

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

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета ВМиТЖ  
Ф.И.О. Аристов А.В.  
28 июня 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

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

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчики рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук Семенов С.Н.

доцент, кандидат ветеринарных наук Шапошникова Ю.В.

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 13 от 23.06. 2022 г.)

**Заведующий кафедрой**



---

**(Семенов С.Н.)**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 13 от 28.06. 2022 г.)

**Председатель методической комиссии**



---

**(Шапошникова Ю.В.)**

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

## **1. Общая характеристика дисциплины**

### **1.1. Цель дисциплины**

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

### **1.2. Задачи дисциплины**

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

### **1.3. Предмет дисциплины**

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

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

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

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

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

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

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

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

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

### 3. Объём дисциплины и виды работ

#### 3.1. Очная форма обучения

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

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| обучающихся, в т.ч. (ч)   |       |       |
| зачет   | 0,15  | 0,15  |
| Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч) | 8,85  | 8,85  |
| подготовка к зачету   | 8,85  | 8,85  |
| Форма промежуточной аттестации                                  | зачет | зачет |

### 3.2. Заочная форма обучения

| Показатели  | Курс   | Всего  |
|---|--------|--------|
|   | 4      |        |
| Общая трудоёмкость, з.е./ч  | 2 / 72 | 2 / 72 |
| Общая контактная работа, ч  | 2,15   | 2,15   |
| Общая самостоятельная работа, ч   | 69,85  | 69,85  |
| Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)                      | 2,00   | 2,00   |
| лекции  | 2      | 2,00   |
| Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч                          | 61,00  | 61,00  |
| Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч) | 0,15   | 0,15   |
| зачет   | 0,15   | 0,15   |
| Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)                   | 8,85   | 8,85   |
| подготовка к зачету   | 8,85   | 8,85   |
| Форма промежуточной аттестации  | зачет  | зачет  |

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

#### Раздел 1. Цель и основные принципы производства экологически чистой продукции животноводства.

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



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

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

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

#### 4.2.1. Очная форма обучения

| Разделы, подразделы дисциплины   | Контактная работа |    |    | СР    |
|--|-------------------|----|----|-------|
|  | лекции            | ЛЗ | ПЗ |       |
| <b>Раздел 1. Цель и основные принципы производства экологически чистой продукции животноводства.</b> | 8                 |    | -  | 20    |
| <b>Раздел 2. Основы производства экологически чистой продукции животноводства.</b>                   | 6                 |    | -  | 37,85 |
| Всего  | 14                |    | -  | 57,85 |

#### 4.2.2. Заочная форма обучения

| Разделы, подразделы дисциплины   | Контактная работа |    |    | СР    |
|--|-------------------|----|----|-------|
|  | лекции            | ЛЗ | ПЗ |       |
| <b>Раздел 1. Цель и основные принципы производства экологически чистой продукции животноводства.</b> |                   |    | -  | 30    |
| <b>Раздел 2. Основы производства экологически чистой продукции животноводства.</b>                   | 2                 |    | -  | 39,85 |
| Всего  | 2                 |    | -  | 69,85 |

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

| № п/п | Тема самостоятельной работы   | Учебно-методическое обеспечение  | Объём, ч       |         |
|-------|---|--|----------------|---------|
|       |   |  | форма обучения |         |
|       |   |  | очная          | заочная |
| 1     | Экологическая безопасность в растениеводстве. Предотвращение загрязнения агроэкосистем удобрениями. | Организация самостоятельной работы по дисциплине осуществляется в соответствии с методическими указаниями: Санитарные аспекты производства органической животноводческой продукции. продукция животного происхождения [Электронный ресурс]. Методические указания для самостоятельной работы | 20             | 20      |
| 2     | Биологизация земледелия   |  | 10             | 20      |

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

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

### 5.1. Этапы формирования компетенций

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

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

## 5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

### 5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

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

### 5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

#### Критерии оценки на зачете

| Оценка, уровень достижения компетенций | Описание критериев   |
|--|--|
| Зачтено, высокий                       | Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя отличное знание освоенного материала и умение самостоятельно решать сложные задачи дисциплины |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Зачтено, продвинутый               | Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя хорошее знание освоенного материала и умение самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины                     |
| Зачтено, пороговый                 | Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя знание основ освоенного материала и умение решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя              |
| Не зачтено, компетенция не освоена | Студент выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя |

#### Критерии оценки устного опроса

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

### 5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

#### 5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

##### 5.3.1.1. Вопросы к экзамену

*«Не предусмотрены»*

##### 5.3.1.2. Задачи к экзамену

*«Не предусмотрены»*

##### 5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

*«Не предусмотрены»*

##### 5.3.1.4. Вопросы к зачету

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

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

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

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

«Не предусмотрены»

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

«Не предусмотрены»

### 5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

#### 5.3.2.1. Вопросы тестов

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

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

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



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

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

|    |  |                      |  |
|----|--|----------------------|--|
|    | технологии современных мясокомбинатов.                 | ПК-2<br>ПК-3         | 33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6   |
| 50 | Применение антибиотиков в органическом животноводстве: | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |

### 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

| №  | Содержание   | Компетенция          | ИДК  |
|----|--|----------------------|--|
| 1  | Альтернативные приемы защиты урожая от вредителей, болезней и сорняков.                    | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 2  | Биотрансформации радионуклидов.  | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 3  | Интерпретация модели программированного урожая на основе «закона взаимодействия факторов». | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 4  | Органическое животноводство в Российской Федерации.  | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 5  | Гормональные препараты – использование их в животноводстве.                                | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 6  | Последствия стратегии химизации растениеводства.   | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 7  | Патология у теплокровных организмов, вызываемая нитратами и нитритами.                     | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 8  | Биотрансформация азота в растениеводстве продукции животноводства.                         | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 9  | Производство микробных ферментов, основные недостатки данных ферментных препаратов.        | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 10 | Воздействие радионуклидов на теплокровные организмы.                                       | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 11 | Использование в птицеводстве   | ПК-1<br>ПК-2         | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8                            |

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

### 5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

| № | Содержание   | Компетенция          | ИДК  |
|---|--|----------------------|--|
| 1 | Методы оценки фальсификатов в мясной и молочной промышленности.        | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 2 | Биоинженерия в производстве сельскохозяйственной продукции и ожидаемые | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |

|   |  |                      |  |
|---|--|----------------------|--|
|   | последствия.   |                      |  |
| 3 | Порядок подтверждения соответствия производства органической продукции.  | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 4 | Существующие требования к производству органической продукции.           | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |
| 5 | Порядок проведения сертификации органической животноводческой продукции. | ПК-1<br>ПК-2<br>ПК-3 | 33, 36, 38, У3, У4, У6, Н2, Н4, Н5, Н6<br>33,35,У1,У3,У4,Н2,Н5,Н8<br>31,33,35,У1,У2,У3,Н3,Н6 |

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

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

**5.4. Система оценивания достижения компетенций**

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

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

|    |  |  |  |      |  |
|----|--|--|--|------|--|
| 38 | Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.          |  |  | 1-20 |  |
| У3 | Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. |  |  | 1-20 |  |
| У4 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.   |  |  | 1-20 |  |
| У6 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием   |  |  | 1-20 |  |

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

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



|   |   |                         |  |      |  |
|---|---|-------------------------|--|------|--|
|   | 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 |                         |  | 1-20 |  |
| Н8  | Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов  |                         |  | 1-20 |  |
| ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции |   |                         |  |      |  |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-3  |   | Номера вопросов и задач |  |      |  |
| 31  | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.   |                         |  | 1-20 |  |
| 33  | Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.                      |                         |  | 1-20 |  |
| 35  | Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-  |                         |  | 1-20 |  |

|    |  |  |  |      |  |
|----|--|--|--|------|--|
|    | 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. |  |  | 1-20 |  |
| У2 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности. |  |  | 1-20 |  |
| У3 | Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.                               |  |  | 1-20 |  |
| Н3 | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа 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  |  |  | 1-20 |  |

|  |   |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|
|  | рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности. |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|

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

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

|    |  |      |      |     |
|----|--|------|------|-----|
|    | для здоровья человека и животных.  |      |      |     |
| У3 | Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У4 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.   | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У6 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.  | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| Н2 | Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого   | 1-50 | 1-20 | 1-5 |

|  |  |                |                        |                                      |
|--|--|----------------|------------------------|--------------------------------------|
|  | 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.   | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |
| Н5   | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.     | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |
| Н6   | Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.   | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |
| ПК- 2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. |  |                |                        |                                      |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-2   |  | вопросы тестов | вопросы устного опроса | задачи для проверки умений и навыков |
| 33   | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с | 1-50           | 1-20                   | 1-5                                  |

|    |  |      |      |     |
|----|--|------|------|-----|
|    | законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.   |      |      |     |
| 35 | Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У1 | Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.   | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У3 | Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.   | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У4 | Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней  | 1-50 | 1-20 | 1-5 |

|  |   |                       |                               |   |
|--|---|-----------------------|-------------------------------|---|
|  | 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.                                    | 1-50                  | 1-20                          | 1-5   |
| Н5   | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований | 1-50                  | 1-20                          | 1-5   |
| Н8   | Проведение лабораторных исследований молока и молочных продуктов  | 1-50                  | 1-20                          | 1-5   |
| <b>ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</b> |   |                       |                               |   |
| <b>Индикаторы достижения компетенции ПК-3</b>  |   | <b>вопросы тестов</b> | <b>вопросы устного опроса</b> | <b>задачи для проверки умений и навыков</b> |
| 31   | Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.   | 1-50                  | 1-20                          | 1-5   |
| 33   | Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки   | 1-50                  | 1-20                          | 1-5   |

|    |   |      |      |     |
|----|---|------|------|-----|
|    | недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.  |      |      |     |
| 35 | Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У1 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.  | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У2 | Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.  | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| У3 | Определять необходимость и программу проведения   | 1-50 | 1-20 | 1-5 |



|    |   |      |      |     |
|----|---|------|------|-----|
|    | лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.  |      |      |     |
| НЗ | Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований | 1-50 | 1-20 | 1-5 |
| НБ | Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.   | 1-50 | 1-20 | 1-5 |

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

| № | Библиографическое описание  | Тип издания | Вид учебной литературы |
|---|---|-------------|------------------------|
| 1 | Насатуев Б. Д. Органическое животноводство [Электронный ресурс] / Насатуев Б. Д. - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 192 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/168936">https://e.lanbook.com/book/168936</a> .  | Учебное     | Основная               |
| 2 | Долженкова Г. М. Интенсификация производства высококачественной продукции животноводства [Электронный ресурс]: монография / Долженкова Г. М., Миронова И. В., Тагиров Х. Х. - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 296 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/169014">https://e.lanbook.com/book/169014</a> | Учебное     | Основная               |
| 3 | Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] / Сон К. Н., Родин В. И., Бесланев Э. В. - Санкт-Петербург: Лань,   | Учебное     | Дополнительная         |

|   |   |               |  |
|---|---|---------------|--|
|   | 2021 - 416 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/168523">https://e.lanbook.com/book/168523</a>  |               |  |
| 4 | Санитарные аспекты производства органической животноводческой продукции. продукция животного происхождения [Электронный ресурс] . Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению – 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», очной и заочной форм обучения [сост. Семенов С.Н., Шапошникова Ю.В., Аристов А.В.] .— Электрон. текстовые дан.— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 . | Методическое  |  |
| 5 | Санитарные аспекты производства органической животноводческой продукции. продукция животного происхождения [Электронный ресурс] . Методические указания по освоению дисциплины обучающимися по направлению – 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», очной и заочной форм обучения [сост. Семенов С.Н., Шапошникова Ю.В., Аристов А.В.] .— Электрон. текстовые дан.— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .    | Методическое  |  |
| 6 | Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ]   | Периодическое |  |
| 7 | Ветеринарная патология: международный научно-практический журнал по фундаментальным и прикладным вопросам ветеринарии / учредитель : ООО "Ветеринарный консультант" - Москва: Ветеринарный консультант, 2009  | Периодическое |  |
| 8 | Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель : Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -  | Периодическое |  |
| 9 | Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010-   | Периодическое |  |

## 6.2. Ресурсы сети Интернет

### 6.2.1. Электронные библиотечные системы

| № | Название                                   | Размещение  |
|---|--|---|
| 1 | ЭБС «Znanium.com»                          | <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>     |
| 2 | ЭБС издательства «Лань»                    | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> |
| 3 | Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU | <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>    |
| 4 | Национальная электронная библиотека        | <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a>           |

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
| 5 | Электронная библиотека ВГАУ | <a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a> |
|---|-----------------------------|---|

### 6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

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

### 6.2.3. Сайты и информационные порталы

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

## 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

### 7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

|  |  |
|--|--|
| Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения   | Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор) |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 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   |

|  |  |
|--|--|
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: 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</p> | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306</p>                           |
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов</p>  | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.308</p>                           |
| <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, 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, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p>  | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320</p>                          |
| <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>   | <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)</p> |

## 7.2. Программное обеспечение





### 7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

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

### 7.2.2. Специализированное программное обеспечение

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

## 8. Междисциплинарные связи

| Дисциплина, с которой необходимо согласование      | Кафедра, на которой преподается дисциплина                       | Подпись заведующего кафедрой  |
|--|--|---|
| Организация ветеринарного дела                     | Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии |  |
| Производственный ветеринарно-санитарный контроль   | Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии |  |
| Организация государственного ветеринарного надзора | Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии |  |
| Ветеринарная санитария                             | Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии |  |

