

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.
«26» июня 2021 г.



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.

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 № 13 от 23.06. 2021 г.)

Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 15 от 24.06. 2021 г.).

Председатель методической комиссии



(Шапошникова Ю.В.)

Рецензент рабочей программы (заместитель начальника 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
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	31	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб
		У1	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
		Н1	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
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 раз-работке ветери-нарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической без-опасности сырья и продуктов живот-ного и раститель-ного происхожде-ния	31	Знать основные требования системы управления ка-чеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольствен-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 сфе-ре безопасности пищевой продукции
		У1	Уметь анализировать результаты проведенной рабо-ты, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и без-опасность пищевых продуктов и на окружающую среду
		У7	Уметь анализировать нормативно-правовые доку-менты, производственные процессы и ресурсы, не-обходимые для реализации концепции выпуска без-опасной 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 пи-щевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		Н6	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйствен-ной продукции и кормов, проведения биохимиче-ских и бактериологических исследований животно-водческой продукции
ПК-3	Способен решать производственные задачи с исполь-зованием совре-менных методов ветеринарно-санитарной экс-пертизы и осу-ществлять кон-троль соблюдения ветеринарных и санитарных пра-	31	Знать государственные стандарты в области ветери-нарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловод-ства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения
		37	Знать основные понятия и термины в области оцен-ки качества продуктов убоя животных, их химиче-ский состав, пищевую ценность, факторы, форми-рующие качество
		У2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции
		У10	Уметь использовать нормативно-правовые докумен-

вил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных		ты, 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 дисциплины, з.е./ч	2/72	2/72
Общая контактная работа*, ч	30,65	30,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	41,35	41,35
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	30,5	30,5
лекции	10	10
практические занятия	-	-
лабораторные работы	20	20
групповые консультации	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	32,5	32,5
Контактная работа промежуточной атте-	0,15	0,15

станции обучающихся, в т.ч. (часы)		
курсовая работа	-	-
курсовой проект	-	-
зачет	0,15	0,15
экзамен	-	-
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	8,85	8,85
выполнение курсового проекта	-	-
выполнение курсовой работы	-	-
подготовка к зачету	8,85	8,85
подготовка к экзамену	-	-
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	Зачет	Зачет

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс	Всего
	2	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	2/72	2/72
Общая контактная работа*, ч	6,65	6,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	65,35	65,35
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	6,5	6,5
лекции	2	2
практические занятия	-	-
лабораторные работы	4	4
групповые консультации	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	56,5	56,5
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)	0,15	0,15
курсовая работа	-	-
курсовой проект	-	-
зачет	0,15	0,15
экзамен	-	-
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	8,85	8,85
выполнение курсового проекта	-	-
выполнение курсовой работы	-	-
подготовка к зачету	8,85	8,85
подготовка к экзамену	-	-
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	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	6		11,35
<i>Подраздел 1.2. Нормативно-правовые основы биологической безопасности сырья и продуктов животного и рас-</i>	4	10		10

<i>тительного происхождения. Организация мероприятий, обеспечивающих реализацию концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения.</i>				
<i>Подраздел 1.3 Факторы биологического загрязнения сырья и биотехнологического производства продукции. Мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности продукции.</i>	4	4		20
Всего	10	20		41,35

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>		1		15,35
<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	2		30
<i>Подраздел 1.3 Факторы биологического загрязнения сырья и биотехнологического производства продукции. Мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности продукции.</i>		1		20
Всего	2	4		65,35

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	21,35	35,35
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	10	10
3	Содержание и общие принципы собрания стандартов, методических указаний, норм и правил, утвержденных Комиссией "Кодекс Алиментариус"	URL:http://catalog.vsau.ru/elib/method/m153974.pdf	10	20
Всего			41,35	65,35

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-1	З1	
		У1	
		Н1	
	ОПК-6	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-1	З4	
		У4	
		Н4	
	ОПК-6	З1	
		У1	
		Н1	
	ПК-1	З2	
		З5	
		З7	
		У8	
		Н1	
		Н9	
		ПК-2	З1
			З2
			У1
	У7		
	Н4		
	Н6		
	ПК-3	З1	
		З7	
		У2	
		У10	
		Н2	
		Н6	
Подраздел 1.3 Факторы биологического загрязнения сырья и биотехнологического производства продукции. Мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности продукции.	УК-1	З1	
		У1	
		Н1	
	ОПК-6	З1	
		У1	
		Н1	
	ПК-1	З2	
		З5	
		З7	
		У8	
		Н1	
		Н9	
	ПК-2	З1	
		З2	
		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 биологического происхождения.	УК-1 ОПК-6	31,У1,Н1 31,У1,Н1
2	Дайте определение понятия «безопасность», охарактеризуйте его основные аспекты применительно к продукции биологического происхождения.	УК-1 ОПК-6	31,У1,Н1 31,У1,Н1
3	Дайте определение управления качеством. Какое место оно занимает в системе общего менеджмента предприятий по производству продукции биологического происхождения?	УК-1 ОПК-6	31,У1,Н1 31,У1,Н1
4	Из каких этапов складывается жизненный цикл продукции? На каких из них необходимо осуществление деятельности по управлению качеством?	УК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31,У1,Н1 31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6

		ПК-3	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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
14	Антропогенные и природные ксенобиотики. Методы определения.	УК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6	31,У1,Н1 31,У1,Н1
2	Требования (применительно к качеству) – это...	УК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
4	«Управление качеством» – это:	УК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1	31,У1,Н1 31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9

		ПК-2 ПК-3	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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
15	Какими органами создана Комиссия «Кодекс Алиментариус»:	УК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31,У1,Н1 31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6

		ПК-3	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 представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений это:	УК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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 продук-	УК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31,У1,Н1 31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6

	тов» это:	ПК-3	31,37,У2,У10,Н2,Н6
28	Химические ксенобиотики это:	УК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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 принят:	УК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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 ме-	УК-1	31,У1,Н1

	неджмента качества, раскройте их содержание и назначение.	ОПК-6 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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	УК-1 ОПК-6	31,У1,Н1 31,У1,Н1

	НАССР.	ПК-1 ПК-2 ПК-3	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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 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 пред-	УК-1 ОПК-6 ПК-1	31,У1,Н1 31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9

приятии? Обоснуйте свой ответ.	ПК-2 ПК-3	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 методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе			1-20	
У4	Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы			1-20	
Н1	Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта;			1-20	

	участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта				
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии					
Индикаторы достижения компетенции ОПК-6		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб			1-20	
У1	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах			1-20	
Н1	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска			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				

	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 методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе	1-50	1-20	1-4
У4	Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы	1-50	1-20	1-4
Н1	Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проек-	1-50	1-20	1-4

	та			
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-6		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	1-50	1-20	1-4
У1	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	1-50	1-20	1-4
Н1	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	1-50	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	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	1-20	1-4
37	Знать требования ветеринарно-	2-50	1-20	1-4

	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	2-50	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	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	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	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	1-20	1-4
У1	Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую	2-50	1-20	1-4

	среду			
У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	2-50	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	1-20	1-4
Н6	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	2-50	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	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	1-20	1-4
У2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции	2-50	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	1-20	1-4
Н2	Иметь навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов жи-	2-50	1-20	1-4

	вотноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения			
Нб	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	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, 2019 - 216 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/116370	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 - 126 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL:	Учебное	Дополнительная

	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, 2019 - 204 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/122161	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/method/m153974.pdf	Методическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

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

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks

	«Кодекс»	
4	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru

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 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, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112
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 программ-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306

ное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / 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	
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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.308
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, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320
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, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu	ПК в локальной сети ВГАУ

	Reader	
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	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

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
2	Графический редактор Gimp	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, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях