

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.03 Гигиена и санитария производства животноводческой продукции
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

Разработчик рабочей программы:
доцент, кандидат ветеринарных наук Семенов С.Н.

Воронеж – 2021 г.

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 13 от 23.06. 2021 г.)

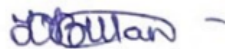
Заведующий кафедрой



(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

Дисциплина «Гигиена и санитария производства животноводческой продукции» является неотъемлемой частью подготовки высококвалифицированного магистра по направлению 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза. Цель дисциплины «Гигиена и санитария производства животноводческой продукции» заключается в формировании знаний и умений при определении и оценивании состояния воздушной среды животноводческих помещений, водоисточников и качества воды, кормов и животноводческих объектов при получении различных продуктов животноводства. Знание перечисленных вопросов позволяет правильно оценивать неблагоприятные воздействия среды на организм животных и грамотно строить профилактические мероприятия.

1.2. Задачи дисциплины

Состоят в изучении вопросов роли факторов внешней среды, разработке нормативных условий выращивания и содержания животных для обеспечения их здоровья, максимальной продуктивности, получения высококачественной продукции, а также изучение широкого круга вопросов, связанных с созданием на животноводческих объектах оптимальных санитарно-гигиенических условий.

1.3. Предмет дисциплины

Предмет дисциплины «Гигиена и санитария производства животноводческой продукции» представляет собой изучение и анализ и решение современных проблем ветеринарной гигиены, ветеринарной санитарии при производстве и переработке животноводческой продукции.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Гигиена и санитария производства животноводческой продукции» относится к Блоку 1, Дисциплины (модули), Часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.03.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина «Гигиена и санитария производства животноводческой продукции» взаимосвязана с дисциплинами: «Современные проблемы ветеринарной-санитарной экспертизы», «Современные проблемы ветеринарной санитарии», «Нормативно-правовые основы государственного ветеринарного надзора в РФ», «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения».

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК – 1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	31	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса
		У1	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных
		Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований
ОПК – 2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	34	Знать особенности распространения патогенных микроорганизмов; механизмы влияния природных и социально-хозяйственных факторов на организм животных
		У4	Уметь использовать знания об организации противоэпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней, использовать различные методы мониторинга безопасности при производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов
		Н4	Владеть представлением неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ПК – 1	Способен организовывать и разрабатывать методы кон-	33	Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-

	троля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции		санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений
		34	Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях
		313	Знать вопросы обеспечения гигиены и санитарии на предприятиях по производству животноводческой продукции
		У2	Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных
		У7	Уметь проводить оценку качества работы предприятий по производству животноводческой продукции, их технологических, гигиенических и санитарных режимов производства
		Н2	Владеть навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней, планом ветеринарно-санитарных мероприятий
		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	35	Знать вопросы безопасного ведения технологического процесса в ветеринарно-санитарном отношении, обеспечивающего получение пищевых продуктов высокого санитарного качества; профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, ликвидации очагов возбудителей болезней во внешней среде
		У2	Уметь оценивать эффективность проведенных профилактических

			мероприятий и способов их осуществления
		У8	Уметь разрабатывать мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств
		У9	Уметь давать оценку деятельности уполномоченных федеральных органов исполнительной власти, направленную на предупреждение, выявление и пресечение нарушений требований, установленных в соответствии с международными договорами РФ, Законом РФ «О ветеринарии», другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами РФ
		Н9	Владеть навыками по разработке ветеринарно-санитарных требований для осуществления проектирования и строительства помещений для животных, мясоперерабатывающих и сырьевых предприятий

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
	4	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	3/108	3/108
Общая контактная работа*, ч	34,75	34,75
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	73,25	73,25
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	34,5	34,5
лекции	12	12
практические занятия	22	22
лабораторные работы	-	-
групповые консультации	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	55,5	55,5
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)	0,25	0,25
курсовая работа	-	-
курсовой проект	-	-
зачет	-	-

экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	17,75	17,75
выполнение курсового проекта	-	-
выполнение курсовой работы	-	-
подготовка к зачету	-	-
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	Экзамен	Экзамен

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс	Всего
	3	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	3/108	3/108
Общая контактная работа*, ч	6,75	6,75
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	101,25	101,25
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	6,5	6,5
лекции	2	2
практические занятия	4	4
лабораторные работы		
групповые консультации	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	83,5	83,5
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)	0,25	0,25
курсовая работа	-	-
курсовой проект	-	-
зачет	-	-
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	17,75	17,75
выполнение курсового проекта	-	-
выполнение курсовой работы	-	-
подготовка к зачету	-	-
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	Экзамен	Экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Общие вопросы гигиены и санитарии при производстве продукции животноводства

Подраздел 1.1. «Определение дисциплины. Цели и задачи изучения. Значение в подготовке магистра. Гигиена и санитария производства животноводческой продукции как интегральная наука».

Обеспечении биобезопасности и здоровья животных. Взаимоотношения животного организма с внешней средой. Рациональные условия содержания, ухода, гигиены, кормления и эксплуатации сельскохозяйственных животных.

Раздел 2. Гигиена и санитария производства продукции животного происхождения

Подраздел 2.1. «Влияние внешних факторов на организм сельскохозяйственных животных, их продуктивность, качество и безопасность продукции».

Динамика продуктивности (молочной, мясной, яичной, шерстной, племенной и т.д.) под воздействием санитарных и зоогигиенических факторов. Ветеринарно-санитарные правила на животноводческих объектах. Зоогигиеническая оценка условий содержания сельскохозяйственных животных и птицы. Формирование качества и безопасности продукции животного 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. Общие вопросы гигиены и санитарии при производстве продукции животноводства				
<i>Подраздел 1.1. «Определение дисциплины. Цели и задачи изучения. Значение в подготовке магистра. Гигиена и санитария производства животноводческой продукции как интегральная наука»</i>	4		6	23
Раздел 2. Гигиена и санитария производства продукции животного происхождения				
<i>Подраздел 2.1. «Влияние внешних факторов на организм сельскохозяйственных животных, их продуктивность, качество и безопасность продукции»</i>	8		16	50,25
Всего	12		22	73,25

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Общие вопросы гигиены и санитарии при производстве продукции животноводства				
<i>Подраздел 1.1. «Определение дисциплины. Цели и задачи изучения. Значение в подготовке магистра. Гигиена и санитария производства животноводческой продукции как интегральная наука»</i>	1		1	40
Раздел 2. Гигиена и санитария производства продукции животного происхождения				
<i>Подраздел 2.1. «Влияние внешних факторов на организм сельскохозяйственных животных, их продуктивность, качество и безопасность продукции»</i>	1		3	61,25
Всего	2		4	101,25

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	Гигиена и санитария производства молока	Гигиена и санитария производства животноводческой продукции [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. Е.И. Шомина]. — Электрон. текстовые дан. (1 файл: 381 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/e-lib/metod/m154004.pdf	15	15
2	Гигиена и санитария производства мяса	Гигиена и санитария производства мясной продукции [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. Е.И. Шомина]. — Электрон. текстовые дан. (1 файл: 381 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/e-lib/metod/m154004.pdf	20	30
3	Гигиена и санитария производства пищевого куриного яйца и мяса птицы	Гигиена и санитария производства мясной продукции [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. Е.И. Шомина]. — Электрон. текстовые дан. (1 файл: 381 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/e-lib/metod/m154004.pdf	15	20
4	Гигиена и санитария производства продукции рыбоводства	Гигиена и санитария производства мясной продукции [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. Е.И. Шомина]. — Электрон. текстовые дан. (1 файл: 381 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/e-lib/metod/m154004.pdf	10	15
5	Гигиена и санитария производства продукции пчеловодства	Гигиена и санитария производства мясной продукции [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. Е.И. Шомина]. — Электрон. текстовые дан. (1 файл: 381 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/e-lib/metod/m154004.pdf	13,25	21,25
Всего			73,25	101,25

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. «Определение дисциплины. Цели и задачи изучения. Значение в подготовке магистра. Гигиена и санитария производства животноводческой продукции как интегральная наука»	ОПК – 1	З1
		У1
		Н1
	ОПК – 2	З4
		У4
		Н4
	ПК – 1	З3
		З4
		З13
		У2
		У7
		Н2
	ПК – 2	Н9
		З5
		У2
		У8
У9		
Подраздел 2.1. «Влияние внешних факторов на организм сельскохозяйственных животных, их продуктивность, качество и безопасность продукции»	ОПК – 1	З1
		У1
		Н1
	ОПК – 2	З4
		У4
		Н4
	ПК – 1	З3
		З4
		З13
		У2
		У7
		Н2
	ПК – 2	Н9
		З5
		У2
		У8
У9		
		Н9

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на экзамене

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Студент показал полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы экзаменационного билета, а также на дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Хорошо, продвинутый	Студент твердо знает программный материал, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответе, достаточно полно ответил на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Удовлетворительно, пороговый	Студент показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, не ответил на дополнительные вопросы, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Студент не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки в ответе, не способен 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

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Гигиена производства молока	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
2	Гигиена производства говядины	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
3	Гигиена производства свинины	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9

		ПК – 2	35; У2; У8; У9; Н9
4	Гигиена производства баранины	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
5	Гигиена производства куриного яйца	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
6	Гигиена производства мяса цыплят-бройлеров	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
7	Гигиена производства мяса водоплавающей птицы	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
8	Гигиена производства мяса перепелов и цесарок	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
9	Гигиена производства мяса индейки	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
10	Гигиена выращивания карпа	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
11	Гигиена выращивание форели	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
12	Гигиена производства выращивания осетровых рыб	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
13	Гигиена производства мёда	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
14	Гигиена производства продуктов пчеловодства	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
15	Санитария производства молока	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
16	Санитария производства говядины	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4

		ПК – 1 ПК – 2	33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
17	Санитария производства свинины	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
18	Санитария производства баранины	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
19	Санитария производства куриного яйца	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
20	Санитария производства мяса цыплят-бройлеров	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
21	Санитария производства мяса водоплавающей птицы	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
22	Санитария производства мяса перепелов и цесарок	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
23	Санитария производства мяса индейки	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
24	Санитария выращивания карпа	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
25	Санитария выращивание форели	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
26	Санитария выращивания осетровых рыб	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
27	Санитария производства мёда	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
28	Санитария производства продуктов пчеловодства	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9

5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	На современном молочном комплексе в период жаркой погоды установились не комфортные для животных температурные условия. Каким образом можно организовать локальное снижение температуры окружающей среды в местах нахождения коров?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
2	При проведении мойки и дезинфекции доильного оборудования в наличии имеются моюще-дезинфицирующие средства на основе щёлочи и кислоты. Каков порядок использования таких растворов и почему?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
3	На производственную площадку по выращиванию свиней приехала комиссия из Министерства сельского хозяйства. Каков порядок допуска членов комиссии на территорию предприятия?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
4	На предприятии по выращиванию цыплят-бройлеров произошло отключение электричества. При исправлении чрезвычайной ситуации необходимо восстановление параметров микроклимата в птичнике. Каких значений температуры и влажности воздуха необходимо достичь?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
5	В прудовом хозяйстве в большом количестве появилась дикая водоплавающая птица. Чем, на Ваш взгляд это опасно и какие необходимо принять меры для улучшения ситуации?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
6	На окраине сельского населённого пункта предусмотрено строительство фермы по выращиванию индейки. Какие санитарные разрывы необходимо соблюдать с учётом того, что рядом проходит трасса федерального значения?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

«Не предусмотрено»

5.3.1.4. Вопросы к зачету

«Не предусмотрено»

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

«Не предусмотрено»

5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы)

«Не предусмотрено»

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Какие приборы используются для измерения скорости движения воздуха:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
2	Перечислить приборы, используемые для определения температуры воздуха:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
3	Какие факторы являются источником пыли в помещениях:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
4	Какие приборы, используют для измерения атмосферного давления:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
5	Предельно допустимая концентрация сероводорода в воздухе животноводческих помещений:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
6	Предельно допустимая концентрация метана в воздухе животноводческих помещений:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
7	Предельно допустимая концентрация углекислого газа в воздухе животноводческих помещений:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
8	Перечислить приборы для измерения влажности воздуха:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
9	Влажности воздуха в помещении для свиней на дорастивании:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
10	Влажности воздуха в помещении для свиней на откорме:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
11	Влажности воздуха в помещении для свиноматок:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
12	Предельно допустимая концентрация аммиака в воздухе животноводческих	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4

	помещений:	ПК – 1 ПК – 2	33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
13	Какой процент влажности должно иметь сено при закладке на хранение:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
14	Вес средней пробы сена, необходимый для органолептической оценки:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
15	Вес средней пробы сена, необходимый для лабораторного исследования:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
16	Объем пробы зерна для зоогигиенической оценки:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
17	Какие животные в большей степени подвержены отравлению соланином:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
18	Каков допустимый процент содержания минеральных примесей (песок, земля) в зернофураже:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
19	Какой реактив используется для определения аммиака в силосной вытяжке:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
20	Как называются заболевания, вызываемые токсинами грибов:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
21	Чем консервируют воду (при необходимости) для доставки в лабораторию:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
22	Какое количество воды нужно брать для полного лабораторного исследования на пригодность к выпаиванию животным:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
23	Как называется прибор для взятия проб воды с глубины:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
24	Какой должна быть температура питьевой воды для взрослых сельскохозяйственных животных:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
25	О чем свидетельствует наличие в во-	ОПК – 1	31; У1; Н1

	де аммиака:	ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
26	Что используют для определения прозрачности воды:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
27	Какие корма обладают фотосенсибилизирующими свойствами:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
28	Какой из перечисленных методов используется для обеззараживания воды:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
29	Для чего проводится определение окисляемости воды:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
30	В случае установления микробоносительства у рабочих, обслуживающих сельскохозяйственных животных и птицу, их:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
31	Если у рабочих, обслуживающих животноводческие хозяйства и пищевые предприятия, обнаружены гельминтозные заболевания:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
32	К работе на молочно-товарную ферму, к обслуживанию поголовья животных на комплексе, на молокозавод или мясокомбинат допускают:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
33	Вход на ферму или предприятие осуществляется через:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
34	В санпропускнике должны быть:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
35	В санпропускнике рабочие или посетители:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
36	В случаях появления на животноводческих хозяйствах и пищевых предприятиях зоонозных болезней необходимые меры борьбы с ними осуществляются:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
37	В каждом животноводческом помещении должны быть:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9

		ПК – 2	35; У2; У8; У9; Н9
38	Работники, обслуживающие животных, обязаны работать в:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
39	Работники, занятые приемом, переработкой и розливом молока, обязаны перед работой:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
40	Для постоянной дезинфекции обуви при входе на ферму оборудуют:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
41	Изоляторы в животноводческих хозяйствах и на убойных предприятиях служат для изоляции:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
42	Изоляторы на предприятиях по переработке сырья животного происхождения служат для изоляции:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
43	Изоляторы должны находиться под строгим наблюдением и контролем:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
44	Входить в изолятор может только:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
45	Не разрешают убирать трупы, производить очистку и дезинфекцию зараженных поверхностей работникам:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
46	Во всех помещениях, где приготавливают дезинфекционные растворы или осуществляют другие мероприятия по дезинфекции:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
47	В зависимости от степени устойчивости или способности выживать во внешней среде, патогенные микроорганизмы делятся на:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
48	Для охраны объектов ветеринарного надзора от заноса возбудителей инфекционных болезней и обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия предприятия должны работать по принципу предприятий закрытого типа, что предусматривает:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
49	Обязательными ветеринарными объектами для животноводческих являются:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9

		ПК – 2	35; У2; У8; У9; Н9
50	Дезинфекционный барьер должен быть:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
51	Дезинфекционный барьер должен иметь:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
52	Дезинфекционный барьер заполняют одним из следующих дезинфицирующих растворов:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
53	Действие химических средств зависит от:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
54	Наиболее приемлемо дезинфицирующее соединение, которое:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
55	Для дезинфекции в ветеринарной практике используют:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
56	Девастация это:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
57	При девастации наряду с истреблением возбудителей болезней в период их паразитического и непаразитического существования необходимо:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
58	Объекты дезинфекции в сельском хозяйстве:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
59	Обязанность по доставке биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания) возлагается на:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
60	Биологические отходы подвергают:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
61	Места, отведенные для захоронения биологических отходов (скотомогильники), должны иметь:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
62	Биологические отходы, зараженные или контаминированные возбудите-	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4

	лями особо опасных болезней:	ПК – 1 ПК – 2	33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
63	Захоронение трупов в землю при массовой гибели животных от стихийного бедствия и невозможности их транспортировки для утилизации, сжигания или обеззараживания в биотермических ямах, допускается:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
64	Заключение об уборке, утилизации или уничтожении трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов дает:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
65	В случае заболевания животного особо опасной болезнью указание об убое или уничтожении, обязательное для исполнения всеми лицами, дает:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
66	До убоя или уничтожения животного в случае заболевания особо опасной болезнью необходимо:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
67	При обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных их владелец обязан:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
68	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
69	Использование транспортных средств, выделенных для перевозки биологических отходов:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
70	При содержании птицы в клеточных батареях раздача корма и уборка помета осуществляется:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
71	Время, необходимое на санитарную обработку птичника между предыдущей и новой партией птицы:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
72	Время, необходимое на санитарную обработку свинарника после отправки поголовья на убой, до постановки новых животных на откорм:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
73	При получении пищевых яиц, как правило, кур содержат отдельно от:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
74	Какова температура воды, используемой для промывки молочного обо-	ОПК – 1 ОПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4

	рудования сразу после дойки:	ПК – 1 ПК – 2	33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
75	Какова концентрация щёлочи при проведении текущей мойки доильного оборудования на комплексе:	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Роль санитарии и гигиены в обеспечении эпизоотического благополучия и ветеринарно-санитарного качества продукции животноводства?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
2	Мероприятия направленные на обеспечение охраны животноводческих объектов от заноса инфекционного начала?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
3	Правила безопасности при работе на оборудовании и установках при проведении санитарных мероприятий?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
4	Меры безопасности при дезинсекции?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
5	Меры безопасности при дератизации?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
6	Меры безопасности при дезинфекции?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
7	Дезинфекция, её виды и методы. Этапы дезинфекции и контроль её качества?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
8	Организация контроля за санитарным состоянием доильного оборудования?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
9	Контроль качества мойки и дезинфекции молочного оборудования?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
10	Организация ветеринарно-санитарной защиты ферм?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9

11	Ветеринарная санитария и гигиена на транспорте. Дезинфекция транспортных средств?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
12	Гигиенические мероприятия на молочных фермах и комплексах крупного рогатого скота, направленные на получение высококачественного молока?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
13	Гигиенические мероприятия на фидлотах по откорму крупного рогатого скота, направленные на получение высококачественной продукции?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
14	Гигиенические мероприятия на репродукторных свиноводческих площадках, направленные на получение высококачественной продукции?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
15	Гигиенические мероприятия на откормочных свиноводческих комплексах, направленные на получение высококачественной продукции?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
16	Гигиенические мероприятия на производствах по получению товарного яйца, направленные на получение высококачественной продукции?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
17	Гигиенические мероприятия в бройлерном птицеводстве?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
18	Гигиенические мероприятия в перепеловодстве?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
19	Гигиенические мероприятия при производстве индюшатины?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
20	Гигиенические мероприятия при производстве мяса цесарок?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
21	Гигиенические мероприятия на рыбноводческих предприятиях, направленные на получение высококачественной продукции?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
22	Санитарно-гигиенические мероприятия, направленные на получение высококачественной продукции пчеловодства.	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
23	Санитарные мероприятия на молоч-	ОПК – 1	31; У1; Н1

	ных фермах и комплексах крупного рогатого скота, направленные на получение высококачественного молока?	ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
24	Санитарные мероприятия на фидлотах по откорму крупного рогатого скота, направленные на получение высококачественной продукции?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
25	Санитарные мероприятия на репродукторных свиноводческих площадках, направленные на получение высококачественной продукции?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
26	Санитарные мероприятия на откормочных свиноводческих комплексах, направленные на получение высококачественной продукции?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
27	Санитарные мероприятия на производствах по получению товарного яйца, направленные на получение высококачественной продукции?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
28	Санитарные мероприятия в бройлерном птицеводстве?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
29	Санитарные мероприятия при производстве мяса перепелов, цесарок и индеек?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
30	Понятие ветеринарно-санитарное благополучие животноводческих объектов?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Опишите рецепты приготовления приманок для борьбы с грызунами с использованием ратиндана, негашеной извести или гипса, ларината?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
2	Оформить документ о проведенной профилактической дезинфекции телятника длиной - 60 метров, шириной - 10 метров, высотой- 4 метра. Площадь пола составила 600 м ² , площадь потолка, стен, перегородок и кормушек -1800 м ² . Дезинфекцию проводили влажным методом 5% раствором едкого натра из расчета 2 л на 1 м ² . На проведение дезинфекции было израсходовано 3000 л 5% раствора едкого	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9

	натра, что в переводе на сухое вещество составляет 150 кг?		
3	Составьте сопроводительный документ к пробам смывов для бактериологического определения качества дезинфекции животноводческих помещений?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
4	При обследовании животноводческих объектов с целью соблюдения санитарно-эпидемиологического благополучия и в связи с недопущением распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19) выявлены нарушения со стороны должностных лиц. Каков, в данном случае, порядок составления актов?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
5	Рассчитать количество инсектицидов против мух, необходимое для обработки коровника на 400 голов?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9
6	Рассчитайте содержание активного хлора, если результат исследований показал, что на титрование было израсходовано 6,6 мл децинормального раствора гипосульфита. Поправочный коэффициент гипосульфита 1,1. Грамм-эквивалент децинормального хлора равен 0,00355?	ОПК – 1 ОПК – 2 ПК – 1 ПК – 2	31; У1; Н1 34; У4; Н4 33; 34; 313; У2; У7; Н2; Н9 35; У2; У8; У9; Н9

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

ОПК – 1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных					
Индикаторы достижения компетенции ОПК-1			Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании	1 – 28	1 – 6	-	-

	животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса				
У1	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	1 – 28	1 – 6	-	-
Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	1 – 28	1 – 6	-	-
ОПК – 2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов					
Индикаторы достижения компетенции ОПК – 2		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
34	Знать особенности распространения патогенных микроорганизмов; механизмы влияния природных и социально-хозяйственных факторов на организм животных	1 – 28	1 – 6	-	-
У4	Уметь использовать знания об организации противоэпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней, использовать различные методы мониторинга безопасности при производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	1 – 28	1 – 6	-	-
Н4	Владеть представлением неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	1 – 28	1 – 6	-	-

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)
33	Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	1 – 28	1 – 6	-	-
34	Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях	1 – 28	1 – 6	-	-
313	Знать вопросы обеспечения гигиены и санитарии на предприятиях по производству животноводческой продукции	1 – 28	1 – 6	-	-
У2	Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	1 – 28	1 – 6	-	-
У7	Уметь проводить оценку качества работы предприятий по производству животноводческой продукции, их технологических, гигиенических и санитарных режимов производства	1 – 28	1 – 6	-	-
Н2	Владеть навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней, планом ветеринарно-санитарных мероприятий	1 – 28	1 – 6	-	-
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	1 – 28	1 – 6	-	-
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)
35	Знать вопросы безопасного ведения технологического процесса в ветеринарно-санитарном отношении, обеспечивающего получение пищевых продуктов высокого санитарного качества; профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, ликвидации очагов возбудителей болезней во внешней среде	1 – 28	1 – 6	-	-
У2	Уметь оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	1 – 28	1 – 6	-	-
У8	Уметь разрабатывать мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств	1 – 28	1 – 6	-	-
У9	Уметь давать оценку деятельности уполномоченных федеральных органов исполнительной власти, направленную на предупреждение, выявление и пресечение нарушений требований, установленных в соответствии с международными договорами РФ, Законом РФ «О ветеринарии», другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами РФ	1 – 28	1 – 6	-	-
Н9	Владеть навыками по разработке ветеринарно-санитарных требований для осуществления проектирования и строительства помещений для животных, мясоперерабатывающих и сырьевых предприятий	1 – 28	1 – 6	-	-

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ОПК – 1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных					
Индикаторы достижения компетенции ОПК – 1			Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков	
31	Знать технику безопасности и правила	1 – 75	1 – 30	1 – 6	

	личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса			
У1	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	1 – 75	1 – 30	1 – 6
Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	1 – 75	1 – 30	1 – 6
ОПК – 2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов				
Индикаторы достижения компетенции ОПК – 2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
34	Знать особенности распространения патогенных микроорганизмов; механизмы влияния природных и социально-хозяйственных факторов на организм животных	1 – 75	1 – 30	1 – 6
У4	Уметь использовать знания об организации противоэпизоотических мероприятий в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней, использовать различные методы мониторинга безопасности при производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	1 – 75	1 – 30	1 – 6
Н4	Владеть представлением неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	1 – 75	1 – 30	1 – 6
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
33	Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	1 – 75	1 – 30	1 – 6
34	Знать нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях	1 – 75	1 – 30	1 – 6
313	Знать вопросы обеспечения гигиены и санитарии на предприятиях по производству животноводческой продукции	1 – 75	1 – 30	1 – 6
У2	Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	1 – 75	1 – 30	1 – 6
У7	Уметь проводить оценку качества работы предприятий по производству животноводческой продукции, их технологических, гигиенических и санитарных режимов производства	1 – 75	1 – 30	1 – 6
Н2	Владеть навыками проведения проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней, планом ветеринарно-санитарных мероприятий	1 – 75	1 – 30	1 – 6
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	1 – 75	1 – 30	1 – 6
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
35	Знать вопросы безопасного ведения технологического процесса в ветери-	1 – 75	1 – 30	1 – 6

	нарно-санитарном отношении, обеспечивающего получение пищевых продуктов высокого санитарного качества; профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, ликвидации очагов возбудителей болезней во внешней среде			
У2	Уметь оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	1 – 75	1 – 30	1 – 6
У8	Уметь разрабатывать мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств	1 – 75	1 – 30	1 – 6
У9	Уметь давать оценку деятельности уполномоченных федеральных органов исполнительной власти, направленную на предупреждение, выявление и пресечение нарушений требований, установленных в соответствии с международными договорами РФ, Законом РФ «О ветеринарии», другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами РФ	1 – 75	1 – 30	1 – 6
Н9	Владеть навыками по разработке ветеринарно-санитарных требований для осуществления проектирования и строительства помещений для животных, мясоперерабатывающих и сырьевых предприятий	1 – 75	1 – 30	1 – 6

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [электронный ресурс]: учебное пособие / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017 - 135 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: http://www.iprbookshop.ru/78769.html	Учебное	Основная
2	Соколенко Г. Г. Санитария и гигиена пищевых производств: учеб. пособие / Г. Г. Соколенко; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 149 с. [ЦИТ 5347] [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b67427.pdf	Учебное	Основная
3	Ветеринарная санитария: учеб. пособие для сту-	Учебное	Дополнительная

	дентов вузов, обучающихся по специальности 111201 - "Ветеринария" / [А. А. Сидорчук] [и др.] - СПб.: Лань, 2011 - 365 с., [4] л. цв. ил.		
4	Дроздова, Е. А. Микрофлора продовольственного сырья и продуктов его переработки [электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Дроздова, Е. С. Алешина, Н. А. Романенко - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017 - 339 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks] URL: http://www.iprbookshop.ru/78907.html	Учебное	Дополнительная
5	Иванов Д. В. Технологии и технические средства для производства молока и мяса крупного рогатого скота в личных подсобных и фермерских хозяйствах [Электронный ресурс]: учебное пособие / Иванов Д. В., Капустин И. В., Шматко Г. Г. - Ставрополь: СтГАУ, 2016 - 180 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/107223	Учебное	Дополнительная
6	Гигиена и санитария производства животноводческой продукции [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. Е. И. Шомина] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 381 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m154004.pdf	Методическое	Основная
7	Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008	Периодическое	Дополнительная
8	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-	Периодическое	Дополнительная
9	Рыбпром: Технологии и оборудование для переработки водных биоресурсов: научно-теоретический профессиональный журнал: [ежеквартальный] / Всерос. НИИ рыбного хозяйства и океанографии - М.: Б.и., 2008	Периодическое	Дополнительная
10	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель : ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-	Периодическое	Дополнительная

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

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

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://mcx.ru/
2	Положение о департаменте ветеринарии Министерства сельского хозяйства РФ	http://mcx.ru/ministry/departments/departament-veterinari/
3	Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	https://www.fsvps.ru/
4	Воронежская область Официальный портал органов власти/ Управление ветеринарии	https://www.govvrn.ru/organizacia/-/~id/844363

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112

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	
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, 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306
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 Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
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
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные проблемы ветеринарной санитарии	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Нормативно-правовые основы государственного ветеринарного надзора в РФ	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	

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

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