

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»**

***Факультет ветеринарной медицины
Кафедра терапии и клинической диагностики***



Утверждаю:
Первый проректор

М.Д. Мукайлов М.Д. Мукайлов

24.04.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

**«Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного
происхождения»**

Направление подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки

Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасность продукции
АПК

уровень высшего образования
магистратура

Махачкала, 2025

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 36.04.01– «Ветеринарно-санитарная экспертиза», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 982 от 28.09.2017 и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: старший преподаватель

Джамалудинов Н.М.



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры терапии и клинической диагностики, протокол №8 15 апреля 2025 года.

Зав. кафедрой

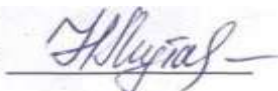


Зухрабов М.Г.

Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины протокол № 8 от 18 апреля 2025 года

Председатель методкомиссии факультета

Н.Г. Исаева



СОДЕРЖАНИЕ:

1.Цели и задачи дисциплины.....	4
2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3.Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	8
4.Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	8
5.Содержание дисциплины.....	9
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	9
5.2. Тематический план лекций.....	11
5.3. Тематический план лабораторно-практических занятий.....	12
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	14
6.Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	15
7.Фонды оценочных средств	18
7.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	18
7.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций.....	22
7.3.Типовые контрольные задания	33
7.4.Методика оценивания знаний, умений, навыков	39
8.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	40
9.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	42
10.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	43
11.Информационные технологии и программное обеспечение.....	45
12.Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	45
13.Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	46
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	46

1.Цели и задачи дисциплины

- Формирование у обучающихся теоретических знаний, практических умений и навыков по профилактике, диагностике и ликвидации неинфекционных болезней животных для сохранения их здоровья и получения качественной продукции, обеспечения токсикологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения при незаразных болезнях.

Основными задачами дисциплины являются:

- Получение обучающимися знаний в вопросах , патогенезе и диагностике иммунитета, профилактики и мер ликвидации важнейших и экономически значимых болезней животных;
- Изучение обучающимися современных направлений и методических подходов, используемых в неинфекционной патологии животных для решения актуальных проблем животноводства и ветеринарии, а также имеющихся достижений в этой области;
- Изучение обучающимися нормативно-правовой документации;
- Формирование у обучающихся знаний по организации противоэпизоотических, ветеринарно-санитарных мероприятий, которые будут обеспечивать своевременную ликвидацию возбудителей в окружающей среде и в организме восприимчивого животного для получения от них безопасных для человека сырья и животноводческой продукции.
- Формирование у обучающихся теоретических и практических навыков в вопросах техники безопасности, безопасности работы с биологическим материалом; эффективных методов профилактики заразных болезней, дезинфекции и оздоровления предприятий; умения разрабатывать и осуществлять комплекс профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве, на перерабатывающих предприятиях

2. Перечень планируемых

результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции (или ее часть)	Индикаторы, компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или его части) обучающийся должен		
				знать	уметь	владеть
УК-3	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1. Разработка целей команды в соответствии с целями проекта	1. Нормативно-правовое регулирование и эпизоотологический надзор за токсикологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения при неинфекционных болезнях	Знать: определение и реализацию приоритетов по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни,	Уметь: собирать и анализировать данные, планировать и разрабатывать	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных
		ИД-2. Формирование состава команды, определение функциональных и ролевых критериев отбора участников		теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	методы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов, на ветеринарно-санитарное благополучие животных в соответствии с	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного

		<p>ИД-3</p> <p>Формирование состава команды, определение функциональных и ролевых критериев отбора участников</p>	<p>1. Нормативно-правовое регулирование и эпизоотологический надзор за токсикологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения при неинфекционных болезнях</p>	<p>теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>действующими правовыми нормами</p> <p>методы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, направленные на обеспечение и повышение качества сырья, пищевых продуктов, на ветеринарно-санитарное благополучие животных в соответствии с действующими правовыми нормами</p>	<p>происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> <p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p>
ПК-2	<p>ПК-2</p> <p>Способностью к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий,</p>	<p>ИД-1.</p> <p>Проводит проверку ветеринарно-санитарного состояния объектов государственного</p>	<p>2. Ветеринарно-санитарные мероприятия для обеспечения токсикологической безопасности сырья и продуктов</p>	<p>Знать: планирование и принципы разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и</p>	<p>Уметь: выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и</p>	<p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения</p>

	направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p>ветеринарного надзора</p> <p>ИД-2. Осуществляет контроль ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p>ИД-3. Обеспечивает микробиологическую и биологическую</p>	<p>животного происхождения</p> <p>3.Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения,</p> <p>Знать состав и порядок оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p>Знать: планирование и принципы разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на</p>	<p>растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для</p>	<p>безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> <p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> <p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы</p>
--	---	---	--	--	--	--

	<p>безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД-4 Осуществляет проверку соблюдения правил хранения и утилизации биологических отходов</p> <p>ИД-5. Проводит ветеринарно-санитарные мероприятия, обеспечивающие</p>		<p>обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения,</p> <p>Знать: планирование и принципы разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения,</p> <p>Знать: планирование и принципы разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение</p>	<p>контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и</p>	<p>для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> <p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> <p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения</p>
--	--	--	--	--	--

		<p>выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды</p> <p>ИД-6</p> <p>.Обеспечивает выполнение ветеринарно-санитарных правил хранения и утилизации биологических отходов</p>		<p>микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения,</p> <p>Знать: планирование и принципы разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения,</p>	<p>продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p> <p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска для обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарного благополучия животных</p>
--	--	--	--	--	--	---

ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	<p>ИД-1ОПК-6 Учитывает условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p> <p>ИД-2.ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p> <p>ИД-3.ОПК 6. Обеспечивает выбор и</p>	<p>4.Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии</p> <p>2.Ветеринарно-санитарные мероприятия для обеспечения токсикологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения</p> <p>4.Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя</p>	<p>Знать: экспертизу и контроль качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> <p>Знать: экспертизу и контроль качества сырья, продукции животного и растительного</p>	<p>Уметь: применять знания методологии теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> <p>Уметь: применять знания методологии теоретических и прикладных научных</p>	<p>Владеть: навыками практического опыта определения соответствия качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p> <p>Владеть: навыками практического опыта определения соответствия</p>

		<p>реализацию мер, которые могут быть использованы для снижения риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p> <p>ИД-4.ОПК-6 Организует и проводит мониторинговые исследования для идентификации риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>животных при болезнях незаразной этиологии 2.Ветеринарно-санитарные мероприятия для обеспечения токсикологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p>	<p>исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p>	<p>качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p>
--	--	---	---	---	---	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения при болезнях незаразной этиологии» относится к обязательной части учебного плана Б1.0.16 ОПОП по специальности 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры) и осваивается:

- по очной форме обучения на 2-м курсе в 3 семестре;
- по заочной форме обучения на 2 курсе в 4-м семестре.

Разделы(модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
2.	Внутренние незаразные болезни	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
3.	Оперативная хирургия с топографической анатомией	*	*	*	*	*	*	*	*	*						
4.	Общая и частная хирургия	*	*	*	*	*	*	*	*	*						
5.	Эпизоотология и инфекционные болезни животных	*	*	*	*	*	*	*	*	*						
6.	Акушерство и гинекология	*	*	*	*	*	*	*	*	*						
7.	Паразитология и инвазионные болезни	*	*	*	*	*	*	*	*	*						*
8.	Организация ветеринарного дела										*	*	*	*	*	*

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	3 курс (6 семестр)
Общая трудоемкость: часы	108	108
Зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т. ч.:	42	42
лекции	12	12
лабораторные работы (ЛР)		
практические занятия (ПЗ)	20	20
Самостоятельная работа (СРС), в т. ч.:	76	76
курсовая работа (проект)	-	-
подготовка к практическим занятиям	20	20
самостоятельное изучение тем	45	45
Подготовка к текущему контролю знаний	11	11
Промежуточная аттестация		зачет

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	5 курс
Общая трудоемкость: часы	108	108
Зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	14	14
лекции	6	6
практические занятия (ПЗ)	8	8
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	94	94
курсовая работа (проект)	-	-
подготовка к практическим занятиям	20	20
самостоятельное изучение тем	66	66
Подготовка к текущему контролю знаний	8	8
промежуточная аттестация		зачет

5.Содержание дисциплины

5.1.Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	лекции	ЛЗ	ПП	Сам. раб.	Всего
-------	---------------------------------	--------	----	----	-----------	-------

Раздел-1	1. Нормативно-правовое регулирование и эпизоотологический надзор за токсикологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения при неинфекционных болезнях	4		4	10	18
Раздел-2	Ветеринарно-санитарные мероприятия для обеспечения токсикологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения	4		8	46	58
Раздел-3	Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	2		4	10	16
Раздел-4	Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии	2		4	10	16
	Итого	12		20	76	108

Заочная форма

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	лекции	ЛЗ	ПР	Сам. раб.	Всего
Раздел-1	Нормативно-правовое регулирование и эпизоотологический надзор за токсикологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения при неинфекционных болезнях.			2	10	12
Раздел-2	Ветеринарно-санитарные мероприятия для обеспечения токсикологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения	2		4	54	52
Раздел-3	Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	2			15	12
Раздел-4	Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии	2		2	15	12
	Итого	6		8	94	108

5.2 Тематический план лекции (3 семестр)

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	кол-во часов
1	Государственное регулирование в обеспечении токсикологической безопасности. Документы, регулирующие охрану территории РФ и безопасность сырья и продуктов животного происхождения от незаразных заболеваний. Качество продовольственных товаров животного происхождения, сырья и обеспечение их контроля. Принципы организации токсикологического мониторинга. Токсикологический мониторинг, как компонент токсикологического контроля состояния среды.	4
2	Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения. Требования Технического регламента таможенного союза о безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011), а также молока и молочной продукции ТР ТС 033/2013, Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01. Порядок по уничтожению или дальнейшей переработке продукции и товаров в случае признания их непригодности к реализации и употреблению	4
3	Лабораторные методы исследования безопасности молока и мяса. Отбор проб, направление в лабораторию. Определение нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.	2
4	Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии Обнаружение остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах животноводства. Загрязнение пищевых продуктов нитратами и нитритами. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве Определение в продуктах питания радионуклидов. Отбор проб. Методы и лабораторного анализа	2
Итого:		12

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	кол-во часов
	Государственное регулирование в обеспечении токсикологической безопасности. Документы, регулирующие охрану территории РФ и безопасность сырья и продуктов животного происхождения от	

1.	незаразных заболеваний. Качество продовольственных товаров животного происхождения, сырья и обеспечение их контроля. Принципы организации токсикологического мониторинга. Токсикологический мониторинг, как компонент токсикологического контроля состояния среды.	
2	Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения. Требования Технического регламента таможенного союза о безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011), а также молока и молочной продукции ТР ТС 033/2013, Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01. Порядок по уничтожению или дальнейшей переработке продукции и товаров в случае признания их непригодности к реализации и употреблению	2
3	Лабораторные методы исследования безопасности молока и мяса. Отбор проб, отправление в лабораторию. Определение нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.	2
4	Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии Обнаружение остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах животноводства. Загрязнение пищевых продуктов нитратами и нитритами. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве Определение в продуктах питания радионуклидов. Отбор проб. Методы и лабораторного анализа	2
Итого:		6

() – занятия , проводимые в интерактивных формах

5.3 Тематический план лабораторно- практических занятия (3 семестр)

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Лабор. занятия	Практ. занятия	К-во часов
1	Государственное регулирование в обеспечении токсикологической безопасности. Документы, регулирующие охрану территории РФ и безопасность сырья и продуктов животного происхождения от незаразных заболеваний. Качество продовольственных товаров животного происхождения, сырья и обеспечение их контроля. Принципы организации токсикологического мониторинга. Токсикологический		4	4

	мониторинг, как компонент токсикологического контроля состояния среды.			
2.	Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения. Требования Технического регламента таможенного союза о безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011), а также молока и молочной продукции ТР ТС 033/2013, Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01. Порядок по уничтожению или дальнейшей переработке продукции и товаров в случае признания их непригодности к реализации и употреблению		6	6
3.	Лабораторные методы исследования безопасности молока и мяса. Отбор проб, отправление в лабораторию. Определение нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.		4	4
4.	Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии Обнаружение остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах животноводства. Загрязнение пищевых продуктов нитратами и нитритами. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве Определение в продуктах питания радионуклидов. Отбор проб. Методы и лабораторного анализа		6	4
	Итого:		2	20

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Лабор. занятия	Практ. занятия	К-во часов
1	Государственное регулирование в обеспечении токсикологической безопасности. Документы, регулирующие охрану территории РФ и безопасность сырья и продуктов животного происхождения от незаразных заболеваний. Качество продовольственных товаров животного происхождения, сырья и обеспечение их контроля. Принципы организации токсикологического мониторинга. Токсикологический мониторинг, как компонент токсикологического		2	2

	контроля состояния среды.			
2.	Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения. Требования Технического регламента таможенного союза о безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011), а также молока и молочной продукции ТР ТС 033/2013, Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01. Порядок по уничтожению или дальнейшей переработке продукции и товаров в случае признания их непригодности к реализации и употреблению		2	2
3.	Лабораторные методы исследования безопасности молока и мяса. Отбор проб, отправление в лабораторию. Определение нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.		2	2
4.	Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии Обнаружение остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах животноводства. Загрязнение пищевых продуктов нитратами и нитритами. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве Определение в продуктах питания радионуклидов. Отбор проб. Методы и лабораторного анализа		2	2
	Итого:		8	8

5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п разд елов	Наименование разделов	Компетенции
--------------------------	-----------------------	-------------

1	<p>1.Нормативно-правовое регулирование и эпизоотологический надзор за токсикологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения при неинфекционных болезнях.</p> <p>Государственное регулирование в обеспечении токсикологической безопасности. Документы, регулирующие охрану территории РФ и безопасность сырья и продуктов животного происхождения от незаразных заболеваний. Качество продовольственных товаров животного происхождения, сырья и обеспечение их контроля. Принципы организации токсикологического мониторинга. Токсикологический мониторинг, как компонент токсикологического контроля состояния среды.</p>	<p>УК-3</p> <p>ИД-2</p> <p>ИД-3</p>
2	<p>2.Ветеринарно-санитарные мероприятия для обеспечения токсикологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения</p> <p>Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения.</p>	<p>ПК-3</p> <p>ИД-2</p>
3	<p>Требования Технического регламента таможенного союза о безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011), а также молока и молочной продукции ТР ТС 033/2013, Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01.</p> <p>Порядок по уничтожению или дальнейшей переработке продукции и товаров в случае признания их непригодности к реализации и употреблению.</p>	<p>ИД-3</p> <p>ИД-2</p>
4.	<p>3.Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения</p> <p>Лабораторные методы исследования безопасности молока и мяса. Отбор проб, отправление в лабораторию. Определение нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.</p> <p>Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии</p> <p>Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии</p> <p>Обнаружение остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах животноводства. Загрязнение пищевых продуктов нитратами и нитритами. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве</p> <p>Определение в продуктах питания радионуклидов. Отбор проб. Методы и лабораторного анализа</p>	<p>ПК-2</p> <p>ИД-5</p> <p>ИД-6</p>

6. Учебно- методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма

№ п/п разд елов	Тематика самостоятельной работы	Колич. часов			
			Основ ная (из п.8 РПД)	Дополните льная (из п.8 РПД)	Интерн. ресурсы (из п.9РПД)
	Самостоятельное изучение тем	45			
1	Нормативно-правовое регулирование и эпизоотологический надзор за токсикологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения при неинфекционных болезнях	10	1	8,12	1-6
2	Ветеринарно-санитарные мероприятия для обеспечения токсикологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения	46	1,2,3,4	1,5,8	1-6
3	Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	10	1,2,3,4 1,2,3,4	7.8,9	1-6 1-6
4	Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии	10	1,2,3,4	1,5,9	1-6
	Подготовка к ЛПЗ	20			
	Подготовка к текущему контролю знаний	11			
	Итого	76			

Заочная форма

№ п/п разд елов	Тематика самостоятельной работы	Колич. часов			
			Основ ная (изп.8 РПД)	Дополните льная (изп.8 РПД)	Интерн. ресурсы (изп.9Р ПД)
	Самостоятельное изучение тем	66			

1	Нормативно-правовое регулирование и эпизоотологический надзор за токсикологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения при неинфекционных болезнях	10	1	8,12	1-6
2	Ветеринарно-санитарные мероприятия для обеспечения токсикологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения	46	1,2,3,4	1,5,8	1-6
3	Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения	10	1,2,3,4 1 ,2,3,4	7.8,9	1-6 1-6
4	Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии	10	1,2,3,4	1,5,9	1-6
	Подготовка к ЛПЗ	20			
	Подготовка к текущему контролю знаний	8			
	Итого	94			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Методическое обеспечение:

Отсутствует

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов по курсу, предусмотренная рабочей программой в объеме 76 часов для очной и 94 час. для заочной форм обучения, признана не только закреплять и углублять знания, полученные на аудиторных занятиях. Самостоятельная работа ориентирована на развитие у студентов творческих навыков, инициативы, интеллектуальных умений, комплекса общепрофессиональных и профессиональных компетенций, повышение творческого потенциала студентов. Самостоятельная работа должна носить систематический характер и соответствовать тематическому плану дисциплины.

На самостоятельному работу выносятся те темы дисциплины, которые в наилучшей степени освещены в литературе и доступны студентам. Самостоятельная работа должна носить систематический характер и соответствовать тематическому плану дисциплины.

Вопросы, возникающие у студентов в ходе выполнения самостоятельной работы, необходимо выяснить на консультациях.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студенту необходимо учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий.

- наглядные пособия (плакаты, таблицы, макеты- на кафедре)
- гlossарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (зачет). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые

- наглядные пособия (плакаты, таблицы, макеты- на кафедре)
- гlossарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер семестра (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
УК-3-	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
ИД-2.	Формирование состава команды, определение функциональных и ролевых критериев отбора участников

Номер семестра (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
1(2)	Лекарственные и ядовитые растения
6,7(3,4)	<i>Ветеринарная фармакология.Токсикология</i>
7(5)	Клиническая фармакология
8(4)	Клиническая диетология
8(4)	Учебная практика
8(4)	Болезни пушных зверей
8(4)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
8,9(4)	Общая и частная хирургия
9,10(4,5)	Внутренние незаразные болезни
9(5)	Болезни молодняка
9(5)	Ветеринарная фармация
9(5)	Анестезиология
9(5)	Инвазионные болезни мелких домашних животных
9(5)	Неврология
9(5)	Стоматология
9,10(5)	Оперативная хирургия с топографической анатомией
9,10(5)	Паразитология и инвазионные болезни
10(5)	Кардиология
10(5)	Офтальмология
10(5)	Ветеринарная фармация
10(5)	Незаразные болезни мелких домашних животных
10(5)	Болезни рыб и пчел
10(5)	Болезни экзотических животных
10(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
10(5)	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ИД-8. Оценка эффективности работы команды	
1(2)	Лекарственные и ядовитые растения
6,7(3,4)	<i>Ветеринарная фармакология.Токсикология</i>
7(5)	Клиническая фармакология
8(4)	Клиническая диетология
8(4)	Учебная практика
8(4)	Болезни пушных зверей
8(4)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
8,9(4)	Общая и частная хирургия
9,10(4,5)	Внутренние незаразные болезни
9(5)	Болезни молодняка
9(5)	Ветеринарная фармация
9(5)	Анестезиология
9(5)	Инвазионные болезни мелких домашних животных
9(5)	Неврология
9(5)	Стоматология
9,10(5)	Оперативная хирургия с топографической анатомией
9,10(5)	Паразитология и инвазионные болезни
10(5)	Кардиология
10(5)	Офтальмология
10(5)	Ветеринарная фармация

Номер семестра (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
10(5)	Незаразные болезни мелких домашних животных
10(5)	Болезни рыб и пчел
10(5)	Болезни экзотических животных
10(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
10(5)	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2- Способностью к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
ИД-5. Проводит ветеринарно-санитарные мероприятия, обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды	
1(2)	Лекарственные и ядовитые растения
6,7(3,4)	<i>Ветеринарная фармакология.Токсикология</i>
7(5)	Клиническая фармакология
8(4)	Клиническая диетология
8(4)	Учебная практика
8(4)	Болезни пушных зверей
8(4)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
8,9(4)	Общая и частная хирургия
9,10(4,5)	Внутренние незаразные болезни
9(5)	Болезни молодняка
9(5)	Ветеринарная фармация
9(5)	Анестезиология
9(5)	Инвазионные болезни мелких домашних животных
9(5)	Неврология
9(5)	Стоматология
9,10(5)	Оперативная хирургия с топографической анатомией
9,10(5)	Паразитология и инвазионные болезни
10(5)	Кардиология
10(5)	Офтальмология
10(5)	Ветеринарная фармация
10(5)	Незаразные болезни мелких домашних животных
10(5)	Болезни рыб и пчел
10(5)	Болезни экзотических животных
10(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
10(5)	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ИД-6- Обеспечивает выполнение ветеринарно-санитарных правил хранения и утилизации биологических отходов	
1(2)	Лекарственные и ядовитые растения
6,7(3,4)	<i>Ветеринарная фармакология.Токсикология</i>
7(5)	Клиническая фармакология
8(4)	Клиническая диетология
8(4)	Учебная практика
8(4)	Болезни пушных зверей
8(4)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
8,9(4)	Общая и частная хирургия

Номер семестра (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
9,10(4,5)	Внутренние незаразные болезни
9(5)	Болезни молодняка
9(5)	Ветеринарная фармация
9(5)	Анестезиология
9(5)	Инвазионные болезни мелких домашних животных
9(5)	Неврология
9(5)	Стоматология
9,10(5)	Оперативная хирургия с топографической анатомией
9,10(5)	Паразитология и инвазионные болезни
10(5)	Кардиология
10(5)	Офтальмология
10(5)	Ветеринарная фармация
10(5)	Незаразные болезни мелких домашних животных
10(5)	Болезни рыб и пчел
10(5)	Болезни экзотических животных
10(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
10(5)	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3- Способностью к организации и проведению контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения	
ИД-2. Проводит контроль соблюдения ветеринарно-санитарных правил перевозки грузов	
1(2)	Лекарственные и ядовитые растения
6,7(3,4)	<i>Ветеринарная фармакология. Токсикология</i>
7(5)	Клиническая фармакология
8(4)	Клиническая диетология
8(4)	Учебная практика
8(4)	Болезни пушных зверей
8(4)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
8,9(4)	Общая и частная хирургия
9,10(4,5)	Внутренние незаразные болезни
9(5)	Болезни молодняка
9(5)	Ветеринарная фармация
9(5)	Анестезиология
9(5)	Инвазионные болезни мелких домашних животных
9(5)	Неврология
9(5)	Стоматология
9,10(5)	Оперативная хирургия с топографической анатомией
9,10(5)	Паразитология и инвазионные болезни
10(5)	Кардиология
10(5)	Офтальмология
10(5)	Ветеринарная фармация
10(5)	Незаразные болезни мелких домашних животных
10(5)	Болезни рыб и пчел
10(5)	Болезни экзотических животных
10(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
10(5)	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Номер семестра (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИД-3. Проводит контроль соответствия ветеринарно-санитарным требованиям средств для транспортировки грузов, подлежащих ветеринарному надзору	
1(2)	Лекарственные и ядовитые растения
6,7(3,4)	<i>Ветеринарная фармакология.Токсикология</i>
7(5)	Клиническая фармакология
8(4)	Клиническая диетология
8(4)	Учебная практика
8(4)	Болезни пушных зверей
8(4)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
8,9(4)	Общая и частная хирургия
9,10(4,5)	Внутренние незаразные болезни
9(5)	Болезни молодняка
9(5)	Ветеринарная фармация
9(5)	Анестезиология
9(5)	Инвазионные болезни мелких домашних животных
9(5)	Неврология
9(5)	Стоматология
9,10(5)	Оперативная хирургия с топографической анатомией
9,10(5)	Паразитология и инвазионные болезни
10(5)	Кардиология
10(5)	Офтальмология
10(5)	Ветеринарная фармация
10(5)	Незаразные болезни мелких домашних животных
10(5)	Болезни рыб и пчел
10(5)	Болезни экзотических животных
10(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
10(5)	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатель	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетв»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
УК-3- Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели				
ИД-2- Формирование состава команды, определение функциональных и ролевых критериев отбора участников				
Знания:	Отсутствие знаний техники определения и реализации приоритетов по токсикологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни,	Фрагментарные представления о технике определения и реализации приоритетов по токсикологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и	Несущественные ошибки в знании техники определения и реализации приоритетов по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования	Глубокие знания техники определения и реализации приоритетов по токсикологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее

		и готовой продукции		и готовой продукции
ИД-8. Оценка эффективности работы команды				
Знания:	Отсутствие знаний техники определения и реализации приоритетов по токсикологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни, теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Фрагментарные представления о технике определения и реализации приоритетов по токсикологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни, теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Несущественные ошибки в знании техники определения и реализации приоритетов по биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни, теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Глубокие знания техники определения и реализации приоритетов по токсикологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни, теоретическую составляющую современных информационных технологий, используемых для повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Умения:	Неумение разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных технологий с целью повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции	Умеет частично разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных технологий с целью повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции	Умеет разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных технологий с целью повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции	Умеет в совершенстве разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных технологий с целью повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции
Навыки:	Не владеет навыками разрабатывать и использовать методы и средства современных информационных	Частично владеет навыками разрабатывать и использовать методы и средства	Владеет навыками разрабатывать и использовать методы и средства современных	В совершенстве владеет навыками разрабатывать и использовать методы и средства

	технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции	современных информационных технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции	информационных технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции	современных информационных технологий с целью использования их для повышения безопасности продуктов растительного и животного происхождения, использовать современную законодательную базу с целью обеспечения безопасности сырья и готовой продукции
ПК-3-Способностью к организации и проведению контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения				
ИД-2. Проводит контроль соблюдения ветеринарно-санитарных правил перевозки грузов				
Знания:	Отсутствие экспертизы и контроля качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	Фрагментарные представления о экспертизе и контроле качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	Несущественные ошибки в знании экспертизы и контроля качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	Глубокие знания экспертизы и контроля качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам
Умения:	Неумение применять знания методологии	Уметь частично применять знания	Уметь применять знания методологии	Уметь в совершенстве

	теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	методологии теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	применять знания методологии теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам
Навыки:	Отсутствие навыков владения навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро,	Фрагментарное владение навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах,	Владение навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности,	Полное овладение навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах,

	Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам
ИД-3. Проводит контроль соответствия ветеринарно-санитарным требованиям средств для транспортировки грузов, подлежащих ветеринарному надзору				
Знания:	Отсутствие экспертизы и контроля качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	Фрагментарные представления о экспертизе и контроле качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	Несущественные ошибки в знании экспертизы и контроля качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	Глубокие знания экспертизы и контроля качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам
Умения:	Неумение применять знания методологии теоретических и	Уметь частично применять знания методологии	Уметь применять знания методологии теоретических и	Уметь в совершенстве применять знания

	<p>прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p>	<p>теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p>	<p>прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p>	<p>методологии теоретических и прикладных научных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам</p>
Навыки:	<p>Отсутствие навыков владения навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по</p>	<p>Фрагментарное владение навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным</p>	<p>Владение навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими</p>	<p>Полное овладение навыками практического опыта определения соответствие качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным</p>

	ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам
ПК-2-Способностью к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения				
ИД-5. Проводит ветеринарно-санитарные мероприятия, обеспечивающие выпуск готовой продукции животного происхождения высокого санитарного качества и комплекс мероприятий, направленных на предупреждение загрязнения окружающей среды				
Знания:	Отсутствие знаний планирования и принципов разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Фрагментарные представления о планировании и принципах разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Несущественные ошибки в знании планирования и принципов разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Глубокие знания планирования и принципов разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение токсикологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Умения:	Не умеет выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Умеет частично выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции .	Умеет выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Умеет в совершенстве выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
Навыки:	Отсутствие знаний планирования и принципов разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Фрагментарное владение практическим опытом сбора и обработки информации, характеризующей контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценивать эффективность реализации мероприятий по улучшению условий обеспечения микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в условиях чрезвычайных ситуациях, связанных с рисками возникновения и распространения болезней различной этиологии, проведения профилактической работы по предупреждению возникновения и	Владение навыками практического опыта определения соответствия качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	Полное овладение практическим опытом сбора и обработки информации, характеризующей контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценивать эффективность реализации мероприятий по улучшению условий обеспечения микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в условиях чрезвычайных ситуациях, связанных с рисками возникновения и распространения болезней различной этиологии, проведения профилактической работы по предупреждению возникновения и распространения

		распространения болезней различной этиологии в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		болезней различной этиологии в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
ИД-6-Обеспечивает выполнение ветеринарно-санитарных правил хранения и утилизации биологических отходов				
Знания:	Отсутствие знаний планирования и принципов разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Фрагментарные представления о планировании и принципах разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Несущественные ошибки в знании планирования и принципов разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Глубокие знания планирования и принципов разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение токсикологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
Умения:	Не умеет выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с	Умеет частично выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и	Умеет выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного	Умеет в совершенстве выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов

	законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
Навыки:	Отсутствие знаний планирования и принципов разработки ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, состава и порядка оформления отчетной документации, нормативно-технической документации в области охраны окружающей среды и безопасности производственных процессов на объектах в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Фрагментарное владение практическим опытом сбора и обработки информации, характеризующей контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценивать эффективность реализации мероприятий по улучшению условий обеспечения микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в условиях чрезвычайных ситуациях, связанных с рисками возникновения и распространения болезней различной этиологии, проведения профилактической работы по предупреждению возникновения и распространения болезней различной этиологии в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Владение навыками практического опыта определения соответствия качества сырья, продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных, ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, европейскими требованиями Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а также строительным нормам и правилам	Полное овладение практическим опытом сбора и обработки информации, характеризующей контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, оценивать эффективность реализации мероприятий по улучшению условий обеспечения микробиологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в условиях чрезвычайных ситуациях, связанных с рисками возникновения и распространения болезней различной этиологии, проведения профилактической работы по предупреждению возникновения и распространения болезней различной этиологии в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

7.3 Типовые контрольные (тестовые) задания

Комплект тестовых заданий по дисциплине:

1.Раздел.Нормативно-правовое регулирование и эпизоотологический надзор за токсикологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения при неинфекционных болезнях.

1. Нормативные документы- это:

- а) документы, в которых изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасность пищевых продуктов
- б) документы в соответствии с которыми осуществляется изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов
- в) национальные стандарты, ветеринарные и санитарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и контроль за их качеством и безопасностью. *

2. Фальсифицированные пищевые продукты - это:

- а) продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу
- б) продукты, умышленно измененные (поддельные) или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной*
- в) продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания

3. Безопасность пищевых продуктов – это:

- а) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования
- б) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений*
- в) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяется физиологические потребности человека в необходимых веществах.

4. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» обязательное подтверждение соответствия осуществляется в формах:

- а) декларирование соответствия
- б) обязательная сертификация
- в) все перечисленное *.

4. раздел. Мониторинговые исследования сырья и продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии.Ветеринарно-санитарные мероприятия для обеспечения токсикологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения

5.ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения:

- а) в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека
- б) в области установления, применения, исполнения обязательных требований к продукции. Процессам производства, эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации *.
- в) все перечисленное.

6.Содержание какого микотоксина контролируется в молоке и молочных продуктах?

- 1.Афлатоксин В;
- 2.Т-2 токсин;
- 3.Афлатоксин М*;
- 4.Зеараленон.

7.Система постоянного наблюдения за наличием и распространением возбудителей заразных, генетических болезней животных, наличием ГМО в кормах и кормовых добавках?

- а).Мониторинг*;

- б).Надзор;
- в).Контроль;
- г).Регламент.

8.Несоблюдение гигиенических требований при применении антибиотиков в качестве пищевых и кормовых добавок может вызвать у людей, употреблявших эти продукты:

- а).Аллергические реакции;
- б).Дисбиоз;
- в).Дерматиты;
- г).Все вышеперечисленное верно*.

9.Что не относится к способам обезвреживания мяса?

- а)Проварка;
- б)Посол;
- в)Замораживание;
- г)Жарка. *

10.Как называется процесс обильного накопления жидкости (транссудат) в мышечной, соединительной тканях, в полостях тела?

- а)Уремия;
- б)Гидремия*;
- в)Желтуха;
- г)Тимпания.

2.Раздел.Ветеринарно-санитарные мероприятия для обеспечения токсикологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения

11.Контрольная проба в сейф-пакете или опломбированном виде может храниться:

- а)У владельца продукции или его представителя;
- б)В лаборатории, проводящей исследования*;
- в)В уполномоченной организации;
- г)Все указанное верно.

12.Выберите из перечисленных ниже культур представителя цианогенных гликозидов:

- г)Белая фасоль;
- б)Мак;
- в)Картофель*;
- г)Свекла.

13.Существенному снижению концентрации нитратов в пищевой продукции способствуют:

- а)Очистка, вымачивание, тепловая обработка, квашение*;
- б).Сушка, замораживание, соление, копчение;
- в)Очистка, измельчение, замораживание;
- г).Соление, вяление, копчение.

14.Наибольшая концентрация нитратов встречается в?

- а)Питьевой воде;
- б)Свекле*;
- в)Репе;

Раздел 4. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды

15.Контаминанты - это:

- а)амины
- б)компоненты пищевых продуктов, содержащие вторичные органические все потенциально опасные соединения исключительно антропогенного происхождения
- в)все потенциально опасные соединения только природного происхождения

г)особо опасные соединения микробиологического происхождения в пищевых продуктах

д)потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения неорганической и органической природы, в том числе микробиологического происхождения, в пищевых продуктах*

16.Возможные пути загрязнения продуктов питания (указать одно неверное утверждение):

а)миграция в продукты питания токсических веществ из оборудования, посуды, упаковки, вследствие использования неразрешенных неметаллических материалов, в т.ч. полимерных, или металлов

б)образование в пищевых продуктах эндогенных соединений в процессе технологической обработки – кипячения, жарения, облучения и др.

в)несоблюдение санитарных требований к технологии производства и хранения пищевых продуктов, приводящее к образованию микотоксинов, ботулотоксинов, других бактериальных токсинов

г)поступление в продукты питания токсических веществ, в том числе радионуклидов, из окружающей среды — атмосферы, гидросферы, литосферы

д)образование в пищевых продуктах экзогенных соединений в процессе технологической обработки – кипячения, жарения, облучения и др. *

17. Ксенобиотиками называют:

а)чужеродные для живого организма химические вещества природного происхождения

б)чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного происхождения *

в)чужеродные для живого организма химические вещества природного или антропогенного происхождения в зависимости от конкретных условий

г)все химические вещества, образующиеся в процессе химических производств

д)технический термин «ксенобиотик» для пищевых продуктов неприменим*

18.К наиболее опасным веществам химического происхождения, используемым в современном сельскохозяйственном производстве, с точки зрения загрязнения продуктов питания и негативного влияния на здоровье населения, относятся:

а)азотные удобрения, содержащие нитраты

б)пестициды*

в)фосфатные и калийные удобрения

г)стимуляторы роста растений

д)ингибиторы роста растений.

19.Основным источником поступления нитритов в организм человека являются:

а)продукты растительного происхождения, в частности овощи- до 90% и более

б)загрязненный атмосферный воздух – до 90% и более

в)недостаточно очищенная питьевая вода из городского водопровода – до 90% и более

г)мясные продукты, на долю которых приходится 53–60% от общего поступления нитритов*

д)фрукты, в т.ч. цитрусовые

20.Источниками загрязнения диоксинами не являются:

а)предприятия металлургической промышленности

б)предприятия машиностроительные сборочного профиля*

в)предприятия нефтехимической промышленности;

г)мусоросжигательные заводы по утилизации твердых бытовых отходов

д)городской автотранспорт

21.При попадании в окружающую среду диоксины:

а)интенсивно накапливаются в почве, водоемах, активно мигрируют по пищевым цепям, особенно в ее жиросодержащих объектах*

- б) в воде разлагаются в течение суток, по пищевым цепям мигрировать не способны;
- в) в атмосфере разлагаются в течение месяца, по пищевым цепям практически не мигрируют
- г) во всех средах разлагаются в течение года, в жирах не растворяются, хорошо растворимы в воде, по пищевым цепям практически не мигрируют
- д) в почве при наличии гумуса - мгновенно полностью теряют свою активность и токсичность, в противном случае - разлагаются в течение месяца, по пищевым цепям мигрировать не способны

22. Источниками загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами не могут быть:

- А) добыча и переработка урановых и ториевых руд
- б) радиоволны*
- в) работа ядерных реакторов
- г) переработка ядерного топлива с целью извлечения радионуклидов для нужд народного хозяйства
- д) хранение и захоронение радиоактивных отходов

23. У населения, проживающего на территориях, прилегающих к источникам загрязнения окружающей среды радионуклидами, основной вклад в суммарное поступление радионуклидов осуществляется за счет:

- А) продукции животноводства
- Б) овощной продукции (преимущественно, капусты и картофеля) *
- не зависит от вида пищевой продукции, но зависит от потребленного ее объема
- В) фруктов
- Г) рыбы и продуктов ее переработки

24. Микотоксины это токсины:

- а) микробов
- б) вирусов
- в) простейших
- г) грибов*

25. К неблагоприятным природным соединениям в пищевых продуктах, избыточное поступление которых может отрицательно повлиять на здоровье человека, не относят:

- а) алектины, содержащиеся в бобовых
- б) цианогенный гликозид лимарин, содержащийся в белой фасоли
- в) цианогенный гликозид амигдалин, содержащийся в косточках персиков, абрикосов, других фруктов
- г) гликоалколоиды — соланин и чаконин, образующиеся в картофеле, при определенных условиях созревания и хранения, а также в баклажанах, помидорах и табаке
- д) патулин, продуцируемый пенициллами и аспергиллами*

26. Самые опасные загрязняющие вещества - это...

- а) пестициды*
- б) тяжелые металлы
- в) антибиотики.
- г) микотоксины

27. С целью повышения продуктивности сельскохозяйственных животных, профилактики заболеваний, сохранения доброкачественности кормов в животноводстве широко применяются различные кормовые добавки, лекарственные и химические препараты, кроме (один неверный ответ):

- а) оксиды свинца*
- б) минеральные вещества
- в) антибиотики
- г) антибактериальные вещества

д)гормональные препараты

28.Применение лекарственных препаратов и кормовых добавок в ветеринарии, животноводстве и птицеводстве требует соблюдения определенных гигиенических правил, что реально может быть достигнуто:

- а)полным, абсолютным запретом их использования, в т.ч. в коммерческих целях
- б)повышением моральной ответственности производителей пищевой продукции
- в)использованием быстрых и надежных инструментальных аналитических методов контроля остаточных количеств загрязнителей в продуктах питания*
- г)ограничением поставок зарубежной продукции животноводства и птицеводства

29.Можно ли утверждать, что систематическое употребление продуктов питания, загрязненных антибиотиками, нитрофуранами, сульфаниламидами, гормональными препаратами, приводит к возникновению резистентных форм микроорганизмов, является причиной различных аллергических реакций и дисбактериозов у человека:

- а)нет
- б)да*
- в)только по отношению к нитрофуранам
- г)только по отношению к синтетическим гормональным препаратам
- д)не знаю

30.Антибиотики в мясо и молоко животных, в яйца птиц, а также в другие продукты переходить:

- а)могут, оказывая при этом, преимущественно, аллергическое действие*
- б)не могут
- в)могут в следовых количествах, не оказывая при этом никакого действия на человека
- г)могут, но при этом тилозин, фураны и полимиксины, а также тетрациклины токсического действия на человека не оказывают
- д)могут, но при этом пенициллин токсического действия на человека не оказывает

31.что под собой подразумевает болезнь «минимата»

- а) отравление неясной этиологии
- б) отравлением нитратами
- в)отравлением ртутью*
- д)отравлением пестицидам

32.загрязнение продуктов питания мышьяком обусловлено его использованием:

- а)в сельском хозяйстве в качестве компонента некоторых высокоэффективных азотсодержащих минеральных удобрений
- б)в сельском хозяйстве в качестве родентицидов (одна из групп зооцидов), инсектицидов, фунгицидов, древесных консервантов, стерилизатора почвы*
- в) в сельском хозяйстве в качестве разрыхлителя глинистых почв
- г)в топливно-энергетическом комплексе в качестве катализатора горения мазута (загрязнение опосредованное – через атмосферу)
- д)в химической промышленности при производстве растворителей на нефтяной основе (загрязнение опосредованное – через атмосфер

Токсины естественного происхождения.

33.Путь поступления токсинов в организм осуществляется (может быть несколько вариантов ответа):

- а) ингаляционно
- б) перкутанно
- в) перорально
- г) Все ответы верны *

34. Нитрозамины -азоторганические соединения, вызывающие новообразования и мутагенез, часто встречаются в (может быть несколько вариантов ответа):

- а)сырокопчёных колбасах*
- б)жареном беконе*

- в)ливерной колбасе*
- г)разнообразных соленьях

35.Микотоксикозы- это:

- а)токсикозы, вызываемые токсинами ядовитых грибов
- б)токсикозы, вызываемые токсинами микроскопических грибов*
- в)токсикозы, вызываемые биологическими природными токсикантами
- г)токсикозы, вызываемые токсинами ядовитых грибов и микроскопических грибов

Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов животного происхождения

36.Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья (указать один неверно приведенный ответ):

- а)использование неразрешенных красителей, консервантов, других пищевых добавок или их применение в повышенных дозах
- б)применение прошедших апробацию нетрадиционных технологий производства продуктов питания или отдельных новых пищевых ингредиентов*
- в)загрязнение сельскохозяйственных культур и продуктов животноводства пестицидами;
- г)нарушение гигиенических правил использования в растениеводстве удобрений, а также промышленных и бытовых сточных вод
- д)использование в животноводстве и птицеводстве неразрешенных кормовых добавок, консервантов, стимуляторов роста, профилактических и лечебных препаратов или их применение в повышенных дозах

3.РазделГосударственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинговые исследования качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения

37.Согласно решения объединенной комиссии ФАО/ВОЗ по пищевому кодексу, восемь химических веществ включено в число компонентов, содержание которых контролируется при международной торговле продуктами питания, кроме:

- А)ртуть
- б)олово*
- в) свинец
- г)мышьяк
- д)стронций

38.Укажите классы ядов по практической классификации (возможно несколько вариантов ответа):

- а)промышленные яды*
- б)пестициды *
- в)бытовые химикалии*
- г)барбитураты
- д)наркотики

Вопросы к промежуточному контролю «зачет»

- 1.Государственное регулирование в обеспечении токсикологической безопасности. Документы, регулирующие охрану территории РФ и безопасность сырья и продуктов животного происхождения от инфекционных заболеваний.
2. Качество продовольственных товаров животного происхождения, сырья и обеспечение их контроля.
- 3.Принципы организации токсикологического мониторинга.
- 4.Нормативно-правовые акты. Развитие законодательной базы по токсикологической безопасности продуктов питания.
5. Токсикологический мониторинг, как компонент токсикологического контроля состояния среды. Проблема безопасности продуктов питания.

6. Задачи токсикологической безопасности продуктов питания.
7. Значение статистико-математических методов в проведении анализа.
8. Структура государственной ветеринарной службы.
9. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при отравлении минеральными и растительными ядами.
10. Требования при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов.
11. Понятие о качестве и безопасности пищевых продуктов.
12. Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов.
13. Требования ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
14. Международная и межгосударственная стандартизация, и сертификация продуктов и животного сырья.
15. Антибиотики встречающиеся в пищевых продуктах.
16. Каким образом антибиотики попадают в пищевые продукты?
17. Какие антибиотики являются биостимуляторами?
18. Загрязнение продуктов животноводства пестицидами.
19. Гормональные препараты (ГП) которые используются в ветеринарии и животноводстве.
20. С какой целью используют гормональные препараты в животноводстве?
21. Содержание ГП в продовольственном сырье и пищевых продуктах.
22. Антиоксиданты в пище животных.
23. Азотосодержащие кормовые добавки.
24. Постановление Правительства РФ от 29.09.1997 N 1263 (ред. от 05.06.2013) "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья, и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".
25. Порядок использования или уничтожения пищевой продукции.
26. Порядок проведения экспертизы пищевой продукции.
27. Как поступают с некачественной и опасной пищевой продукцией?
28. Требования МУ 4.1/4.2.2484-09. 4.1/4.2. «Методы контроля. Химические и микробиологические факторы. Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции».
29. Основные критерии, характеризующие подлинность молочной продукции.
30. Отбор проб для лабораторного контроля качества пищевых продуктов.
31. Отбор проб для лабораторного контроля качества пищевых продуктов.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки ответов на зачете

Оценки «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой, демонстрирующий систематический характер знаний по дисциплине и способный к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе учебы.

Оценка «незачтено» выставляется студентам, обнаружившим пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы студентов, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда студент не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что студент не может дальше продолжать обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки: учебное пособие / И.Н. Ким, А.А. Кушнирук, Г.Н. Ким; под редакцией И. Н. Ким. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 752 с. - ISBN 978-5-8114-2494-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93693> (дата обращения: 27.10.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Азаев, М.Ш., Дадаева, А.А. Основы биологической безопасности: учебно-практическое пособие / М.Ш. Азаев, А.А. Дадаева, А.П. Агафонов, Е.А. Ставский, С.В. Нетёсов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2021. — 225 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/993488. - ISBN 978-5-16-014608-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1165259> (дата обращения: 27.10.2020). – Режим доступа: по подписке.
3. Бурова, Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т.Е. Бурова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130155> (дата обращения: 27.10.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Т.В. Рензьева. -2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 360 с.- ISBN 978-5-8114-4989-7. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130191> (дата обращения: 27.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Алиев, А.С. Эпизоотология с микробиологией: учебник / А.С. Алиев, Ю.Ю. Данко, И.Д. Ещенко [и др.]; под редакцией В. А. Кузьмина, А. В. Святковского. - 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 432 с. - ISBN 978-5-8114-5804-2. - Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/145838> (дата обращения: 27.10.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Сидорчук, А.А. Инфекционные болезни животных: учебник / А.А. Сидорчук, Н.А. Масимов, В.Л. Крупальник [и др.]; под ред. А.А. Сидорчука. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 954 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Специалитет). - ISBN 978-5-16-010419-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214055> (дата обращения: 27.10.2020). – Режим доступа: по подписке.
1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов. По спец. "Ветеринария" / М.Ф. Боровков, С.А. Серко, В.П. Фролов. - 2-е изд., стер. - СПб.: Лань, 2008. - 447 с.
2. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов, А.А. Глушков. - М.: Лань 2011. -368с.

3. Крупальник, В.Л. Ветеринарная санитария на объектах ветеринарного надзора: учеб. пособие. По спец. "Ветеринария", со спец. "Вет.-сан.экспертиза" / В.Л. Крупальник; МГАВМиБ им. К.И. Скрябина. - М., 2013. - 201 с.: табл.

Электронные издания:

1. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов, А.А. Глушков.- М.: Лань 2011.-368с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/element.php25675>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Ред. М.Ф. Боровков.- 3-е издание.- СПб: Лань, 2010.- 480 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/element.php=25573>

3. Инструкции по борьбе с заразными болезнями животных [Электронный ресурс] : сб. норм. док. Т. 1. Болезни животных всех или нескольких видов / [Биология. Ветеринария. Прогресс, 2018, № 65- 256с.] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1004079>

4. Инструкции по борьбе с заразными болезнями животных [Электронный ресурс] : сб. норм. док. Т. 2. Болезни животных отдельных видов / [Биология. Ветеринария. Прогресс, 2018, № 66.-264с.] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1004157>

5. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук.- М. : ИНФРА-М, 2018. -257 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942738>

6. Лабораторная диагностика инфекционных болезней [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.].- СПб: Лань, 2018.- 196 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104868>.

7. Методы диагностики болезней сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.П. Курдеко [и др.] ; Под ред. А.П. Курдеко, С.П. Ковалева.- СПб: Лань, 2018.- 208 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107294>.

8. Мудрецова, К.А. Микробиология, санитария и гигиена: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/239995>

9.Сидоренко, О.Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О.Д. Сидоренко.- М. : ИНФРА-М, 2017.- 164 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/553314>

10. Эпизоотологический метод исследования [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Макаров [и др.].- СПб: Лань, 2009.- 224 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/249>.

Дополнительная литература:

1. Ордина, Н.Б. Биологическая безопасность пищевых систем: 2019-08-27 / Н.Б. Ордина. — Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. -93 с.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123435> (дата обращения: 27.10.2020). -Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Абраскова, С.В. Биологическая безопасность кормов: монография / С.В. Абраскова, Ю.К. Шашко, М.Н. Шашко. - Минск: Белорусская наука, 2013. - 257 с. - ISBN 978-985-08-1614-6. -Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90624> (дата обращения: 27.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дромашко С.Е. Биологическая безопасность: современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции / С.Е. Дромашко [и др.]: Нац. акад. наук Беларуси. Ин-т генетики и цитологии: Белорус. общество генетиков и селекционеров. - Минск: Беларуская навука. 2015. - 219. [1] с. - ISBN 978-985-08-1872-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1066217> (дата обращения: 27.10.2020). - Режим доступа: по подписке.

4. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / В.Г. Урбан. -2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 384 с. — ISBN 978-5-8114-5294-1. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/139283> (дата обращения: 27.10.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник для студентов вузов. По напр. «Вет.-сан. экспертиза», «Технология мяса» / Ред. А.А. Кунаков.- М.: ИНФРА-М, 2015.- 232 с.
6. Пак, В.В. Система и методы радиологического контроля объектов ветеринарного надзора и пищевых продуктов: учеб. -метод. пособие для студентов всех фак. и слушателей ФПК/ В.В. Пак, Н.П. Лысенко; МГАВМиБ им. К.И. Скрябина. - М., 2012. - 70 с.
7. Патоморфологическая диагностика болезней животных. Атлас-альбом: учеб. пособие для аграр. вузов. По спец. "Ветеринария"/ Б.Л. Белкин, А.В. Жаров, В.С. Прудников и др.- М.: Аквариум, 2013. - 231 с.
8. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учеб. пособие для студентов вузов / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2012. - 237 с.
9. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учеб. пособие для студентов вузов / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. - СПб.: Лань, 2013.- 409 с.
10. Экология и гигиена производства животноводческой продукции: учеб.-метод. пособие по выполнению курс. работы студ. По напр. - Вет.-сан. экспертиза (магистр)/ И.И. Кочиш, В.Г. Тюрин, П.Н. Виноградов и др.; МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина. - М., 2017. - 70 с.: табл. + прил.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- 1.Министерство сельского хозяйства РФ.- mcx.ru
- 2.Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
- 3.Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
- 4.Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
- 5.Российская государственная библиотека - rsl.ru
- 6.Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

Электронно-библиотечные системы

№ п/п	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство») сторонняя	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 850, от 18.11.2021 г. 21.12.2021 по 20.12.2022 гг.

2.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 15.04.2023г.
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических и лабораторных занятий, выполнения самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах

повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к лабораторно-практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к лабораторно-практическим занятиям заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);
- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);
- перечень интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

MicrosoftWindows 10 PRO	Операционная система
Microsoft Office (включаетвсебя Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных программ
VisualStudio	Стартовая площадка для написания, отладки и сборки кода
Компас 3D	Система трехмерного проектирования
AdobeReader	Программа для чтения и редактирования PDF документов
AdobeInDesign	Программа компьютерной вёрстки (DTP)
Яндекс браузер	Браузер
7-Zip	Архиватор
KasperskyFreeAntivirus	Антивирус

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Материально-техническое обеспечение дисциплины **«Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения»** включает:

1. Библиотечный фонд ФГБОУ ВПО «Дагестанская государственная сельскохозяйственная академия им. М.М. Джамбулатова;
2. Компьютерный класс с выходом в Интернет;
3. Мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций;
4. Стандартно-оборудованные: лекционный зал № 115, два практикума,
5. Биохимическая лаборатория кафедры,
6. Межкафедральная биохимическая лаборатория
7. Кабинет гематологических исследований.
8. Лаборатория обмена веществ.
9. Лаборатория фармакологии и токсикологии.
10. Рентгенологический кабинет.
11. Мультимедийная аппаратура.
12. Животные ветеринарной клиники.
13. Макеты животных.
14. Табличный материал.
15. Мультимедийная система

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или на диктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 2022___/2023___ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор по учебной работе

_____ М.Д.Мукашлов

«___» _____ 22 г.

В программу дисциплины «Токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения при болезнях незаразной этиологии» 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасность продуктов АПК» вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					