукции.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
7	Продовольственная безопасность и основные критерии ее оценки.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
8	Что представляет собой система международных стандартов ИСО, какие требования она содержит?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
9	Опишите наиболее известные специальные системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции, их принципы, особенности.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
10	Какие области деятельности применительно к качеству регламентирует техническое регулирование? Каковы его цели, задачи, принципы, законодательная база, национальный орган?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
11	Какими документами устанавливаются обязательные и добровольные требования к пищевой продукции?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
12	Каковы цели и принципы подтверждения соответствия?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
13	Какие формы подтверждения соответствия применяются в нашей стране? В чем их различия?	УК-2 ПК-1 ПК-2	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6

		ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6
14	Антропогенные и природные ксенобиотики. Методы определения.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
15	Международное законодательство в области регулирования биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
16	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
17	Какими технологическими приемами можно обеспечить снижение содержания остаточных количеств пестицидов в продукции биологического происхождения.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
18	Ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
19	Современные методы оценки качества и безопасности работы предприятий по производству животноводческой продукции	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
20	Анализ соответствия гигиенического и санитарного состояния предприятий требованиям по производству качественной и безопасной продукции биологического происхождения.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)*«Не предусмотрен»***5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы)***«Не предусмотрен»***5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля****5.3.2.1. Вопросы тестов**

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Качество – это...:	УК-2	31,У1,Н1
2	Требования (применительно к качеству) – это...	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
3	«Показатель качества» - это...	УК-2 ПК-1 ПК-2	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6

		ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6
4	«Управление качеством» – это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
5	Нормативные документы - это ...	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
6	Российская организация, занимающаяся выпуском стандартов:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
7	Важнейшим документом в области продовольственной безопасности является в РФ:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
8	Технический регламент может быть принят:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
9	Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
10	Кодекс Алиментариус" или "Продовольственный кодекс" это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
11	Система ХАССП это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
12	Система обеспечивающая контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации и используется в основном предприятиями -производителями пищевой продукции это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
13	Принципов системы ХАССП:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
14	Когда была создана Комиссия «Кодекс Алиментариус»:	УК-2 ПК-1 ПК-2	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6

		ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6
15	Какими органами создана Комиссия «Кодекс Алиментариус»:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
16	Является ли обязательным для предприятия применение «Кодекс Алиментариус»:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
17	Безопасность пищевых продуктов - это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
18	Состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не предоставляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
19	Положения нормативного документа, устанавливающие количественные и качественные критерии, которые должны быть удовлетворены это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
20	Характеристика продукции, удовлетворяющая потребности в соответствии с ее назначением это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
21	Основной задачей биологического мониторинга является:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
22	ПДК это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
23	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» обеспечивает:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
24	Доктрина продовольственной безопасности России утверждена:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
25	Основными задачами Доктрины являются:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
26	Система ХАССП (НАССР) базируется на:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6

27	«Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов» это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
28	Химические ксенобиотики это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
29	Все животные организмы с позиции токсичности можно разделить на:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
30	Пути контаминации пищевых продуктов пестицидами это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
31	Пищевые микотоксикозы это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
32	Охратоксины это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
33	Нормативно-правовую основу сертификации в России составляют:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
34	Продовольственная безопасность Российской Федерации это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
35	Опасный биологический фактор это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
36	Биологический риск это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
37	Правовую основу обеспечения биологической безопасности составляют:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
38	Мониторинг биологических рисков включает в себя:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
39	Федеральный закон РФ «О биологической безопасности в Российской Федерации	УК-2 ПК-1	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9

	принят:	ПК-2 ПК-3	31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
40	В случае выявления нарушений в области обеспечения качества и безопасности продукции должностные лица и специалисты органов государственного надзора и контроля в пределах своей компетенции применяют меры:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
41	Важнейшим документом в области продовольственной безопасности является в РФ:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
42	Технический регламент может быть принят:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
43	Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
44	Кодекс Алиментариус" или "Продовольственный кодекс" это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
45	Система ХАССП это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
46	Система обеспечивающая контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации и используется в основном предприятиями -производителями пищевой продукции это:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
47	Принципов системы ХАССП:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
48	Когда была создана Комиссия «Кодекс Алиментариус»:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
49	Какими органами создана Комиссия «Кодекс Алиментариус»:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6

50	Является ли обязательным для предприятия применение «Кодекс Алиментариус»:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
51	Качество продукции это: 1. совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с её назначением 2. перечень свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с её назначением 3. совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с её стоимостью	УК-2	31,У1,Н1
52	Показатель качества это: 1. качественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации или потребления 2. количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания 3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением	УК-2	31,У1,Н1
53	Управление качеством – это: 1. отношение значения показателя качества продукции к соответствующему (то есть принятому за исходное) значению 2. это метод управления всеми этапами жизненного цикла продукции, а также взаимодействием с внешней средой 3. это деятельность по управлению всеми этапами жизненного цикла продукции, а также взаимодействием с внешней средой	УК-2	31,У1,Н1
54	Нормативные документы - это: 1. документы, устанавливающие правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов 2. документы содержащие правила,	УК-2	31,У1,Н1

	указания или руководства, устанавливающие порядок и способ выполнения или осуществления чего-либо 3. документы содержащие требования, указания или руководства, устанавливающие порядок и способ выполнения или осуществления чего-либо		
55	Сертификация это: 1. деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям 2. деятельность по регламентированию процесса производства 3. способность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации и потреблении	УК-2	31,У1,Н1
56	Важнейшим документом в области продовольственной безопасности является в РФ: 1. концепция продовольственной безопасности Российской Федерации 2. доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации 3. положение о продовольственной безопасности Российской Федерации	УК-2	31,У1,Н1
57	Технический регламент может быть принят: 1. международным договором Российской Федерации, подлежащим ратификации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или в соответствии с международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ 2. международным договором Российской Федерации, не подлежащим ратификации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или в соответствии с международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ 3. федеральным органом исполнительной власти Российской Федерации по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере ветеринарии	УК-2	31,У1,Н1
58	Аудит (проверка) это: 1. действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несо-	УК-2	31,У1,Н1

	ответствия или другой нежелательной ситуации 2. синхронный, независимый и документированный процесс получения свидетельств аудита и объективного их оценивания с целью установления степени выполнения согласованных критериев аудита 3. систематический, независимый и документированный процесс получения свидетельств аудита и объективного их оценивания с целью установления степени выполнения согласованных критериев аудита		
59	Аудитор это: 1. юридическое лицо, продемонстрировавшее свои личные качества и обладающее компетентностью для проведения аудита 2. лицо, продемонстрировавшее свои личные качества и обладающее компетентностью для проведения аудита 3. лицо, продемонстрировавшее свои личные качества и обладающее навыками для проведения аудита	УК-2	31,У1,Н1
60	Политика в области качества это: 1. общие намерения и направление деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством 2. общие намерения и направление деятельности организации в области качества, официально сформулированные сотрудниками организации 3. общие действия организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством	УК-2	31,У1,Н1
61	Система менеджмента качества это: 1. система для разработки политики и целей и достижения этих целей 2. подход к управлению организацией, нацеленный на качество производимой услуги (продукции), который основывается на участии всех ее членов (персонала во всех подразделениях и на всех уровнях организационной структуры) и направлен на достижение долгосрочного успеха и выгоды для членов организации и общества путем удовлетворения требований потребителя	УК-2	31,У1,Н1

	3. система направлена на достижение долгосрочного успеха и выгоды для членов организации и общества путем удовлетворения требований потребителя		
62	Продовольственная независимость Российской Федерации: 1. самообеспечение страны основными видами отечественной сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия 2. возможность приобретения пищевой продукции должного качества по сложившимся ценам, в объемах и ассортименте, которые соответствуют рекомендуемым рациональным нормам потребления 3. количественная и качественная характеристика состояния продовольственной безопасности, позволяющая оценить степень ее достижения на основе принятых критериев	УК-2	31,У1,Н1
63	Индукция это: 1. метод познания, основанный на формально-логическом умозаключении, позволяющем сделать общий вывод на основе отдельных фактов 2. вывод по правилам логики; цепь умозаключений, звенья которой связаны отношением логического следования 3. это логико-методологическая процедура, посредством которой осуществляется переход от общего к частному в процессе рассуждения	УК-2	31,У1,Н1
64	Какие элементы включает понятие «качество»: 1. объект 2. характеристики 3. потребности (требования) 4. субъект 5. процедура	УК-2	31,У1,Н1
65	Качество это степень соответствия присущих характеристик	УК-2	31,У1,Н1
66	Показатель продовольственной безопасности это и качественная характеристика состояния продовольственной безопасности, позволяющая оценить степень ее достижения на основе принятых критериев.	УК-2	31,У1,Н1
67	Для комплексной оценки обеспечения	УК-2	31,У1,Н1

	продовольственной безопасности используется система показателей, определяемая Российской Федерации.		
68	Продовольственная независимость Российской Федерации это страны основными видами отечественной сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия	УК-2	31,У1,Н1
69	Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации является для разработки нормативных правовых актов в области обеспечения продовольственной безопасности, развития сельского и рыбного хозяйства?	УК-2	31,У1,Н1
70	Качество продукции это свойств продукции, обуславливающих ее способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.	УК-2	31,У1,Н1
71	Свойства продукции делятся наи сложные.	УК-2	31,У1,Н1
72	Управление качеством это воздействие на процесс создания и использования в целях установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня качества.	УК-2	31,У1,Н1
73	Принципы управления это выработка управляющих и формирование управляющих воздействий на те или иные факторы и условия повышения технического уровня и качества продукции.	УК-2	31,У1,Н1
74	Функция управления это содержание управляющего решения, реализация которого выполняется путем составления конкретных , раскрывающих содержание работ по данной функции.	УК-2	31,У1,Н1
75	Показатели качества могут быть: химические; структурно-механические; и биологические; технико-экономические; физические; физико-химические.	УК-2	31,У1,Н1
76	Микробиологические показатели качества характеризуют продукции, отсутствие и наличие патогенных и условно патогенных микроорганизмов.	УК-2	31,У1,Н1
77	Экологические показатели качества характеризуют исходную сырья и готовой продукции.	УК-2	31,У1,Н1
78	Петля качества это концептуальная модель взаимозависимых видов дея-	УК-2	31,У1,Н1

	тельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения.		
79	Какие линии ГМО должны использоваться при производстве пищевой продукции из пищевого сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения: 1. линии ГМО не должны использоваться при производстве пищевой продукции 2. прошедшие государственную регистрацию 3. прошедшие государственную сертификацию	ПК-1	32,35,37,У8,Н1,Н9
	Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы утверждается: 1. федеральным органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии 2. федеральным органом исполнительной власти по контролю и надзору в области ветеринарии 3. органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии и подведомственные им организации		
80	Как называется реакция, при проведении которой пробу мяса освобождают от жира и соединительной ткани. Навеску в 10 г помещают в ступку, тщательно измельчают ножницами, прибавляют 10 мл физиологического раствора и 10 капель децинормального раствора едкого натра. Мясо растирают пестиком, полученную кашу переносят стеклянной палочкой в колбу и нагревают до кипения для осаждения белков. Колбу охлаждают водопроводной водой, после чего содержимое ее нейтрализуют добавлением 5 капель 5-процентного раствора щавелевой кислоты и через фильтровальную бумагу фильтруют в пробирку. 1. реакция на пероксидазу 2. реакция с формалином (формольная реакция) 3. реакция с нейтральным красным	ПК-1	32,35,37,У8,Н1,Н9

81	Какими документами оформляются результаты лабораторных исследований (испытаний) проб (образцов): 1. актами 2. заключениями 3. протоколами	ПК-1	32,35,37,У8,Н1,Н9
82	Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается и проводится специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему	ПК-1	32,35,37,У8,Н1,Н9
83	Информация о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы вносится в журнал учета ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя в местах убоя животных, который ведется специалистом Госветслужбы	ПК-1	32,35,37,У8,Н1,Н9
84	Какое мясо и продукты убоя животных не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе?	ПК-1	32,35,37,У8,Н1,Н9
85	Ионометрический метод определения нитратов используют при определении нитратов в растениеводческой продукции.	ПК-1	32,35,37,У8,Н1,Н9
86	Что означает термин «биологическая безопасность»: 1. состояние защищенности населения и окружающей среды от воздействия опасных биологических факторов, при котором обеспечивается допустимый уровень биологического риска 2. состояние защищенности населения и продукции животного происхождения от воздействия опасных биологических факторов, при котором обеспечивается допустимый уровень биологического риска 3. состояние защищенности территории Российской Федерации от воздействия опасных биологических факторов, при котором обеспечивается допустимый уровень биологического риска	ПК-2	31,32,У1,У7,Н4,Н6
87	Закон, устанавливающий основы государственного регулирования в области обеспечения биологической безопасности в Российской Федерации: 1. ФЗ «О ветеринарии» 2. ФЗ «О биологической безопасности в Российской Федерации»	ПК-2	31,32,У1,У7,Н4,Н6

	3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»		
88	Мониторинг биологических рисков включает в себя: 1. выявление 2. анализ 3. прогнозирование 4. прогнозирование биологических рисков на основе единых критериев 5. ранжирование биологических рисков на основе единых критериев	ПК-2	31,32,У1,У7,Н4,Н6
89	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору ведет перечень объектов государственного надзора, которым присвоены: 1. группы риска 2. категории риска 3. степени риска	ПК-2	31,32,У1,У7,Н4,Н6
90	Мясо, мясные и другие продукты убоя (промысла) животных, молоко, молочные продукты, яйца, иная продукция животного происхождения подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в целях определения их к использованию для пищевых целей.	ПК-2	31,32,У1,У7,Н4,Н6
91	С учетом какого количества основных принципов должна разрабатываться система ХАССП (укажите цифру).	ПК-2	31,32,У1,У7,Н4,Н6
92	ХАССП это анализ рисков и контрольные точки.	ПК-2	31,32,У1,У7,Н4,Н6
93	В каком году Государственной думой РФ принят Федеральный закон РФ «О биологической безопасности в Российской Федерации:	ПК-2	31,32,У1,У7,Н4,Н6
94	Свод принятых международным сообществом стандартов, технических норм и правил, методических указаний и других рекомендаций на пищевые продукты это: 1. кодекс здоровья водных животных 2. кодекс здоровья наземных животных 3. кодекс «Алиментариус»	ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6
95	Кодекс «Алиментариус» принят: 1. международной комиссией МКЮ 2. международной комиссией ФАО/ВОЗ 3. международной комиссией (ICSH)	ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6
96	Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции устанавливают: 1. правила утилизации объектов техни-	ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6

	ческого регулирования 2. объекты технического регулирования 3. требования безопасности к объектам технического регулирования 4. правила идентификации объектов технического регулирования		
97	Объектами технического регулирования технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» являются: 1. связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) 2. пищевая продукция 3. связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации	ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6
98	Разрешение на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров — это документ, определяющий ... и условия использования подконтрольных товаров, исходя из эпизоотического состояния стран-экспортеров при ввозе и транзите подконтрольных товаров.	ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6
99	Согласно ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» замороженное мясо это парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус в любой точке измерения.	ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6
100	Согласно ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» обваленное мясо это бескостное мясо с естественным соотношением, соединительной и жировой ткани.	ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6
101	Порядок ввоза на территорию Российской Федерации продукции животного происхождения регулируется Положением о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Таможенного союза и на таможенной территории Таможенного союза, утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года №	ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Согласны ли вы со следующим утверждением: «Управление качеством – это в первую очередь контроль качества готовой продукции»? Обоснуйте ваше суждение.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
2	Охарактеризуйте основные вехи развития управления качеством за рубежом и в нашей стране.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
3	Необходимость и содержание системного подхода к управлению качеством.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
4	Раскройте понятие системы менеджмента качества. Каким целям она служит, какие преимущества предоставляет предприятию наличие сертифицированной системы менеджмента качества?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
5	На каких принципах базируется построение систем менеджмента качества в соответствии с международными стандартами ИСО?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
6	Назовите состав документов систем менеджмента качества, раскройте их содержание и назначение.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
7	Что представляет собой политика в области качества? Кем и в каких целях она формируется, какие вопросы отражает?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
8	Перечислите обязательные документированные процедуры систем менеджмента качества. Для чего они служат, как действуют?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
9	Какие действия необходимо и возможно предпринять по управлению несоответствующей продукцией?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
10	Европейская система анализа опасностей по критическим контрольным точкам НАССР.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
11	Где и когда была разработана и внедрена система НАССР.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6

12	Какие основные этапы включает система НАССР.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
13	Системы мониторинга биологической безопасности на всех этапах производственной цепи.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
14	Чем занимается комиссия «Кодекс Алиментариус».	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
15	Системы анализа опасных факторов и критических контрольных точек.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
16	Европейская система анализа опасностей по критическим контрольным точкам НАССР.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
17	Дайте определение понятия стандартизации. Для чего она служит, какие документы входят в ее систему в нашей стране?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
18	Задачи Кодекса Алиментариус.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
19	Производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
20	Оценка качества сельскохозяйственной продукции и кормов.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Вы – ветеринарно-санитарный эксперт. Вам необходимо узнать требования пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам. В каком документе содержится эта информация?	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
2	Расшифруйте аббревиатуру с английского — Hazard Analysis and Critical Control Points.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6

3	В каком случае запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок растительного происхождения и продукции растительного происхождения не промышленного изготовления.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
4	Как вы думаете предусмотрены ли Законодательством Российской Федерации штрафы за отсутствие ХАССП на предприятии? Обоснуйте свой ответ.	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,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»

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
Индикаторы достижения компетенции УК-2		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Знать принципы управления проектами, основные этапы его жизненного цикла, методы представления планов и результатов проектной деятельности.			1-20	
У4	Уметь разрабатывать концепцию проекта, формулировать задачи проекта на всех этапах его жизненного цикла, составлять отчет о проектной деятельности.			1-20	
Н1	Иметь навык проектной деятельности и управления проектами в своей профессиональной сфере			1-20	
ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции					
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому

					проекту (работе)
32	Знать требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора			4-20	
35	Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и в сфере безопасности пищевой продукции			4-20	
37	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы			4-20	
У8	Уметь работать на современных приборах и лабораторном оборудовании в области оценки качества продукции животноводства и растениеводства			4-20	
Н1	Владеть навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности			4-20	
Н9	Иметь навыки владения современными методами оценки качества и безопасности работы предприятий по производству животноводческой продукции, анализа соответствия гигиенического и санитарного состояния			4-20	

	предприятия техническим нормативам				
ПК-2 Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения					
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность			4-20	
32	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и сфере безопасности пищевой продукции			4-20	
У1	Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду			4-20	
У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения			4-20	
Н4	Владеть навыками осуществления 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			4-20	
Н6	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйственной продукции			4-20	

	и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции				
ПК-3 Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы и осуществлять контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных					
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения			4-20	
37	Знать основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество			4-20	
У2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции			4-20	
У10	Уметь использовать нормативно-правовые документы, ориентироваться в производственных процессах и ресурсах, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения			4-20	
Н2	Иметь навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			4-20	
Н6	Иметь навыки владения современными методами исследования биологической безопасности сырья и продуктов животного и			4-20	

	растительного происхождения, кормов и кормовых добавок на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации				
--	--	--	--	--	--

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла				
Индикаторы достижения компетенции УК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Знать принципы управления проектами, основные этапы его жизненного цикла, методы представления планов и результатов проектной деятельности.	1-78	1-20	1-4
У4	Уметь разрабатывать концепцию проекта, формулировать задачи проекта на всех этапах его жизненного цикла, составлять отчет о проектной деятельности.	1-78	1-20	1-4
Н1	Иметь навык проектной деятельности и управления проектами в своей профессиональной сфере	1-78	1-20	1-4
ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
32	Знать требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора	2-50,79-85	1-20	1-4
35	Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и в сфере безопасности пищевой продукции	2-50,79-85	1-20	1-4

37	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы	2-50,79-85	1-20	1-4
У8	Уметь работать на современных приборах и лабораторном оборудовании в области оценки качества продукции животноводства и растениеводства	2-50,79-85	1-20	1-4
Н1	Владеть навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности	2-50,79-85	1-20	1-4
Н9	Иметь навыки владения современными методами оценки качества и безопасности работы предприятий по производству животноводческой продукции, анализа соответствия гигиенического и санитарного состояния предприятия техническим нормативам	2-50,79-85	1-20	1-4
ПК-2 Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность	2-50,86-93	1-20	1-4
32	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и сфере безопасности пищевой продукции	2-50,86-93	1-20	1-4
У1	Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность	2-50,86-93	1-20	1-4

	пищевых продуктов и на окружающую среду			
У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	2-50,86-93	1-20	1-4
Н4	Владеть навыками осуществления 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	2-50,86-93	1-20	1-4
Н6	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	2-50,86-93	1-20	1-4
ПК-3 Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы и осуществлять контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных				
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	2-50,94-101	1-20	1-4
37	Знать основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	2-50,94-101	1-20	1-4
У2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции	2-50,94-101	1-20	1-4
У10	Уметь использовать нормативно-правовые документы, ориентироваться в производственных процессах и ресурсах, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	2-50,94-101	1-20	1-4
Н2	Иметь навыки проведения ветеринарно-	2-50,94-101	1-20	1-4

	санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
Н6	Иметь навыки владения современными методами исследования биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации	2-50,94-101	1-20	1-4

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Балджи Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: монография / Балджи Ю. А., Адильбеков Ж. Ш. - Санкт-Петербург: Лань, 2022 - 216 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/206453	Учебное	Основная
2	Гуринович Г. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Гуринович Г. В. - Кемерово: КемГУ, 2015 - 176 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/93555	Учебное	Основная
3	Донченко, Л. В. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [электронный ресурс]: учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов - Саратов: Вузовское образование, 2018 - 96 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: http://www.iprbookshop.ru/77015.html	Учебное	Основная
4	Глотова И. А. Менеджмент качества продуктов животноводства: учебное пособие / И. А. Глотова, Е. Е. Курчаева, И. В. Максимов; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2014 - 231 с. [ЦИТ 11379] [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b97890.pdf	Учебное	Дополнительная
5	Гореликова Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания [Электронный ресурс] / Гореликова Г. А. - Кемерово: КемГУ, 2011 -	Учебное	Дополнительная

	126 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4597		
6	Слесаренко Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Слесаренко Н. А., Оганов Э. О., Степанишин В. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2022 - 204 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/206861	Учебное	Дополнительная
7	Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе обучающихся по направлению 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", форма обучения : очная, заочная / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. : Ю. В. Шапошникова, С. Н. Семенов] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 345 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153974.pdf	Методическое	
8	Ветеринария: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 1954-	Периодическое	
9	Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008	Периодическое	
10	Мясной ряд: ежеквартальный журнал-каталог / гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа Пресса, 2008-	Периодическое	
11	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов: научно-практический журнал / учредитель : Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс - Орел: Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс, 2012-	Периодическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

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

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://texэксперт.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 Министерства сельского хозяйства РФ	http://mcx.ru/
2	Положение о департаменте ветеринарии Министерства сельского хозяйства РФ	http://mcx.ru/ministry/departments/departament-veterinari/
3	Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	https://www.fsvps.ru/
4	Воронежская область Официальный портал органов власти/ Управление ветеринарии	https://www.govvrn.ru/organizacia/-/~id/844363

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, дом 114а, а 218,219
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-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, дом 114а, а.306
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, дом 114а, а.308
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информацион-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)

но-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	
--	--

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
Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные проблемы ветеринарной санитарии	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	

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

Должностное лицо, прово- дившее про- верку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответ- ствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных из- менениях
Заведующий кафедрой Семенов С.Н. 	Протокол засе- дания каф. № 10 от 16.06.2026 г	1) п. 6, табл. 6.1	1) корректировка «Учебно- методическое и информаци- онное обеспечение дисциплины» внесены изменения в таблицу «Рекомендуемая литература»
Председа- тель МК ФВМиТЖ доцент Ша- пошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №11 от 17.06.2026 г.	Рабочая программа актуализирована на 2026-2027 учебный год	