

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.О.19 Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения

для направления 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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

магистратура
квалификация выпускника – магистр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчики рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук Шапошникова Ю.В.

доцент, кандидат ветеринарных наук Семенов С.Н.

Воронеж – 2026 г.

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

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

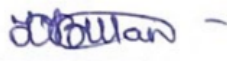
Заведующий кафедрой



(Семенов С.Н.)

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

Председатель методической комиссии



(Шапошникова Ю.В.)

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

11. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины «Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения» заключается в формировании знаний и умений, направленных на систематизацию и оценку основных мер биобезопасности, которые должны соблюдаться на предприятиях при производстве продукции биологического происхождения, а так же формирования навыков необходимых для осуществления мониторинга производственной биобезопасности, усовершенствования системы управления биологическими рисками и соблюдения мер биозащиты.

1.2. Задачи дисциплины

Изучить вопросы осуществления мероприятий, необходимых для обеспечения выпуска безопасного в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного сырья и продукции биологического происхождения, требования к процессам производства (изготовления) такой продукции, нормативно-правовые аспекты разработки процессов производства, обеспечивающих прослеживаемость с внедрением системы контроля качества и биобезопасности продукции биологического происхождения.

1.3. Предмет дисциплины

Предметом дисциплины «Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения» - являются вопросы государственного регулирования в области обеспечения биологической безопасности продукции биологического происхождения, как комплекса мер, направленных на защиту населения и охрану окружающей среды от воздействия опасных биологических факторов, на предотвращение биологических угроз (опасностей), создания и развития системы мониторинга биологических рисков при производстве продукции биологического происхождения.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения» относится к Блоку 1, Дисциплины (модули), обязательная часть. Б1.О.19.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина «Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения» взаимосвязана с дисциплинами: «Современные проблемы ветеринарной-санитарной экспертизы», «Нормативно-правовые основы государственного ветеринарного надзора в РФ», «Основы цифровизации в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов животного происхождения», «Управление качеством и безопасностью 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-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	31	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб
		У1	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах
		Н1	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ПК-1	Способен организовывать и	31	Знать методы ветеринарно-

	разрабатывать методы контроля качества и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции		санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов
		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
		33	Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений
		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
		У2	Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных
		У6	Уметь анализировать работу современных производственных предприятий и комплексов по обеспечению максимальной органической чистоты животноводческой и растениеводческой продукции
		У7	Уметь проводить оценку качества работы предприятий по производству животноводческой продукции, их технологических, гигиенических и санитарных режимов производства
		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 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
		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
		37	Знать основные теоретические аспекты проведения ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях
		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
		У8	Уметь разрабатывать мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств
		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
		Н11	Владеть навыками анализа и оценки риска, критических контрольных точек при технологических процессах переработки молока и производстве молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях; результатов лабораторных исследований подготовленной к реализации партии молока и молочных продуктов, а также результатам лабораторного контроля на всех этапах производства продукции

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
	2	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	4 / 144	4 / 144
Общая контактная работа, ч	56,75	56,75
Общая самостоятельная работа, ч	87,25	87,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	56,00	56,00
лекции	28	28,00
лабораторные	28	28,00
Самостоятельная работа при проведении учебных	69,50	69,50

занятий, ч		
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,75	0,75
групповые консультации	0,50	0,50
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	17,75	17,75
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс	Всего
	2	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	4 / 144	4 / 144
Общая контактная работа, ч	12,75	12,75
Общая самостоятельная работа, ч	131,25	131,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	12,00	12,00
лекции	6	6,00
лабораторные	6	6,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	113,50	113,50
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,75	0,75
групповые консультации	0,50	0,50
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	17,75	17,75
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1 Теоретические и нормативно-правовые основы формирования биологической безопасности при производстве продукции биологического происхождения.

Подраздел 1.1 Теоретические основы формирования биологической безопасности при производстве продукции биологического происхождения.

Биологическая безопасность и ее значение для обеспечения защищенности населения и окружающей среды от воздействия опасных биологических факторов, при котором обеспечивается допустимый уровень биологического риска. Опасный биологический фак-

тор и причины возможного воздействия патогенных биологических агентов (патогенов), паразитических организмов и содержащих их объектов, способных нанести вред здоровью человека, животным, продукции животного и (или) растительного происхождения и (или) окружающей среде. Биологический риск, как вероятность причинения вреда (с учетом его тяжести) здоровью человека, животным, растениям и (или) окружающей среде в результате воздействия опасных биологических факторов, допустимый уровень биологического риска. Биологическая угроза (опасность) - наличие потенциально опасных биологических объектов, а также наличие внутренних (находящихся на территории Российской Федерации) и внешних (находящихся за пределами территории Российской Федерации) опасных биологических факторов. Биологическая защита, как комплекс мер по обеспечению биологической безопасности, осуществляемых в целях предотвращения или ослабления неблагоприятного воздействия опасных биологических факторов и т.д.

Подраздел 1.2. Нормативно-правовое регулирование обеспечения биологической безопасности при производстве продукции биологического происхождения.

Государственное регулирование в области обеспечения биологической безопасности. Нормативно правовые акты (их отдельные положения) составляющие правовую основу обеспечения биологической безопасности (Конституция Российской Федерации, международные договоры Российской Федерации в области обеспечения биологической безопасности и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, ветеринарии, федеральные конституционные законы, Федеральный закон от 30 декабря 2020 г. № 492-ФЗ «О биологической безопасности в России», другие федеральные законы и принимаемые в соответствии с ними иные нормативные правовые акты Российской Федерации, законы и иные нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации регламентирующие обеспечение производственной биобезопасности при производстве продукции биологического происхождения. Международное законодательство в области обеспечения биологической безопасности.

Раздел 2. Производственная биобезопасность на предприятиях по производству продукции биологического происхождения.

Подраздел 2.1. Факторы биологического загрязнения сырья и продукции биологического происхождения.

Факторы и контроль загрязнения сырья и продукции биологического происхождения микроорганизмами и их метаболитами. Факторы и контроль загрязнения сырья и продукции биологического происхождения микотоксинами, токсичными элементами. Факторы и контроль загрязнения сырья и продукции биологического происхождения соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Контроль содержания антибиотиков и ГМО в продукции биологического происхождения и т.д.

Подраздел 2.2. Обеспечение производственной безопасности на предприятиях по производству и переработке продукции биологического происхождения.

Мероприятия по обеспечению биологической безопасности на различных сельскохозяйственных предприятиях (соблюдение правовых норм, выполнение санитарно-гигиенических и ветеринарно-санитарных правил, технологических и организационно-технических требований, а также проведение соответствующего комплекса мероприятий, направленных на предотвращение, ослабление и ликвидацию заражения сельскохозяйственных животных инфекционными болезнями, инвазионными болезнями и т.д.). Мероприятия по обеспечению производственной биобезопасности на мясокомбинате. Мероприятия по обеспечению производственной биобезопасности на предприятиях по переработке с/х птицы. Мероприятия по обеспечению производственной биобезопасности на предприятиях по переработке молока и молочной продукции и т.д.

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 и нормативно-правовые основы формирования биологической безопасности при производстве продукции биологического происхождения.				
<i>Подраздел 1.1 Теоретические основы формирования биологической безопасности при производстве продукции биологического происхождения.</i>	8	8	-	17,25
<i>Подраздел 1.2. Нормативно-правовое регулирование обеспечения биологической безопасности при производстве продукции биологического происхождения.</i>	8	8	-	20
Раздел 2. Производственная биобезопасность на предприятиях по производству продукции биологического происхождения.				
<i>Подраздел 2.1. Факторы биологического загрязнения сырья и продукции биологического происхождения.</i>	6	6	-	20
<i>Подраздел 2.2. Обеспечение производственной безопасности на предприятиях по производству и переработке продукции биологического происхождения.</i>	6	6		30
Всего	28	28	-	87,25

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1 Теоретические и нормативно-правовые основы формирования биологической безопасности при производстве продукции биологического происхождения.				
<i>Подраздел 1.1 Теоретические основы формирования биологической безопасности при производстве продукции биологического происхождения.</i>	2	2		30
<i>Подраздел 1.2. Нормативно-правовое регулирование обеспечения биологической безопасности при производстве продукции биологического происхождения.</i>				41,25
Раздел 2. Производственная биобезопасность на предприятиях по производству продукции биологического происхождения.				
<i>Подраздел 2.1. Факторы биологического загрязнения сырья и продукции биологического происхождения.</i>	4	4		30
<i>Подраздел 2.2. Обеспечение производственной безопасности на предприятиях по производству и переработке продукции биологического происхождения.</i>				30
Всего	6	6	-	131,25

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	Мониторинг изменений законодательства Российской Федерации регламентирующего организацию и осуществление мероприятий по обеспечению производственной биобезопасности продукции биологического происхождения.	Самостоятельная работа по дисциплине осуществляется в соответствии с методическими указаниями: Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 36.04.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, Ю. В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2023 [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m8446.pdf	20	60
2	Компартментализации и статус предприятий по производству и переработке продукции биологического происхождения.		30	40
3	Ответственность за нарушение законодательства в области обеспечения биологической безопасности.		19,50	13,50
Всего			69,50	113,50

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 Теоретические основы формирования биологической безопасности при производстве продукции биологического происхождения.	ОПК -1	31
		У1
	ОПК-6	31
		У1
Подраздел 1.2. Нормативно-правовое регулирование обеспечения биологической безопасности при производстве продукции биологического происхождения.	ОПК-6	31
		У1
		Н1
	ПК-1	32
		35
		37
		У6
		У7

	ПК-2	Н1
		Н9
		35
		37
		У1
		У7
		У8
		Н11
Подраздел 2.1. Факторы биологического загрязнения сырья и продукции биологического происхождения.	ОПК -1	31
		У1
		Н1
	ОПК-6	31
		У1
		Н1
	ПК-1	31
		32
		33
		37
		У2
		У7
		Н1
		Н9
	ПК-2	35
		У1
		У7
		У8
		Н4
		Н11
Подраздел 2.2. Обеспечение производственной безопасности на предприятиях по производству и переработке продукции биологического происхождения.	ОПК -1	31
		У1
		Н1
	ОПК-6	31
		У1
		Н1
	ПК-1	31
		32
		33
		35
		37
		У2
		У6
		У7
		Н1
		Н9
	ПК-2	32
		35
		37

		У1
		У7
		У8
		Н4
		Н11

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	Определение, цель и задачи дисциплины «Производственная биобезопасность»	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1

	при производстве продукции биологического происхождения».		
2	Биологическая безопасность и ее значение для обеспечения защищенности населения и окружающей среды от воздействия опасных биологических факторов.	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
3	Биологический риск, как вероятность причинения вреда здоровью человека и животных.	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
4	Биологическая защита, как комплекс мер по обеспечению биологической безопасности, осуществляемых в целях предотвращения или ослабления неблагоприятного воздействия опасных биологических факторов.	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
5	Значение государственного регулирования в области обеспечения биологической безопасности.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
6	Комиссия по правилам изготовления пищевых продуктов, или Кодекс Алиментариус (Codex Alimentarius Europaeus).	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
7	Нормативно-правовые аспекты разработки процессов производства, обеспечивающих прослеживаемость с внедрением системы контроля качества и биобезопасности продукции биологического происхождения.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
8	Правила в области ветеринарии содержащие требования производственной биобезопасности при производстве продукции биологического происхождения.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
9	Содержание ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
10	Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
11	Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
12	Требования технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции».	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
13	Значение и содержание ФЗ от 30 декабря 2020 г. № 492-ФЗ «О биологической безопасности в России».	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
14	Факторы и контроль загрязнения сырья	ОПК-1	31, У1, Н1

	и продукции биологического происхождения микроорганизмами и их метаболитами.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31,32,33,37,У2,У7,Н1,Н9 35,У1,У7,У8,Н4,Н11
15	Факторы и контроль загрязнения сырья и продукции биологического происхождения микотоксинами, токсичными элементами.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,37,У2,У7,Н1,Н9 35,У1,У7,У8,Н4,Н11
16	Факторы и контроль загрязнения сырья и продукции биологического происхождения соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,37,У2,У7,Н1,Н9 35,У1,У7,У8,Н4,Н11
17	Мероприятия по обеспечению биологической безопасности на различных сельскохозяйственных предприятиях.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
18	Мероприятия по обеспечению производственной биобезопасности на мясокомбинате.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
19	Мероприятия по обеспечению производственной биобезопасности на предприятиях по переработке молока и молочной продукции.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
20	Мероприятия по обеспечению производственной биобезопасности на предприятиях по переработке с/х птицы.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11

5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Не переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных. В каких законодательных актах содержатся эти требования? Назовите сроки вышеупомянутых веществ?	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
2	Требования безопасности в ветеринарно-санитарном отношении условий заготовки пищевых продуктов	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9

	животного происхождения, подготовки их к производству, изготовлению, хранению и транспортировке обязательны для В ходе проведения каких мероприятий они могут быть выявлены?	ПК-2	32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
3	Оценка биобезопасности предприятия осуществляется в соответствии с протоколом оценки и разделена на три блока: а) общие данные о предприятии; б) предварительная оценка биобезопасности предприятия; в) итоговая оценка биобезопасности предприятия Охарактеризуйте цели и содержание каждого блока.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
4	Каким образом необходимо поступить с головой, внутренними органами и тушей при обнаружении в свинных тушах туберкулезного поражения в виде обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах?	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
5	Каким образом необходимо поступить и какими документами руководствоваться если вы обнаружили , что поражены отдельные лимфатические узлы или органы, но нет изменений в скелетной мускулатуре при лейкозе КРС.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
6	Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не должны превышать определенных уровней. Какие ваши действия, как ветеринарно-санитарного эксперта предприятия при обнаружении вышеперечисленных веществ?	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
7	Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура составила 15°C. Допустимо ли это? Обоснуйте свой ответ и ваши дальнейшие действия,	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11

	как ветеринарно-санитарного эксперта.		
8	Допускается ли посещение производственных помещений хозяйств, в которых содержатся свиньи, должностными лицами органов, уполномоченных на осуществление государственного контроля (надзора), осуществляющими 5 дней назад проверку другого свиноводческого предприятия? Обоснуйте свой ответ.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

«Не предусмотрен»

5.3.1.4. Вопросы к зачету

«Не предусмотрен»

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	Биологическая безопасность это:	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
2	Опасный биологический фактор это:	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
3	Биологический риск это:	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
4	Допустимый уровень биологического риска – уровень это:	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
5	Биологическая угроза (опасность):	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
6	Биологическая защита это:	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
7	Патогенные биологические агенты (патогены) это:	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
8	Патогенные микроорганизмы это:	ОПК -1	31, У1

		ОПК-6	31, У1
9	Условно-патогенные микроорганизмы это:	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
10	Источник биологической опасности это:	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
11	К полномочиям Правительства Российской Федерации в области обеспечения биологической безопасности относятся:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
12	К полномочиям федеральных органов государственной власти в области обеспечения биологической безопасности относятся:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
13	К полномочиям органов государственной власти субъектов Российской Федерации в области обеспечения биологической безопасности относятся:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
14	К полномочиям органов местного самоуправления в области обеспечения биологической безопасности относятся:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
15	В области обеспечения биологической безопасности организации имеют право:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
16	В области обеспечения биологической безопасности организации обязаны:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
17	Мониторинг биологических рисков включает в себя:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
18	Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
19	За нарушение обязательных требований в области ветеринарии предусмотрена:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
20	Прослеживаемость продукции биологического происхождения это:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
21	Биологические отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, должны:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
22	Зоосанитарный статус это:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
23	По результатам компартиментализации	ОПК-6	31, У1, Н1

	хозяйство относится к следующим компартментам:	ПК-1 ПК-2	32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
24	Зоосанитарный статус будет присваиваться всем категория хозяйств от подсобных до товарных комплексов. Освобождены от него будут только предприятия четырех типов:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
25	Компартмент I присваивается хозяйствам:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
26	Компартмент II присваивается хозяйствам:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
27	Компартмент III присваивается хозяйствам:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
28	Компартмент IV присваивается хозяйствам::	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
29	Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции устанавливают:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
30	Целями принятия Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» являются:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
31	Объектами Технического регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» являются:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
32	Генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы это:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
33	Контаминация (загрязнение) биологической продукции это:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
34	Непереработанная пищевая продукция животного происхождения это:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
35	Мясо и продукты убоя, полученные от туш с остатками внутренних органов, мясо с кровоизлияниями в тканях, не удалёнными абсцессами, с личинками оводов и других насекомых, поврежденное и (или) контаминированное грызунами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом, вкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.):	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
36	Охлажденное мясо, мясо птицы, имеющее в любой точке измерения температуру выше плюс 4°С:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
37	Утилизация биологических отходов	ОПК-6	31, У1, Н1

	это:	ПК-1 ПК-2	32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
38	Территория свиноводческой фермы должна быть огорожена:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
39	При въезде на территорию предприятия для дезинфекции транспорта должен быть оборудован:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
40	Оценка биобезопасности свиноводческого предприятия осуществляется в соответствии с:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
41	Вход обслуживающему персоналу на территорию производственных помещений свинофермы, осуществляется через:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
42	Для дезинфекции обуви у входа в производственные здания должны быть оборудованы:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
43	Для обслуживания свиней за каждой из технологических групп животных (помещений) должен быть закреплен:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
44	К работе со свиньями не должны допускать лиц:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
45	Для сбора и временного хранения трупов, последов, конфискатов и других животных отходов используют:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
46	Токсины микроорганизмов это:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,37,У2,У7,Н1,Н9 35,У1,У7,У8,Н4,Н11
47	ПДК (предельно-допустимая концентрация) это:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,37,У2,У7,Н1,Н9 35,У1,У7,У8,Н4,Н11
48	Создания системы биологической безопасности на ферме направлено на:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
49	Организация биозащиты является важным инструментом для:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
50	Протоколы биозащиты животноводче-	ОПК-1	31, У1, Н1

	ских предприятий это:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
51	В случае падежа животных с подозрением на инфекционное заболевание или без видимых причин, необходимо проводить:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
52	Работники фермы, прежде чем начать работу и после рабочей смены должны:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
53	Работникам фермы, обслуживающим животных (операторы по доению, кормлению, уходу за телятами) запрещается:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
54	Все работники фермы, обслуживающие крупный рогатый скот должны быть:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
55	На территории фермы не должно быть:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
56	При приобретении животных или перемещении из других ферм, необходимо в течение:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
57	Не допускается к переработке сырое молоко, полученное от животных::	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
58	Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
59	Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочном сырье не должны превышать допустимые уровни, установленные в:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
60	Биологические продукты ветеринарного назначения это:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
61	Болезнь обязательной декларации то:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
62	Не допускается использование в производстве мясного сырья в случае отсутствия:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11

63	Входной микробиологический контроль каждой партии обязателен при:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
64	Отбор проб и микробиологические исследования мяса и субпродуктов проводят в соответствии с:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
65	Производственные лаборатории на предприятиях размещают в специально:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
66	Для обнаружения сальмонелл на потрошенных и полупотрошенных тушках используют метод:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
67	Обеспечение биобезопасности начинается с создания:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
68	Методика «все полно – все пусто» (all in – all out) это:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
69	Для дезинфекции обуви рабочих и служащих в проходной на территорию птицеперерабатывающего предприятия, а также при всех входах, ведущих в цех переработки птицы, яиц и другие производственные помещения, оборудуют:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
70	Поступление, переработка сырья (птицы, яиц) в цехах и вывоз готовой продукции из цехов осуществляют:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
71	Приемке на птицеперерабатывающие предприятия подлежит:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
72	Убой больной и подозрительной по заболеваниям птицы из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств производится:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
73	К сдаче-приемке предъявляется птица после:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
74	Каждая партия птицы, доставляемая на птицеперерабатывающее предприятие, должна сопровождаться:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11

75	Перед допуском на территорию птицеперерабатывающего предприятия вся поступившая птица подвергается:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
76	Павшую птицу, обнаруженную при приемке, направляют:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
77	Одновременно на линии перерабатывают птицу только:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
78	Обескровливание тушек птицы проводится в:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
79	Рабочие места для потрошения птицы оборудуют:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
80	К месту ветсанэксперта тушки поступают с:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
81	Подозрительные тушки птиц, у которых при ветеринарно-санитарной экспертизе обнаруживают патолого-анатомические изменения:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
82	Тушки птицы, от которых взят материал для бактериологического исследования, хранят:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
83	Для снижения микробного обсеменения и предотвращения перекрестного заражения тушек птицы в воду ванны охлаждения добавляют:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
84	Биологическими отходами являются:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
85	Перемещение биологических отходов к местам их хранения, переработки или утилизации должно осуществляться в:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
86	Охлаждение парного и хранение охлажденного мяса в тушах, полутушах, четвертинах в холодильной камере осуществляется:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
87	Обескровливание животных проводится не позднее чем через:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9

		ПК-2	32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
88	Процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) проводится не позднее:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
89	Рабочие места для опорожнения желудков выделяются:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
90	На участках (местах) нутровки создаются условия для:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
91	В производственных помещениях (отделениях) убоя животных владельцами убойных пунктов оборудуются рабочие места и помещения для проведения:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
92	Обработка субпродуктов осуществляется в:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
93	Обработка слизистых субпродуктов осуществляется не позднее:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
94	Туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы направляются :	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
95	На убойных пунктах в целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя проводится:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
96	Не допускается направлять на убой:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
97	Не допускается направлять трупы животных и ветеринарные конфискаты на:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
98	На убойных пунктах предубойный ветеринарный осмотр убойных животных, ветеринарно-санитарную экспертизу, ветеринарное клеймение туш и иных продуктов убоя, полученных от этих животных, шкур, а также выдачу и оформление ветеринарных сопроводительных документов осуществляют:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
99	Животные, поступающие для убоя на	ОПК-1	31, У1, Н1

	убойные пункты из других населенных пунктов, сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами, в которых указываются сведения о:	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
100	В случаях подозрения или выявления заразных болезней убойные животные, поступившие на убойный пункт:	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
101	Какое количество точек ветеринарно-санитарной экспертизы на крупном мясокомбинате на линии переработки свиней со съемом шкур? 1. 3 2. 5 3. 4	ОПК-1	31, У1, Н1
102	Какое количество точек ветеринарно-санитарной экспертизы на крупном мясокомбинате для при переработке овец? 1. 3 2. 5 3. 1	ОПК-1	31, У1, Н1
103	Какие особенности всэ туш и органов однокопытных (лошадь,осел,мул)? 1. осматривают язык на ковыльную болезнь 2. массеторы и седце исследуют на цистецирроз 3. осматривают новую перегородку и легкие на САП	ОПК-1	31, У1, Н1
104	Каковы особенности всэ туш и органов свиней? 1. исследуют ножки диафрагмы и сердце на трихинеллез 2. не осматривают мендалины и нагортаник 3. осматривают отдельно нижнечелюстные лимфоузлы	ОПК-1	31, У1, Н1
105	Убой продуктивных животных и птицы, мясо и продукты убоя которых предназначены для пищевых целей, производится в отведенных для этих целей местах: производственных объектах и иных местах, предназначенных для убоя животных.	ОПК-1	31, У1, Н1
106	Направляемые на убой животные сопровождаются ветеринарными документами, оформленными согласно ветеринарным правилам организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов.	ОПК-1	31, У1, Н1

107	К убою допускаются животные, поступившие из мест содержания животных, в которых отсутствуют ... на вывоз животных в соответствии с ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены на территории РФ карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и иных болезней животных.	ОПК-1	31, У1, Н1
108	Запрещается направление на убой для использования на пищевые цели животных, имеющих тела, отличную от физиологической нормы для животных соответствующего вида и возраста.	ОПК-1	31, У1, Н1
109	Какой срок не должно превышать проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока, предназначенного для переработки на пищевые цели, за исключением случаев требующих проведения лабораторных исследований? 1. трех часов с момента отбора проб 2. шести часов с момента отбора проб 3. двух часов с момента отбора проб	ОПК-6	31, У1, Н1
110	С какой периодичностью молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, исследуется по таким показателям как консистенция, вкус и запах, цвет, массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м), кислотность (°Т), содержание соматических клеток, антибиотиков, массовая доля СОМО (%) ? 1. не реже 1 раза в месяц 2. не реже 2 раз в месяц 3. не реже 3 раз в месяц	ОПК-6	31, У1, Н1
11	Как называется изолированное помещение для переработки животных, больных и подозрительных в инфекционных болезнях.? 1. убойный цех 2. санитарная бойня 3. карантинное помещение	ОПК-6	31, У1, Н1
112	При обнаружении в мясе свиней цистицерков (финн) в количестве менее 3 цистицерков (финн) мясо направляется на:	ОПК-6	31, У1, Н1

	1. обезвреживание 2. утилизацию 3. сжигание		
113	При обнаружении в мясе свиней цистицерков (финн) в количестве более 3 цистицерков (финн) мясо направляется на: 1. обезвреживание 2. утилизацию 3. сжигание	ОПК-6	31, У1, Н1
114	При получении результата лабораторных исследований, подтверждающего отсутствие сальмонелл, принимается решение о направлении мяса: 1. в реализацию без ограничений 2. утилизацию 3. переработку	ОПК-6	31, У1, Н1
115	При подозрении на наличие патолого-анатомических изменений в передней части туши помимо подчелюстных и околоушных лимфатических узлов осматриваются: 1. поверхностные шейные паховые узлы 2. поверхностные шейные лимфатические узлы 3. заглоточные лимфатические узлы	ОПК-6	31, У1, Н1
116	По результатам проведенных исследований на мясокомбинате принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя: 1. в реализацию без ограничений 2. на обезвреживание 3. на утилизацию 4. на хранение 5. на уничтожение	ОПК-6	31, У1, Н1
117	По результатам проведенных исследований на мясокомбинате принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя: 1. в реализацию без ограничений 2. на обезвреживание 3. на утилизацию 4. на хранение 5. на уничтожение	ОПК-6	31, У1, Н1
118	При установлении диагноза на ящур принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя: 1. на обезвреживание 2. на уничтожение 3. на утилизацию	ОПК-6	31, У1, Н1

119	При установлении диагноза на губкообразную энцефалопатию крупного рогатого скота принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя: 1. на обезвреживание 2. на уничтожение 3. на утилизацию	ОПК-6	31, У1, Н1
120	При обнаружении признаков, характерных для ботулизма принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя: 1. на обезвреживание 2. на уничтожение 3. на утилизацию	ОПК-6	31, У1, Н1
121	Животные, поступившие в места убоя животных, подвергаются ветеринарному осмотру.	ОПК-6	31, У1, Н1
122	Запрещается владельцам больных и (или) подозреваемых в заболевании животных, а также животных с травматическими повреждениями и трупов животных, обнаруженных при приемке, а также вывоз (вывод) принятых на убой животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных.	ОПК-6	31, У1, Н1
123	При поступлении животных в места убоя животных специалистом Госветслужбы в рамках проведения предубойного ветеринарного осмотра животных осуществляется изучение информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их из организма животных в соответствии с инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения.	ОПК-6	31, У1, Н1
124	При поступлении животных в места убоя животных специалистом Госветслужбы в рамках проведения предубойного ветеринарного осмотра животных осуществляется внесение информации о результатах предубойного ветеринарного осмотра животных в учета результатов предубойного ветеринарного осмотра животных в местах убоя животных.	ОПК-6	31, У1, Н1
125	Трупы животных подлежат утилизации, в соответствии с ветеринарными правилами перемещения, хране-	ОПК-6	31, У1, Н1

	ния, переработки, утилизации биологических отходов, утвержденными Минсельхозом России.		
126	Селезенка осматривается снаружи и	ОПК-6	31, У1, Н1
127	Паренхима легких, а также в местах обнаружения изменений разрезается и осматривается.	ОПК-6	31, У1, Н1
128	Сердце осматривается, вскрывается окологердечная сумка, осматривается состояние эпикарда, миокарда, разрезаются по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривается состояние эндокарда и крови, производятся продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца.	ОПК-6	31, У1, Н1
129	Печень осматривается и прощупывается с и висцеральной сторон.	ОПК-6	31, У1, Н1
130	Почки извлекаются из капсулы, осматриваются и прощупываются, в случае обнаружения патологоанатомических изменений	ОПК-6	31, У1, Н1
131	При наличии патологоанатомических изменений желудок для осмотра слизистой оболочки, осматривается пищевод на наличие инвазий.	ОПК-6	31, У1, Н1
132	Кишечник осматривается со стороны серозной оболочки, разрезаются не менее брыжеечных лимфатических узлов.	ОПК-6	31, У1, Н1
133	Какие операции включает в себя переработка скота при производстве продукции? 1. оглушение 2. убой и обескровливание 3. съемку шкуры 4. извлечение внутренних органов из туши 5. разделение туш на полутуши 6. зачистку туш (полутуш) 7. клеймение 8. уничтожение	ПК-1	31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9
134	Какие особенности имеет переработка на мясокомбинате овец? 1. овец не оглушают 2. не снимают шкуру 3. не распиливают на полутуши	ПК-1	31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9
135	Как поступают с органами при обнаружении болезней органов дыхания (бронхит, бронхопневмония, плевропневмония)?	ПК-1	31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9

	1.уничтожают 2. сжигают 3. утилизируют		
136	На какие категории делятся отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? 1. туши животных 2.отходы, состоящие из животных тканей 3. отходы жизнедеятельности продуктивных животных 4. иные отходы (твердые отходы, мусор)	ПК-1	31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9
137	Запрещен убой на мясо животных, не достигших -дневного возраста:.	ПК-1	31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9
138	Запрещен убой на мясо животных, находящихся в состоянии	ПК-1	31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9
139	Запрещен убой на мясо животных привитых инактивированной вакциной против ящура в неблагополучных пунктах, в течение ...-го дня.	ПК-1	31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9
140	Запрещен убой на мясо животных привитых вакциной против сибирской язвы или в случаях лечения животных противосибиреязвенной сывороткой в течение -ти дней.	ПК-1	31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9
141	При какой температуре допускается хранение сырых сливок до начала промышленной переработки? 1 при температуре не выше 8°C не более 36 ч. 2. при температуре не выше 10°C не более 36 ч. 3. при температуре не выше 5°C не более 36 ч.	ПК-2	32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
142	Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не должна превышать: 1 8°C 2. 10°C 3. 12°C	ПК-2	32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
143	При производстве охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевые рыбы после извлечения (вылова) должны быть немедленно: 1 обескровлены	ПК-2	32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11

	2. оглушены 3. охлаждены		
144	При производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции рыба семейства осетровых (кроме стерляди) должна быть: 1 обескровлена 2. разделана 3. у нее должны быть удалены внутренности и сфинктер 4.охлаждена	ПК-2	32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
145	В переработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не должны присутствовать изменения, характерные для болезней животных и отравлений различными веществами.	ПК-2	32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
146	Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного от животных в течение первых дней после дня отела животных.	ПК-2	32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
147	Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного от животных в течение дней до дня их запуска (перед отелом).	ПК-2	32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
148	До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, сырых сливок - при температуре не выше 8°C не более ч. (включая время перевозки)..	ПК-2	32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Роль биологической безопасности в обеспечении защищенности населения и окружающей среды от воздействия опасных биологических факторов.	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
2	Понятие «опасный биологический фактор».	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
3	Понятие «биологический риск».	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1

4	Понятие «биологическая угроза (опасность)».	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
5	Понятие «биологическая защита».	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
6	Внутренние (находящиеся на территории Российской Федерации) и внешние (находящиеся за пределами территории Российской Федерации) опасные биологические факторы.	ОПК -1 ОПК-6	31, У1 31, У1
7	Государственное регулирование в области обеспечения биологической безопасности.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
8	Нормативно правовые акты (их отдельные положения)составляющие правовую основу обеспечения биологической безопасности.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
9	Федеральный закон от 30 декабря 2020 г. № 492-ФЗ «О биологической безопасности в России».	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
10	Нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации регламентирующие обеспечение производственной биобезопасности	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
11	Международное законодательство в области обеспечения биологической безопасности.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
12	Факторы биологического загрязнения сырья и продукции биологического происхождения.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
13	Контроль загрязнения сырья и продукции биологического происхождения микроорганизмами и их метаболитами.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
14	Контроль содержания антибиотиков и ГМО в продукции биологического происхождения.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
15	Мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
16	Значение реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
17	Прогнозирование биологических, физических и химических рисков, влияющих на качество и безопасность пищевых продуктов.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
18	Значение предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных в обеспечении биобезопасности продукции биоло-	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11

	гического происхождения.		
19	Современные методы оценки качества и безопасности работы предприятий по производству животноводческой продукции.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
20	Риски возникновения болезней животных при импорте животных и биологической продукции.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
21	Полномочия Правительства Российской Федерации в области обеспечения биологической безопасности.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
22	Полномочия федеральных органов государственной власти в области обеспечения биологической безопасности.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
23	Полномочия органов государственной власти субъектов Российской Федерации в области обеспечения биологической безопасности.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
24	Полномочия органов местного самоуправления в области обеспечения биологической безопасности.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
25	Значение правил в области ветеринарии при убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
26	Предубойный ветеринарный осмотр животных и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя в обеспечении биобезопасности продукции биологического происхождения.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
27	Нормативно-правовые аспекты разработки процессов производства, обеспечивающих прослеживаемость с внедрением системы контроля качества и биобезопасности продукции биологического происхождения.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
28	Правила в области ветеринарии содержащие требования производственной биобезопасности при производстве продукции биологического происхождения.	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
29	Содержание ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
30	Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
31	Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
32	Требования технического регламента	ОПК-6	31, У1, Н1

	Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции».	ПК-1 ПК-2	32,35,37,У6,У7,Н1,Н9 35,37,У1,У7,У8,Н11
33	Мероприятия по обеспечению биологической безопасности на свиноводческих предприятиях.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
34	Мероприятия по обеспечению биологической безопасности на предприятиях по выращиванию крупного рогатого скота.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
35	Мероприятия по обеспечению биологической безопасности на предприятиях по выращиванию мелкого рогатого скота.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
36	Мероприятия по обеспечению биологической безопасности на молочных фермах и комплексах.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
37	Мероприятия по обеспечению биологической безопасности на предприятиях по выращиванию с/х птицы.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
38	Мероприятия по обеспечению биологической безопасности на мясоперерабатывающих предприятиях.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
39	Мероприятия по обеспечению биологической безопасности на предприятиях по переработке с/х птицы.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11
40	Мероприятия по обеспечению биологической безопасности на предприятиях по производству молока и молочной продукции.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-1 ПК-2	31, У1, Н1 31, У1, Н1 31,32,33,35,37,У2,У6,У7,Н1,Н9 32,35,37,У1,У7,У8,Н4,Н11

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

«Не предусмотрены»

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 животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	1-4,14-20	1-8		
У1	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	1-4,14-20	1-8		
Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	14-20	1-8		
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии					
Индикаторы достижения компетенции ОПК-6		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	1-20	1-8		

У1	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	1-20	1-8		
Н1	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	5-20	1-8		
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)
31	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов	1-20	1-8		
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	5-20	1-8		
33	Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	14-20	1-8		
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	5-13,17-20	1-8		
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 обла-	5-20	1-8		

	сти ветеринарно-санитарной экспертизы				
У2	Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	14-20	1-8		
У6	Уметь анализировать работу современных производственных предприятий и комплексов по обеспечению максимальной органической чистоты животноводческой и растениеводческой продукции	5-13,17-20	1-8		
У7	Уметь проводить оценку качества работы предприятий по производству животноводческой продукции, их технологических, гигиенических и санитарных режимов производства	5-20	1-8		
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	5-20	1-8		
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	5-20	1-8		
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)
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	17-20	1-8		

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	5-20	1-8		
37	Знать основные теоретические аспекты проведения ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях	5-13,17-20	1-8		
У1	Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду	5-20	1-8		
У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	5-20	1-8		
У8	Уметь разрабатывать мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств	5-20	1-8		
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	14-20	1-8		
Н11	Владеть навыками анализа и оценки риска, критических контрольных точек при технологических процессах переработки молока и производстве молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях; результатов лабораторных исследований подготовленной к реализации партии молока и молочных продуктов, а также результатам лабораторного контроля на всех этапах производства продукции	5-20	1-8		

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 личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	1-10,38-108	1-6,33-40	
У1	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, животных проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	1-10,38-108	1-6,33-40	
Н1	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	38-108	33-40	
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-6		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмергентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	1-100,109-132	1-40	
У1	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных	1-100,109-132	1-40	

	служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах			
Н1	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	1-100,109-132	7-40	
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
31	Знать методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов	38-100,133-140	33-40	
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	11-100,133-140	7-40	
33	Знать порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений	38-100,133-140	33-40	
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	11-45,47-100,133-140	7-40	
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	11-100,133-140	7-40	
У2	Уметь оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	38-100,133-140	33-40	

У6	Уметь анализировать работу современных производственных предприятий и комплексов по обеспечению максимальной органической чистоты животноводческой и растениеводческой продукции	11-45,48-100,133-140	7-40	
У7	Уметь проводить оценку качества работы предприятий по производству животноводческой продукции, их технологических, гигиенических и санитарных режимов производства	11-100,133-140	7-40	
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	11-100,133-140	7-40	
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	11-100,133-140	7-40	
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
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	38-100,141-148	33-40	
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	11-100,141-148	7-40	

37	Знать основные теоретические аспекты проведения ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях	11-45,48-100,141-148	7-40	
У1	Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду	11-100,141-148	7-40	
У7	Уметь анализировать нормативно-правовые документы, производственные процессы и ресурсы, необходимые для реализации концепции выпуска безопасной продукции биологического происхождения	11-100,141-148	7-40	
У8	Уметь разрабатывать мероприятия по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств	11-100,141-148	7-40	
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	38-100,141-148	33-40	
Н11	Владеть навыками анализа и оценки риска, критических контрольных точек при технологических процессах переработки молока и производстве молочных продуктов на молокоперерабатывающих предприятиях; результатов лабораторных исследований подготовленной к реализации партии молока и молочных продуктов, а также результатам лабораторного контроля на всех этапах производства продукции	11-100,141-148	7-40	

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	Учебное	Основная

	качества и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: монография / Балджи Ю. А., Адильбеков Ж. Ш. - Санкт-Петербург: Лань, 2022 - 216 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/206453		
2	Гуринович Г. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: практикум / Гуринович Г. В. - Кемерово: КемГУ, 2020 - 87 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/156103	Учебное	Основная
3	Слесаренко Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Слесаренко Н. А., Оганов Э. О., Степанишин В. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2022 - 204 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/book/206861	Учебное	Основная
4	Глотова И. А. Менеджмент качества продуктов животноводства: учебное пособие / И. А. Глотова, Е. Е. Курчаева, И. В. Максимов; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2014 - 231 с. [ЦИТ 11379] [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b97890.pdf	Учебное	Дополнительная
6	Гореликова Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания [Электронный ресурс] / Г. А. Гореликова - Кемерово: КемГУ, 2011 - 126 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4597	Учебное	Дополнительная
7	Производственная биобезопасность при производстве продукции биологического происхождения [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 36.04.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" направленность "Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль", очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: С. Н. Семёнов, Ю. В. Шапошникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2023 [ПТ] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m8446.pdf	Методическое	
8	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-	Периодическое	

	практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-		
9	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ] URL: https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=10616	Периодическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

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

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	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 ви-	Адрес (местоположение) помещений
--	----------------------------------

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	для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, дом 114а, а 218,219
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, дом 114а, а.306
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, дом 114а, а.308
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную 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
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Нормативно-правовые основы государственного ветеринарного надзора в РФ	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Основы цифровизации в ветеринарно-санитарной экспертизе	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов животного происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Управление качеством и безопасностью продукции биологического происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	

--	--	--

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

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