

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

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

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

для направления 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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

магистратура  
квалификация выпускника – магистр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчики рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук Шапошникова Ю.В.

доцент, кандидат ветеринарных наук Семенов С.Н.

Воронеж – 2022 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. 2022 г.)

**Заведующий кафедрой**



---

**(Семенов С.Н.)**

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

**Председатель методической комиссии**



---

**(Шапошникова Ю.В.)**

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

## **11. Общая характеристика дисциплины**

### **1.1. Цель дисциплины**

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

### **1.2. Задачи дисциплины**

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

### **1.3. Предмет дисциплины**

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

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

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

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

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

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

	мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	32	Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и сфере безопасности пищевой продукции
		У1	Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду
		У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения
		Н4	Владеть навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		Н6	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований 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	31	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения
		37	Знать основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
		У2	Уметь правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции
		У10	Уметь использовать нормативно-правовые документы, ориентироваться в производственных процессах и ресурсах, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения
		Н2	Иметь навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
Н6	Иметь навыки владения современными методами исследования биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реали-		

			зации
--	--	--	-------

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

#### 3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Семестр	Всего
	3	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	6,15	6,15
Общая самостоятельная работа, ч	101,85	101,85
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	6,00	6,00
лекции	2	2,00
лабораторные-всего	4	4,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	93,00	93,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,15
зачет	0,15	0,15
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	8,85

подготовка к зачету	8,85	8,85
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет

## 4. Содержание дисциплины

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

**Раздел 1. Теоретические, практические и нормативно-правовые основы управления качеством и безопасностью продукции биологического происхождения.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа	СР
--------------------------------	-------------------	----

	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Теоретические, практические и нормативно-правовые основы управления качеством и безопасностью продукции биологического происхождения.				
<i>Подраздел 1.1. Понятия «качество» и «безопасность» продукции биологического происхождения.</i>	2	2		20
<i>Подраздел 1.2. Нормативно-правовые основы биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Организация мероприятий, обеспечивающих реализацию концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения.</i>	2	6		33,85
<i>Подраздел 1.3 Факторы биологического загрязнения сырья и биотехнологического производства продукции. Мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности продукции.</i>	4	8		30
Всего	8	16		83,85

## 4.2.2. Заочная форма обучения

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

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

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

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

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

### 5.1. Этапы формирования компетенций

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

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

## 5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

### 5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

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

### 5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

#### Критерии оценки на зачете

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя отличное знание освоенного материала и умение самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Зачтено, продвинутый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя хорошее знание освоенного материала и умение самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Зачтено, пороговый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя знание основ освоенного материала и умение решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

#### Критерии оценки тестов

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

#### Критерии оценки устного опроса

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

#### Критерии оценки решения задач

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

### 5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

#### 5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

##### 5.3.1.1. Вопросы к экзамену

*«Не предусмотрен»*

##### 5.3.1.2. Задачи к экзамену

*«Не предусмотрены»*

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

*«Не предусмотрен»*

##### 5.3.1.4. Вопросы к зачету

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

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

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

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

«Не предусмотрен»

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

«Не предусмотрен»

## 5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

### 5.3.2.1. Вопросы тестов

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

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

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

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

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

50	Является ли обязательным для предприятия применение «Кодекса Алиментарии»:	УК-2 ПК-1 ПК-2 ПК-3	31,У1,Н1 32,35,37,У8,Н1,Н9 31,32,У1,У7,Н4,Н6 31,37,У2,У10,Н2,Н6
----	----------------------------------------------------------------------------	------------------------------	--------------------------------------------------------------------------

### 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

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

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

### 5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

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

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

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

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

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

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

Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
32	Знать требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора			4-20	
35	Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы и в сфере безопасности пищевой продукции			4-20	
37	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарно-санитарной экспертизы			4-20	
У8	Уметь работать на современных приборах и лабораторном оборудовании в области оценки качества продукции животноводства и растениеводства			4-20	
Н1	Владеть навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности			4-20	
Н9	Иметь навыки владения современными методами оценки качества и безопасности работы			4-20	

	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			4-20	

	осмотра и лабораторных исследований				
Н6	Иметь навыки оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции			4-20	
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 растительного происхождения, кормов и кормовых добавок на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации			4-20	
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	------	--

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

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла				
Индикаторы достижения компетенции УК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Знать принципы управления проектами, основные этапы его жизненного цикла, методы представления планов и результатов проектной деятельности.	1-50	1-20	1-4
У4	Уметь разрабатывать концепцию проекта, формулировать задачи проекта на всех этапах его жизненного цикла, составлять отчет о проектной деятельности.	1-50	1-20	1-4
Н1	Иметь навык проектной деятельности и управления проектами в своей профессиональной сфере	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	2-50	1-20	1-4

	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	2-50	1-20	1-4
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 среду	2-50	1-20	1-4
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,	2-50	1-20	1-4

	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	2-50	1-20	1-4
Н6	Иметь навыки владения современными методами исследования биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации	2-50	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/116370">https://e.lanbook.com/book/116370</a>	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/93555">https://e.lanbook.com/book/93555</a>	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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/77015.html">http://www.iprbookshop.ru/77015.html</a>	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:	Учебное	Дополнительная

	<a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b97890.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b97890.pdf</a>		
5	Гореликова Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания [Электронный ресурс] / Гореликова Г. А. - Кемерово: КемГУ, 2011 - 126 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4597">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4597</a>	Учебное	Дополнительная
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/122161">https://e.lanbook.com/book/122161</a>	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 .— <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153974.pdf">URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m153974.pdf</a>	Методическое	
8	Ветеринария: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 1954-	Периодическое	
9	Молочная река: ежеквартальный журнал-каталог / учредитель : ООО "Журнал "Мясной ряд" ; гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа-Пресса, 2008	Периодическое	
10	Мясной ряд: ежеквартальный журнал-каталог / гл. ред. А. Гушанский - Москва: Медиа Пресса, 2008-	Периодическое	
11	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов: научно-практический журнал / учредитель : Государственный университет - учебно-научно-производственный	Периодическое	

комплекс - Орел: Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс, 2012-
-----------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.2. Ресурсы сети Интернет

### 6.2.1. Электронные библиотечные системы

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

### 6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

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

### 6.2.3. Сайты и информационные порталы

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

## 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

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

Наименование помещений для проведения всех ви-	Адрес (местоположение) помещений
------------------------------------------------	----------------------------------

<p>дов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>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)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.308</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320</p>

наглядные пособия	
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	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 /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

### 7.2.2. Специализированное программное обеспечение

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

**8. Междисциплинарные связи**

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Современные проблемы ветеринарной санитарии	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	

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

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №9 от 24.06.23	Рабочая программа актуализирована на 2023-2024 учебный год	
Заведующий кафедрой Семенов С.Н. 	Протокол заседания каф. №9 от 05.06.2024 г.	Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год	
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ № 10 от 24.06.2024г	Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год	