

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 31.10.2024 10:55:08

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Санкт-Петербургской государственной ветеринарной академии»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор

по учебно-воспитательной
работе и молодежной политике,
профессор

А.А. Сухинин

28.06.2023 г.

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»**

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2023

Рассмотрена и принята

на заседании кафедры

«26» июня 2023 г.

Протокол № 7

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы

д. вет. н., доцент

А.Н. Токарев

Санкт-Петербург

2023

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель настоящей дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» состоит в изучении деятельности перерабатывающих предприятий, правовых основ ветеринарного контроля продукции животного и растительного происхождения на перерабатывающих предприятиях, а также формировании у обучающихся теоретических основ и практических навыков, связанных с предприятиями переработки.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с ветеринарно-санитарными требованиями к перерабатывающим предприятиям и системой государственного ветеринарного надзора, его ролью, значением и местом в государстве;

- обучение правовым основам осуществления государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации, функциям государственного ветеринарного надзора, принципам организации деятельности органов государственного ветеринарного надзора, ведомственного надзора производственного контроля, системы НАССР на предприятии;

- ознакомление с правами, обязанностями и ответственностью должностных лиц государственного ветеринарного надзора;

- изучение методов и организации государственного ветеринарного надзора в животноводстве и на предприятиях перерабатывающей промышленности - молоко, мясо, рыба, яйца, мясо птицы, мед и др., на транспорте, государственной границе;

- ознакомление с порядком осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении, утилизации и уничтожении биологических отходов;

- изучение порядка применения норм административного законодательства (Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях) при осуществлении государственного ветеринарного надзора по регистрации и проведению текущих проверок перерабатывающих предприятий;

- осуществление контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство, 01 Образование.

Типы задач профессиональной деятельности:

- производственно-технологический
- организационно-управленческий
- научно-образовательный.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

- **общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

✓ Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2);

✓ Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3);

✓ Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5);

- профессиональные компетенции (ПК):

✓ Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2);

✓ Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-7).

Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов

Компетенция	Категория компетенций	Категории			Основание (ПС, анализ опыта)
		Знать	Уметь	Владеть	
ОПК-2	Общепрофессиональные навыки	Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.	Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию	-
	Общепрофессиональные навыки	Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	-
ОПК-5	Общепрофессиональные навыки	Знать современное программное обеспечение, базовые системные	Уметь применять новые информационные технологии	Владеть навыками работы с операционной системой, с	-

	<p>программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.</p>	<p>для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.</p>	<p>текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>	
ПК-2	<p>Методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p>	<p>Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>	<p>Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы HACCP в пищевой промышленности.</p>	Анализ опыта
ПК-7	<p>Основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных.</p>	<p>Осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.</p>	<p>Навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.</p>	Анализ опыта

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений - дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) Блок 1. Дисциплины (модули) учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Осваивается в 3 семестре очная форма обучения – 2 курс.

При обучении дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» используются знания и навыки, полученные магистрантами при освоении дисциплин: государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора, ветеринарная санитария на предприятиях, микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарная иммунология, государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах, ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов, безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» является базовой, на которой строится последующее освоение производственной и преддипломной практики, а также и научно-исследовательской работы.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		3
Аудиторные занятия	54	54
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	12	12
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, и практическая подготовка	34	34
	8	8
Самостоятельная работа	90	90
Часы контроль	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	Зачет с оценкой – 1	Зачет с оценкой
Общая трудоемкость дисциплины часы / зачетные единицы	144 / 4	144 / 4

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»

5.1. Содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» для очной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр			Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)		
			Л	ПЗ	СП	Л	ПЗ	СП
1.	<i>Ветеринарно-санитарные требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов. Прием и контроль входящего сырья, требования к отдельным видам пищевого сырья, к сырию животного происхождения, к сырию растительного происхождения.</i>	ОПК-2 ОПК-3 ПК-7	3	2				3
2.	<i>Ветеринарно-санитарные требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции. Конструкция, размещение и размер производственных помещений, их планировка; возможность осуществления поточности технологических операций, предупреждение или минимизация загрязнения воздуха, защиту от проникновения животных, возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования.</i>	ОПК-3 ОПК-3 ПК-7	3	2				3
3.	<i>Ветеринарно-санитарные требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на перерабатывающих предприятиях. Требования к производственным помещениям, конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</i>	ОПК-5 ОПК-2 ПК-7	3	2				3
4.	<i>Ветеринарно-санитарные требования к обеспечению водной безопасности (изготовления) пищевой продукции. Качество, количество холодной и горячей воды, пара, льда, требования к воде в различных агрегатных состояниях, требования к водоснабжению.</i>	ПК-2 ПК-7	3	2				3

5.	Ветеринарно-санитарные требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Особые требования к оборудованию, на котором производится продукция. Конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящим техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.	ПК-2 ПК-7	3	2		3
6.	Ветеринарно-санитарные требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции. Сбор и удаление отходов из производственных помещений, сортировка отходов, требования к емкостям, где содержится отходы.	ПК-2 ПК-7	3	2		3
7.	Ветеринарно-санитарные требования к процессам утилизации пищевой продукции и уничтожению продуктов и сырья животного происхождения, ветконфискатов. Признание несоответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Правила утилизации пищевой продукции.	ПК-2 ПК-7	3	2		6
8.	Ветеринарно-санитарные требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Требования по хранению продукции. Перевозка пищевой продукции транспортными средствами; условия, исключают опасные воздействия, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции при транспортировке; конструкция грузовых отделений транспортных средств. Правила реализации продукции.	ПК-2 ПК-7	3	2		6
9.	Ветеринарно-санитарные требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения. Особенности уоя продуктивных животных, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации производственных объектов по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции.	ПК-2 ПК-7	3	2		6
10.	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС - 034 - 2013). Ветеринарно-санитарные требования к убойному предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	ПК-2 ПК-7	3	4		6
11.	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС - 033 - 2013) Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	ПК-7	3	4		6

12.	Ветеринарно-санитарные требования к рыбоперерабатывающему предприятию. Перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	ПК-2	3	4	6
13.	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям и птицефабрикам по производству яиц и яйцепродуктов. Особенности размещения птицефабрик. Требования к территории предприятий, производственным и вспомогательным помещениям, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции. Логистическая доступность.	ПК-7	3	4	6
14.	Требования Технического регламента Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС - 024 - 2011). Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	ПК-2 ПК-7	3	4	6
15.	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011). Обеспечение безопасности, перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства, перечень критических контрольных точек процесса производства, предельные значения параметров.	ПК-2 ПК-7	3	4	6
16.	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС - 027 - 2012). Ветеринарно-санитарные требования к предприятию (поднадзорному госветнадзору), перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	ПК-2 ПК-7	3	4	6
17.	Требования Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС - 022 - 2011). Регистрация, лицензирование, аттестация перерабатывающих предприятий. Кодирование и выявление контрафактной продукции.	ПК-2 ПК-7	3	4	6
18.	Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на мясо-, птице-, рыбо-, молоко и др. перерабатывающих предприятиях. Определение области применения ХАССП. Анализ возможных рисков. Определение критических контрольных точек процесса производства, хранения, транспортирования.	ПК-2 ПК-7	3	2 2	6 6
ИТОГО ПО 3 СЕМЕСТРУ:			12	34	90

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2023)

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Орлова Д.А., Смирнов А.В., Токарев А.Н., Урбан В.Г., Смолькина А.С. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях». 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», уровень высшего образования - магистратура. – СПб. Издательство СПбГАВМ, 2017. – 28 с.

2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011) - 2011. — 38 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320395> (дата обращения: 26.06.2023).

3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) - 2012. — 26 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902352823> (дата обращения: 26.06.2023).

4. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) - 2011. — 37 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320571> (дата обращения: 26.06.2023).

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

а) Основная литература:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). - 2011. — 242 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560> (дата обращения: 26.06.2023)

2. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями на 14 сентября 2018 года). (ТР ТС 022/2011). - 2011. — 29 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347> (дата обращения: 26.06.2023)

3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) - 2011. — 35 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 26.06.2023)

4. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (с изменениями на 18 сентября 2014 года) (ТР ТС 029/2012) - 2012. — 308 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902359401> (дата обращения: 26.06.2023)

5. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясopодуlктов. Учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2021. – 384 с.

б) Дополнительная литература:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) - 2013. — 192 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 26.06.2023)

2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) - 2013. — 110 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 26.06.2023)

3. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) - 2016. — 137 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420394425> (дата обращения: 26.06.2023).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://fsvps.ru> - Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcx.ru> - Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <http://vetexpert.pro> - Портал «Ветеринарная экспертиза».
4. <http://www.gost.ru> - Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
5. <http://www.kodeks.ru> - Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
6. <https://meduniver.com> – Медицинский информационный сайт
7. <https://www.twirpx.com> – Все для студента

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «СПБГУВМ»
2. ЭБС «Издательство «Лань»
3. ЭБС «Консультант студента»
4. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. Университетская информационная система «РОССИЯ»
6. Полнотекстовая база данных POLPRED.COM
7. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU
8. Российская научная Сеть
9. Электронно-библиотечная система IQlib
10. База данных международных индексов научного цитирования WebofScience
11. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE
12. Электронные книги издательства «Проспект Науки»
<http://prospektnauki.ru/ebooks/>
13. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро»
<http://www.iprbookshop.ru/586.html>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для студентов – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины.

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

- Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины.
- Описание последовательности действий студента, или «сценарий изучения дисциплины».

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с 16-19 часов) и вечернее время (с 20-24 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1,5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час. Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда. В норме студент должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- **Рекомендации по работе над лекционным материалом**

При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

- 1) просмотреть записи предшествующей лекции и восстановить в памяти ранее изученный материал;
- 2) полезно просмотреть и предстоящий материал будущей лекции;
- 3) если задана самостоятельная проработка отдельных фрагментов темы прошлой лекции, то ее надо выполнить не откладывая;
- 4) психологически настроиться на лекцию.

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников.

Конспектируя письменные источники, студент имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции студенту необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

Для каждой лекции, практического занятия и лабораторной работы приводятся номер, тема, перечень рассматриваемых вопросов, объем в часах и ссылки на рекомендуемую литературу. Для занятий, проводимых в интерактивных формах, должна указываться их организационная форма: компьютерная симуляция, деловая или ролевая игра, разбор конкретной ситуации и т.д.

- **Рекомендации по подготовке к практическим занятиям**

Практические (семинарские) занятия составляют важную часть профессиональной подготовки студентов. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у студентов аналитического, творческого мышления путем приобретения практических навыков. Так же практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой. При подготовке к практическому занятию для студентов необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

- 1) ознакомиться с планом предстоящего занятия;
- 2) проработать литературные источники, которые были рекомендованы и ознакомиться с вводными замечаниями к соответствующим разделам.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине наряду с рабочей программой и графиком учебного процесса относятся к методическим документам, определяющим уровень организации и качества образовательного процесса.

Содержание практических (семинарских) занятий фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделах «Перечень тем практических (семинарских) занятий».

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности студентов - решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

- стимулируют регулярное изучение рекомендуемой литературы, а также внимательное отношение к лекционному курсу;
- закрепляют знания, полученные в процессе лекционного обучения и самостоятельной работы над литературой;
- расширяют объём профессионально значимых знаний, умений, навыков;
- позволяют проверить правильность ранее полученных знаний;
- прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления;
- способствуют свободному оперированию терминологией;
- предоставляют преподавателю возможность систематически контролировать уровень самостоятельной работы студентов.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине должны быть ориентированы на современные условия хозяйствования, действующие нормативные документы, передовые технологии, на последние достижения науки, техники и практики, на современные представления о тех или иных явлениях, изучаемой действительности.

• **Рекомендации по работе с литературой.**

Работа с литературой важный этап самостоятельной работы студента по освоению предмета, способствующий не только закреплению знаний, но и расширению кругозора, умственных способностей, памяти, умению мыслить, излагать и подтверждать свои гипотезы и идеи. Кроме того, развиваются навыки научно-исследовательской работы, необходимые в дальнейшей профессиональной деятельности.

Приступая к изучению литературы по теме, необходимо составлять конспекты, выписки, заметки. Конспектировать в обязательном порядке следует труды теоретиков, которые позволяют осмыслить теоретический базис исследования. В остальном можно ограничиться выписками из изученных источников. Все выписки, цитаты обязательно должны иметь точный «обратный адрес» (автор, название работы, год издания, страница и т.д.). Желательно написать сокращенное название вопроса, к которому относится выписка или цитата. Кроме того, необходимо научиться сразу же составлять картотеку специальной литературы и публикаций источников, как предложенных преподавателем, так и выявленных самостоятельно, а также обратиться к библиографическим справочникам, летописи журнальных статей, книжной летописи, реферативным журналам. При этом публикации источников (статей, названия книг и т.д.) писать на отдельных карточках, заполнять которые необходимо согласно правилам библиографического описания (фамилия, инициалы автора, название работы. Место издания, издательство, год издания, количество страниц, а для журнальных статей – название журнала, год издания, номера страниц). На каждой карточке целесообразно фиксировать мысль автора книги или факт из этой книги лишь по одному конкретному вопросу. Если в работе, даже в том же абзаце или фразе, содержатся еще суждения или факты по другому вопросу, то их следует выписывать на отдельную карточку. Изложение должно быть сжатым, точным, без субъективных оценок. На оборотной стороне карточки можно делать собственные заметки о данной книге или статье, ее содержании, структуре, о том, на каких источниках она написана и пр.

• **Разъяснения по поводу работы с контрольно-тестовыми материалами по курсу, рекомендации по выполнению домашних заданий.**

Тестирование — это проверка, которая позволяет определить: соответствует ли реальное поведение программы ожидаемому, выполнив специально подобранный набор тестов. Тест – это выполнение определенных условий и действий, необходимых для проверки работы тестируемой функции или её части. На каждый вопрос по дисциплине необходимо правильно ответить, выбрав один вариант.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

10.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты;
- совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГУВМ: <https://spbguvvm.ru/academy/eios>

10.2. Программное обеспечение

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Лицензия
1	MS PowerPoint	67580828
2	LibreOffice	свободное ПО
3	ОС Альт Образование 8	ААО.0022.00
4	АБИС "МАРК-SQL"	02102014155
5	MS Windows 10	67580828
6	Система КонсультантПлюс	503/КЛ
7	Android ОС	свободное ПО

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	411 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, 5) Учебная аудитория для проведения лекций, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Технические средства обучения:</i> компьютер, видеопроектор.
	403 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Технические средства обучения:</i> весы настольные, таблицы,

	<p>индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>муляжи препаратов, центрифуга, холодильник, микроскопы Биолан, компрессоры.</p> <p><i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> плакаты и наглядные пособия (требования ТР, ГОСТ, МУ и др.) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты.</p>
	<p>406 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория (лаборатория кафедры) для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, табуреты.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушка СПТ-200, центрифуга лабораторная молочная «ОКА», проекционный трихинеллоскоп, центрифуги Гербера, микроскопы «Биолам», баня водяная, «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан 1-4»; вискозиметр, рефрактометры, анализатор соматических клеток в молоке «Соматос Мини», овоскоп, люминоскоп «Филин», стерилизатор ВК-75</p> <p><i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> плакаты и наглядные пособия (требования ТР, ГОСТ, МУ и др.) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты</p>
	<p>408 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Моечная (лаборантская) кафедры</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, стеллажи, шкафы.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> сушильный шкаф, плита электрическая, автоклав, электроводонагреватель,</p>

		раковина со сливом.
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

В качестве производственной базы кафедра использует государственные лаборатории ветсанэкспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственных рынках Санкт-Петербурга, мясокомбинат, бойни и убойные цеха птицефабрик.

Приложение 1 на ___ л.

Рабочую программу составил:
кандидат ветеринарных наук, доцент



В.Г.Урбан

Рецензенты:

Заведующий кафедрой паразитологии им. В.И.Якимова
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный
университет ветеринарной медицины»
доктор биологических наук, профессор



Л.М. Белова

Рецензии представлены в деканат факультета ветеринарно-санитарной экспертизы.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при
освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине

**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»**

Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2023

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«26» июня 2023 г.
Протокол № 7

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы
д. вет. н., доцент
А.Н. Токарев



Санкт-Петербург
2023

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК-2 ОПК-3 ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью. Прием и контроль входного сырья, требования к отдельным видам пищевого сырья: животного и растительного происхождения.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
2.	ОПК-3 ОПК-3 ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования к организации производственных помещений, производства (изготовления) пищевой продукции. Конструкция, размещение и размер производственных помещений, их планировка; поточность технологических операций, предупреждение (минимизация) загрязнения воздуха, защиту от проникновения животных, техническое обслуживание и текущий ремонт технологического оборудования.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
3.	ОПК-5 ОПК-2 ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства. Требования к производственным помещениям, конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие изготовление пищевой продукции, соответствующей ТР ТС пищевой продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
4.	ПК-2 ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции. Качество, количество холодной и горячей воды, пара, льда, требования к воде в различных агрегатных состояниях.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
5.	ПК-2 ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе изготовления пищевой продукции. Особые требования к оборудованию. Конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие изготовление пищевой продукции, соответствующей ТР ТС.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
6.	ПК-2 ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции. Сбор и удаление отходов, сортировка отходов, требования к емкостям, где содержатся отходы.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
7.	ПК-2 ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования к процессам утилизации и уничтожению пищевой продукции продуктов и сырья животного происхождения, ветконфискатов. Признание несоответствия пищевой продукции требованиям ТР ТС. Правила утилизации пищевой продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
8	ПК-2 ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Правила перевозки пищевой продукции. Правила реализации продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание

9	ПК-2 ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения. Особенности убоя продуктивных животных, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
10	ПК-7	Требования ТР ТС – 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Ветеринарно-санитарные требования к убойному предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в т. ч. правила отбора проб, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
11	ПК-2	Требования ТР ТС - 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в т. ч. правила отбора проб, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
12	ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования к рыбоперерабатывающему предприятию. Перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
13	ПК-2 ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям и птицефабрикам по производству яиц и яйцепродуктов. Особенности размещения птицефабрик. Логистическая доступность.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
14	ПК-2 ПК-7	Требования ТР ТС – 024/2011 «На масложировую продукцию». Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
15	ПК-2 ПК-7	Требования ТР ТС – 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Обеспечение безопасности сырья и пищевых продуктов, перечень опасных факторов, перечень критических контрольных точек процесса производства, предельные значения параметров. Ветеринарно-санитарные требования к предприятию.	Опрос, тесты, индивидуальное задание, доклад-презентация мультимедиа
16	ПК-2 ПК-7	Требования ТР ТС – 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания». Ветеринарно-санитарные требования к предприятию (поднадзорному госветнадзору), перечень ГОСТ, содержащих правила и	Опрос, тесты, индивидуальное задание

		методы исследований (испытаний) и измерений, в т. ч. правила отбора проб, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	
17	ПК-2 ПК-7	Требования ТР ТС - 022 – 2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Регистрация, лицензирование, аттестация перерабатывающих предприятий. Кодирование и выявление контрафактной продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
18	ПК-06 ПК-07	Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на мясо-, птице-, рыбо-, молоко и др. перерабатывающих предприятиях. Определение области применения ХАССП. Анализ возможных рисков. Определение критических контрольных точек процесса производства, хранения, транспортирования.	Опрос, тесты, индивидуальное задание, доклад-презентация мультимедиа

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Опрос (собеседование)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Форма контроля «Опрос» применяется на практических занятиях по всем темам, как в письменной, так и устной форме.	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
2.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3.	Индивидуальное задание	Средство контроля предусматривает детальное изучение документального сопровождения продукта и освоения требований к оформлению сопроводительных документов.	Примерные задания
4.	Доклад-презентация мультимедиа	Средство контроля самостоятельной работы студента, усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде докладов-презентации мультимедиа обучающимися, выполняется с использованием действующей нормативно-правовой документации, изучением справочной и учебной литературы.	Вопросы по темам/разделам дисциплины для самостоятельной работы
5.	Зачет	Средство итогового контроля освоения дисциплины.	Примерные вопросы

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения		Оценочное средство	
	удовлетворительно	хорошо		отлично
Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)				
<p>ЗНАТЬ: экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тесты, опрос, индивидуальное задание</p>
<p>УМЕТЬ: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тесты, опрос, индивидуальное задание</p>

<p>организм животных антропогенных и экономических факторов.</p>	<p>ВЛАДЕТЬ: представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основной изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тесты, опрос, индивидуальное задание</p>
<p>Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3)</p>	<p>ЗНАТЬ: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p>УМЕТЬ: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тесты, опрос, индивидуальное задание</p>

деятельность в том или ином регионе и/или стране.	навыки, имели место грубые ошибки	некоторыми недочетами	с некоторыми недочетами	недочетов	
ВЛАДЕТЬ: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Тесты, опрос, индивидуальное задание
Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)					
ЗНАТЬ: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тесты, опрос, индивидуальное задание
УМЕТЬ: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Тесты, опрос, индивидуальное задание

<p>ВЛАДЕТЬ: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тесты, опрос, индивидуальное задание</p>
<p>Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)</p>					
<p>ЗНАТЬ: методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятия перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание</p>
<p>УМЕТЬ: использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание</p>
<p>ВЛАДЕТЬ: навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний,</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем</p>	<p>Тесты, опрос, доклад-презентация</p>

пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.	требований, имели место грубые ошибки	допущено много негрубых ошибок	программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	программе подготовки, без ошибок.	мультимедиа, индивидуальное задание
Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-7)					
ЗНАТЬ: основы математического анализа, математической статистики, необходимых для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание
УМЕТЬ: осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание
ВЛАДЕТЬ: Навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫХ МАТЕРИАЛОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. Вопросы для опроса

Вопросы для оценки компетенции: ОПК-2 «Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов»

1. Общие требования безопасности пищевой продукции.
2. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции.
3. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.
4. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).
5. Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Вопросы для оценки компетенции: ОПК-3 «Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса»

6. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов.
7. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции
8. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
9. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции.
10. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Вопросы для оценки компетенции: ОПК-5 «Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных»

11. Требования к маркировке пищевой продукции.
12. Требования к указанию в маркировке информации об отличительных признаках пищевой продукции.
13. Требования к процессам производства продуктов убоя птицы и мясной продукции из мяса птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
14. Требования к процессам производства пищевых яиц и яйцепродуктов на птицефабриках.

Вопросы для оценки компетенции: ПК-2 «Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии»

15. Требования к обеспечению безопасности масложировой продукции в процессах её производства, хранения, перевозки и реализации.
16. Требования к процессу производства пищевой масложировой продукции.

17. Обеспечение безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее производства.
18. Требования к условиям хранения, удаления и уничтожения отходов производства.
19. Требования к производственному контролю масложировой продукции.
20. Требования к процессу хранения, перевозки, реализации пищевой масложировой продукции.
21. Требования к процессам хранения и перевозки непищевой масложировой продукции.
22. Государственный контроль (надзор) в процессах производства, хранения, перевозки и реализации масложировой продукции.
23. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
24. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке, утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок.
25. Требования к производству и специальным технологическим процессам при производстве и (или) реализации продуктов переработки молока.
26. Требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.
27. Требования к функционально необходимым компонентам, используемым при производстве продуктов переработки молока.
28. Требования к реализации молока и продуктов его переработки.
29. Обязанности изготовителя, продавца по организации производственного контроля.
30. Гигиенические требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов переработки молока.
31. Идентификация молока и продуктов его переработки. Правила и процедуры.
32. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки, а также процессов их производства.
33. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований Технического регламента на молоко и молочную продукцию.
34. Формы подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям ТР.
35. Требования к упаковке молока и продуктов его переработки. Маркировка.
36. Требования к процессам утилизации пищевой продукции.
37. Требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения.
38. Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности.
39. Требования к процессам вылова рыбы и её переработке.
40. Требования к рыбоперерабатывающим комбинатам.
41. Идентификация рыбной продукции.

Вопросы для оценки компетенции: ПК-7 «Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок»

42. Требования, предъявляемые к пищевой рыбной продукции.
43. Требования, предъявляемые к непищевой рыбной продукции.
44. Требования к таре, упаковке, маркировке рыбной продукции.
45. Особые требования к маркировке пищевой рыбной продукции

46. Требования к процессам производства рыбной продукции.
47. Требования, обеспечивающие безопасность рыбной продукции в процессе ее производства.
48. Требования к воде, ко льду и к воздуху при производстве рыбной продукции.
49. Требования к сырью для производства рыбной продукции, к вспомогательным материалам и пищевым добавкам, используемым в процессе производства рыбной продукции.
50. Требования к зданиям, строениям, сооружениям и производственным помещениям при организации процессов производства рыбной продукции.
51. Требования безопасности к производственным помещениям для производства рыбной продукции на судах рыбопромыслового флота.
52. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю, используемых при производстве рыбной продукции.
53. Требования к организации системы производственного контроля при производстве рыбной продукции. Система НАССР.
54. Требования к процессу хранения рыбной продукции на стадии обращения, транспортированию (перевозке). Требования безопасности к процессам реализации рыбной продукции.
55. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.
56. Декларирование соответствия. Схемы.
57. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции. Порядок государственной регистрации. Единый реестр специализированной пищевой продукции.
58. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида её порядок. Единый реестр пищевой продукции нового вида.
59. Государственная регистрация производственных объектов. Производственные объекты, по производству пищевой продукции, подлежащие государственной регистрации.
60. Документы, подтверждающие государственную регистрацию производственных объектов.
61. Порядок информирования об изменении фактических данных о заявителе и производственном объекте по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации.
62. Реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции.
63. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
64. Основные понятия ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) - продукты убоя и мясная продукция.
65. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.
66. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства.
67. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции.
68. Требования к продуктам убоя и процессам их производства.
69. Требования к мясной продукции и процессам ее производства.
70. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции.
71. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции.

72. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции. Схемы декларирования.

73. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) в отношении продуктов убоя и мясной продукции, и связанных с ними процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

3.1.2. Самостоятельная работа

Самостоятельная работа магистрантов по дисциплине «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» выполняется с использованием действующей нормативно-правовой документации в данной области, изучением справочной и учебной литературы по представленным темам для самостоятельной работы.

Формируемая компетенция: способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)

1. Правила по профилактике и борьбе с лейкозом крупного рогатого скота.
2. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Туберкулез.
3. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Сибирская язва.
4. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Лептоспироз.
5. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Листерия.

Формируемая компетенция: способность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-7)

6. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Бешенство.
7. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Сальмонеллез.
8. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Бруцеллез.
9. Профилактика инфекционных болезней. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных.
10. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Кампилобактериоз.

3.1.2. Тест-вопросы по дисциплине

«Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях»

Тесты по дисциплине «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» для оценки компетенции ОПК-2 «Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов»

Вопрос 1. Прием и контроль входного сырья, требования к отдельным видам пищевого сырья, к сырью животного происхождения и сырью растительного происхождения?

- 1) Является необходимым и критической точкой контроля
- 2) Состав пищевых продуктов зависит от приема и входного контроля
- 3) Прием и контроль входного сырья влияет на изменения сырья в процессе хранения и транспортировки
- 4) Влияет на безопасность и качество продуктов перерабатывающего предприятия
- 5) Варианты 1, 4 верны

Вопрос 2. Ветеринарно-санитарные требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов?

- 1) Изложены в ТР ТС, ФЗ РФ
- 2) Изложены в действующих ГОСТ
- 3) Правилах ВСЭ, МУ
- 4) СанПиН
- 5) Все перечисленные варианты верны

Вопрос 3. Что из перечисленного изучает дисциплина «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях»?

- 1) Состав сырья
- 2) Состав пищевых продуктов
- 3) Изменения сырья в процессе хранения и транспортировки
- 4) Изменения готового продукта в процессе хранения и транспортировки
- 5) Все перечисленные варианты верны

Вопрос 4. Ветеринарно-санитарные требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции влияют?

- 1) На безопасность продукта
- 2) На состав пищевых продуктов
- 3) Изменения сырья в процессе хранения и транспортировки
- 4) Изменения готового продукта в процессе хранения и транспортировки
- 5) Верные варианты ответа: 1, 2, 4

Вопрос 5. Кровь направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного.

- 1) Через 40 минут после убоя продуктивного животного
- 2) Через 2 часа после убоя продуктивного животного
- 3) Через 1 час после убоя продуктивного животного
- 4) Через 1,5 часа после убоя продуктивного животного

Вопрос 6. Нутровка туш производится не позднее чем после окончания процесса обескровливания продуктивного животного?

- 1) Через 45 для всех видов продуктивных животных
- 2) Через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней
- 3) Через 30 минут для мелкого рогатого скота
- 4) Через 45 минут для крупного рогатого скота
- 5) Через 40 минут для и свиней и не позднее чем
- 6) Через 25 минут для мелкого рогатого скота

Вопрос 7. Извлеченные в процессе нутровки продукты убоя направляют на переработку (обработку) после их извлечения из туши не позднее чем?

- 1) Через 15 минут.
- 2) Через 45 минут.
- 3) Через 30 минут.
- 4) Через 60 минут.
- 5) Через 90 минут.

Вопрос 8. Что из перечисленного изучает химия пищи?

- 1) Состав сырья
- 2) Состав пищевых продуктов

- 3) Изменения сырья в процессе хранения и транспортировки
- 4) Изменения готового продукта в процессе хранения и транспортировки
- 5) Все перечисленные варианты верны

Вопрос 9. Голубоватый оттенок молока указывает на:

- 1) разбавление водой;
- 2) туберкулез легких;
- 3) перекорм полынью;
- 4) хранении молока в оцинкованной таре.

10. Как поступают с мясными баночными консервами при выявлении микробиологического бомбажа?

- 5) направляют на повторную переработку;
- 6) уничтожают;
- 7) утилизируют;
- 8) реализуют без ограничений.

Тесты по дисциплине «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» для оценки компетенции ОПК-3 «Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса».

Вопрос 1. Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами:...?

- 1) по наименованию,
- 2) визуальным методом,
- 3) органолептическим методом,
- 4) аналитическим методом.
- 5) Все перечисленные варианты верны

Вопрос 2. Выберите правильный ответ.

1) Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

2) Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных технологических линиях.

3) Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

4) Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в цехах в отдельную смену, или вначале смены.

Вопрос 3. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается... Закончите предложение, выбрав правильный ответ.

- 1) наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.
- 2) наличие яиц гельминтов и изменения состава сырья в процессе хранения и транспортировки.
- 3) наличия цист кишечных патогенных простейших.
- 4) наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.
- 5) изменения продукта в процессе хранения и транспортировки.

Вопрос 4. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:... Выберите правильный ответ.

- 1) печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов
- 2) хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процента
- 3) не должна содержать: этилового спирта более 0,2 процента; кофе натурального; ядер абрикосовой косточки; уксуса; подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.
- 4) Все перечисленные варианты верны.

Вопрос 5. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:... Продолжите предложение, выбрав правильный ответ.

- 1) творог с кислотностью более 150 градусов Тернера;
- 2) соевая мука (кроме изолята и концентрата соевого белка);
- 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 6) рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб.
- 7) Все перечисленные варианты верны.

Вопрос 6. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:... Продолжите предложение, выбрав правильный ответ.

- 1) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- 2) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;
- 3) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
- 4) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- 5) мясо быков, хряков и тощих животных.
- 6) Все перечисленные варианты верны.

Вопрос 7. Содержание в суточной дозе биологически активных добавок (БАД) биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах?

- 1) от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.
- 2) 5 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.
- 3) от 1 до 10 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.
- 4) 8 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.
- 5) 3 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.

Вопрос 8. Содержание кофеина в тонизирующих напитках не должно превышать...?

- 1) 200 мг/дм³
- 2) 400 мг/дм³
- 3) 500 мг/дм³
- 4) 100 мг/дм³
- 5) 50 мг/дм³

Вопрос 9. Для выявления соды в молоке и молочных продуктах используют...?

- 1) бромтимоловый синий и розолувую кислоту;
- 2) метиленовый синий и розоловую кислоту;
- 3) метиленовый синий и резазурин;
- 4) бромтимоловый синий и резорцин.

Вопрос 10. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

- 1) хранят до проведения экспертизы;
- 2) ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
- 3) утилизируют после проведения экспертизы;
- 4) при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
- 5) выполняются все требования.

Тесты по дисциплине «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» для оценки компетенции ОПК-5 «Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных»

Вопрос 1. Что из перечисленного изучает химия пищи?

- 1) База предубойного содержания продуктивных животных в обязательном порядке должна включать карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню.
- 2) Состав пищевых продуктов
- 3) Изменения сырья в процессе хранения и транспортировки
- 4) Изменения готового продукта в процессе хранения и транспортировки
- 5) Все перечисленные варианты верны

Вопрос 2. В случае отсутствия санитарной бойни убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя, допускается в цехе первичной переработки продуктивных животных...?

или в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных.?

- 1) в специально отведенные дни
- 2) в конце смены
- 3) в конце смены при удалении из цеха всех туш убоя здоровых продуктивных животных
- 4) в начале смены
- 5) в специально отведенные дни или в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных.

Вопрос 3. Дополнительные требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения устанавливаются?

1) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, устанавливающими требования к такой пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

- 2) действующими ГОСТ и ГОСТ Р
- 3) ветеринарно-санитарными правилами и МУ, СанПиН
- 4) технологическими инструкциями

Вопрос 4. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза проводится в формах:...

- 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции
- 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции
- 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида
- 4) ветеринарно-санитарной экспертизы
- 5) Все перечисленные варианты верны

Вопрос 5. К специализированной пищевой продукции относятся?

- 1) пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;
- 2) пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;
- 3) минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;
- 4) пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;
- 5) биологически активные добавки к пище (БАД).
- 6) Все перечисленные варианты верны

Вопрос 6. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции является?

- 1) сроком на 5 лет
- 2) сроком на 1 год
- 3) сроком на 3 года
- 4) на этапе ее подготовки к производству (изготовлению)
- 5) бессрочной

Вопрос 7. Решение об отказе в регистрации пищевой продукции нового вида в письменной форме или в форме электронного документа с обоснованием причин отказа направляется заявителю?

- 1) в течение пяти рабочих дней
- 2) в течение тридцати рабочих дней
- 3) в течение суток, со дня получения документов
- 4) в течение трех рабочих дней
- 5) в течение четырнадцати рабочих дней

Вопрос 8. Заявитель вправе обжаловать решение органа по регистрации пищевой продукции нового вида об отказе в государственной регистрации пищевой продукции нового вида?

- 1) в Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
- 2) в судебном порядке
- 3) в Россельхознадзор

- 4) в Роспотребнадзор
- 5) в Орган по регистрации пищевой продукции нового вида

Вопрос 9. Обязательно проведение трихинеллоскопии мяса:..?

- 1) свиней, КРС, барсуков, медведей, нутрий;
- 2) свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей, нутрий;
- 3) свиней, кабанов, медведей, нутрий;
- 4) свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей.

Вопрос 10. Какие показатели характеризуют свежее мясо?

- 1) корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон;
- 2) корочка подсыхания, упругая консистенция, матовые сухожилия, мажущийся жир, прозрачный бульон;
- 3) корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, мутный с хлопьями бульон;
- 4) ослизненная поверхность, мягкая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон.

Тесты по дисциплине «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» для оценки компетенции ПК-2 «Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии»

Вопрос 1. Что из перечисленного должна содержать выписка из реестра производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации, установленной формы?

- 1) идентификационный номер, который вносится в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации;
- 2) наименование и место нахождения (для юридического лица), фамилию, имя, отчество, данные документа, удостоверяющего личность (для индивидуального предпринимателя);
- 3) фактический адрес производственного объекта;
- 4) перечень процессов производства пищевой продукции, которые планируется осуществлять
- 5) Все перечисленные варианты

Вопрос 2. В течение какого времени Орган по регистрации производственных объектов имеет право осуществить проверку выполнения предписания с момента получения уведомления о выполнении предписания и устранения всех выявленных нарушений и принять решение о государственной регистрации производственного объекта, либо решение об отказе в государственной регистрации производственного объекта?

- 1) в течение 15 рабочих дней
- 2) в течение 10 рабочих дней
- 3) в течение 30 рабочих дней
- 4) в течение 5 рабочих дней

Вопрос 3. Срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных

животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, с даты выдачи такого документа?

- 1) не более 3 дней
- 2) не более 5 дней
- 3) не более 45 дней
- 4) не более 1 месяца

Вопрос 4. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее?

- 1) 8,0 процента
- 2) 3,5 процента
- 3) 3,8 процента
- 4) 3,2 процента
- 5) 8,2 процента

Вопрос 5. Уровни содержания соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не должны превышать допустимые установленные уровни?

- 1) $7,5 \times 10^5$ клеток в 1 см^3 (г) не более
- 2) $7,5 \times 10^5$ клеток в 1 см^3 (г) и более
- 3) $3,5 \times 10^5$ клеток в 1 см^3 (г) не более
- 4) $7,5 \times 10^3$ клеток в 1 см^3 (г) не более
- 5) $5,5 \times 10^5$ клеток в 1 см^3 (г) и более

Вопрос 6. Уровни содержания микроорганизмов в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не должны превышать допустимые установленные уровни?

- 1) КМАФАнМ – 5×10^5 КОЕ/см³ (г), не более; БГКП -, патогенные, в т.ч. сальмонеллы – 25 объем (масса) продукта, см³ (г), в которой не допускаются.
- 2) КМАФАнМ – 3×10^5 КОЕ/см³ (г), не более; патогенные, в т.ч. сальмонеллы – 25 объем (масса) продукта, см³ (г), в которой не допускаются; БГКП -.
- 3) КМАФАнМ – 5×10^3 КОЕ/см³ (г), не более; БГКП и патогенные, в т.ч. сальмонеллы – 25 объем (масса) продукта, см³ (г), в которой не допускаются.
- 4) КМАФАнМ – $3,5 \times 10^3$ КОЕ/см³ (г), не более; БГКП - и патогенные, в т.ч. сальмонеллы – 25 объем (масса) продукта, см³ (г), в которой не допускаются.

Вопрос 7. Производство продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов) и за исключением функционально необходимых компонентов должно осуществляться без применения?

- 1) пищевых добавок
- 2) ароматизаторов
- 3) термической обработки готового продукта
- 4) добавления стабилизаторов консистенции и консервантов
- 5) пищевых добавок и ароматизаторов

Вопрос 8. Производство творожной массы и зерненого творога должно осуществляться без термической обработки готового продукта и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов.

- 1) без термической обработки готового продукта и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов
- 2) без термической обработки готового продукта и пищевых добавок
- 3) без добавления стабилизаторов консистенции

- 4) без консервантов
- 5) пищевых добавок и ароматизаторов

Вопрос 9. Сальмонеллезные инфекции – это?

- 1) инфекции дыхательных путей;
- 2) кишечные инфекции;
- 3) инфекции мочеполовых путей;
- 4) раневые инфекции.

Вопрос 10. Прибор филин позволяет:

- 1) измерять высоту пуги;
- 2) определять плотность белка;
- 3) просматривать яйцо в ультрафиолетовых лучах;
- 4) просматривать яйцо в проходящем свете.

Тесты по дисциплине «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» для оценки компетенции ПК-7 «Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок»

Вопрос 1. Мясорастиельный продукт – это?

- 1) мясосодеждающий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 40 до 60 процентов включительно
- 2) мясосодеждающий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 20 до 40 процентов включительно
- 3) мясосодеждающий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 30 до 60 процентов включительно

Вопрос 2. Мясосодеждающий продукт – это?

- 1) мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 20 до 60 процентов включительно;
- 2) мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 40 до 80 процентов включительно;
- 3) мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 40 процентов включительно;
- 4) мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно.

Вопрос 3. Партия животных – это?

- 1) определенное количество животных одного вида, поступивших на производственный объект из одного хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией
- 2) определенное количество животных одного вида, поступивших на производственный объект в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией и ветеринарным сертификатом (свидетельством)

3) определенное количество животных одного вида, поступивших на производственный объект из одного хозяйства, сопровождаемых товаросопроводительной документацией и ветеринарным сертификатом (свидетельством)

4) определенное количество животных одного вида, поступивших на производственный объект из одного хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией и ветеринарным сертификатом (свидетельством)

Вопрос 4. Субпродукты - это?

1) продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрезки, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей, а также шкурки и межсосковой части свиней

2) продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей, мясной обрезки

3) продукты убоя в виде внутренних органов, конечностей, мясной обрезки, без серозной оболочки и прилегающих тканей

4) продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрезки, без серозной оболочки и прилегающих тканей, а также шкурки и межсосковой части свиней

Вопрос 5. Мясная продукция, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать бенз(а)пирена?

1) более 0,1 мг/кг

2) более 0,002 мг/кг

3) более 0,001 мг/кг

4) более 0,01 мг/кг

5) не более 0,001 мг/кг

Вопрос 6. Не допускается направлять на убой?

1) не идентифицированных продуктивных животных

2) продуктивных животных, не прошедших предубойную выдержку

3) продуктивных животных, не прошедших предубойный ветеринарный осмотр

4) продуктивных животных с навозными загрязнениями на кожных покровах

5) Все перечисленные варианты

Вопрос 7. Наличие паразитов (паразитарных поражений) – это?

1) наличие паразитов, скоплений паразитов или их остатков в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля.

2) наличие паразитов в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле

3) наличие паразитов в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля.

4) наличие паразитов, скоплений паразитов в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля.

Вопрос 8. Пищевая рыбная продукция - это?

1) рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, в переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

2) рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)), водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли (в том числе водоросли-сырец (свежие)) и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в переработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу

3) рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, в том числе в переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу

4) рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец), водные беспозвоночные (в том числе живые водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли (в том числе водоросли-сырец) и другие водные растения (в том числе водные растения), в том числе продукция из них, в переработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Вопрос 9. В соответствии с действующими нормативно-техническими документами к показателям молока и идентификационным признакам относят:...?

1) цвет, консистенцию, вкус и запах;

2) цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, кислотность, группу чистоты, содержание жира;

3) цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, кислотность, группу чистоты, температуру заморозки;

4) цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, общее микробное число, количество соматических клеток.

Вопрос 10. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при африканской чуме свиней при сохранении упитанности туши и отсутствии истощения?

1) без ограничений.

2) проварка.

3) на вареные колбасы.

4) уничтожение сжиганием.

3.1.3. Вопросы для индивидуального задания

Индивидуальное задание для магистрантов предусматривает детальное изучение документального сопровождения и освоения требований к оформлению сопроводительных документов.

Формируемая компетенция: способность анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)

1. Произошел пожар на ферме. В результате этого часть животных оказалась с обширными ожогами. Ваши действия?

2. Владелец мяса доставил на предприятие тушу крупного рогатого скота без ветеринарной справки. Ваши действия?

3. Владелец мяса доставил тушу свиньи на предприятие без ветеринарного свидетельства. Ваши действия?

Формируемая компетенция: способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3)

4. На скотобазу мясокомбината (бойни) поступило 20 голов крупного рогатого скота. Через сутки одно животное пало. Лаборатория поставила диагноз – сибирская язва. Ваши действия?

5. Корова была привита вакциной против сибирской язвы 01 марта. Животное вынужденно убили 10 марта по причине перелома правой передней конечности. Ваши действия?

6. Свиньям скармливали рыбную муку в течение 45 суток. Когда разрешается их убой на мясо?

Формируемая компетенция: способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)

7. При бактериологическом исследовании из мышц и лимфатических узлов выделена кишечная палочка. Ваши действия?

8. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов выделена кокковая микрофлора. Ваши действия?

9. При бактериологическом исследовании из внутренних органов выделены сальмонеллы. Ваши действия?

Формируемая компетенция: способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)

10. Молодняку крупного рогатого скота, стоящему на откорме, скармливали рыбную муку в течение 2-х месяцев. Когда разрешается убивать этот скот на мясо?

11. Птица получала рыбную муку и гальку в течение месяца. Когда разрешается убивать эту птицу?

12. Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на мясоперерабатывающих предприятиях.

13. Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на птицеперерабатывающих предприятиях.

14. Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на рыбоперерабатывающих предприятиях.

15. Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на молокоперерабатывающих предприятиях.

16. Система ХАССП аккредитованной лаборатории.

17. Определение области применения ХАССП.

Формируемая компетенция: способность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-07):

18. Владелец мяса доставил тушу свиньи на продовольственный рынок без ветеринарного свидетельства. Ваши действия?

19. Животным скармливали рыбную муку в течение месяца и в течение 2-х недель лечили антибиотиками. Когда разрешается убивать этот скот на мясо и как подготовить животных к убою?

20. Анализ возможных биологических рисков.

21. Анализ возможных химических рисков.
22. Анализ возможных физических рисков.
23. Ветеринарно-санитарные требования и определение критических контрольных точек процесса производства.
24. Определение критических контрольных точек процесса хранения,
25. Определение критических контрольных точек при транспортировании пищевых продуктов.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету с оценкой

Формируемая компетенция: способность анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)

1. Общие требования безопасности пищевой продукции.
2. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции.
3. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.
4. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).
5. Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Формируемая компетенция: способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3)

6. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов.
7. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции
8. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
9. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции.
10. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Формируемая компетенция: способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)

11. Требования к маркировке пищевой продукции.
12. Требования к указанию в маркировке информации об отличительных признаках пищевой продукции.
13. Требования к процессам производства продуктов убой птицы и мясной продукции из мяса птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
14. Требования к процессам производства пищевых яиц и яйцепродуктов на птицефабриках.

Формируемая компетенция: способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)

15. Требования к обеспечению безопасности масложировой продукции в процессах её производства, хранения, перевозки и реализации.
16. Требования к процессу производства пищевой масложировой продукции.
17. Обеспечение безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее производства.
18. Требования к условиям хранения, удаления и уничтожения отходов производства.
19. Требования к производственному контролю масложировой продукции.
20. Требования к процессу хранения, перевозки, реализации пищевой масложировой продукции.
21. Требования к процессам хранения и перевозки непищевой масложировой продукции.
22. Государственный контроль (надзор) в процессах производства, хранения, перевозки и реализации масложировой продукции.
23. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
24. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке, утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок.
25. Требования к производству и специальным технологическим процессам при производстве и (или) реализации продуктов переработки молока.
26. Требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.
27. Требования к функционально необходимым компонентам, используемым при производстве продуктов переработки молока.
28. Требования к реализации молока и продуктов его переработки.
29. Обязанности изготовителя, продавца по организации производственного контроля.
30. Гигиенические требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов переработки молока.
31. Идентификация молока и продуктов его переработки. Правила и процедуры.
32. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки, а также процессов их производства.
33. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований Технического регламента на молоко и молочную продукцию.
34. Формы подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям ТР.
35. Требования к упаковке молока и продуктов его переработки. Маркировка.
36. Требования к процессам утилизации пищевой продукции.
37. Требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения.
38. Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности.
39. Требования к процессам вылова рыбы и её переработке.
40. Требования к рыбоперерабатывающим комбинатам.
41. Идентификация рыбной продукции.

Формируемая компетенция: способность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-07)

42. Требования, предъявляемые к пищевой рыбной продукции.

43. Требования, предъявляемые к непищевой рыбной продукции.
44. Требования к таре, упаковке, маркировке рыбной продукции.
45. Особые требования к маркировке пищевой рыбной продукции
46. Требования к процессам производства рыбной продукции.
47. Требования, обеспечивающие безопасность рыбной продукции в процессе ее производства.
48. Требования к воде, ко льду и к воздуху при производстве рыбной продукции.
49. Требования к сырью для производства рыбной продукции, к вспомогательным материалам и пищевым добавкам, используемым в процессе производства рыбной продукции.
50. Требования к зданиям, строениям, сооружениям и производственным помещениям при организации процессов производства рыбной продукции.
51. Требования безопасности к производственным помещениям для производства рыбной продукции на судах рыбопромыслового флота.
52. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю, используемых при производстве рыбной продукции.
53. Требования к организации системы производственного контроля при производстве рыбной продукции. Система НАССР.
54. Требования к процессу хранения рыбной продукции на стадии обращения, транспортированию (перевозке). Требования безопасности к процессам реализации рыбной продукции.
55. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.
56. Декларирование соответствия. Схемы.
57. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции. Порядок государственной регистрации. Единый реестр специализированной пищевой продукции.
58. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида её порядок. Единый реестр пищевой продукции нового вида.
59. Государственная регистрация производственных объектов. Производственные объекты, по производству пищевой продукции, подлежащие государственной регистрации.
60. Документы, подтверждающие государственную регистрацию производственных объектов.
61. Порядок информирования об изменении фактических данных о заявителе и производственном объекте по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации.
62. Реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции.
63. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
64. Основные понятия ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) - продукты убоя и мясная продукция.
65. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.
66. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства.
67. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции.
68. Требования к продуктам убоя и процессам их производства.
69. Требования к мясной продукции и процессам ее производства.

70. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

71. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции.

72. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции. Схемы декларирования.

73. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) в отношении продуктов убоя и мясной продукции, и связанных с ними процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Доступность и качество образования для лиц с инвалидностью

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме, аппарата:
- в форме электронного документа.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Контроль освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» проводится в соответствии с положением «О формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении опроса (собеседования):

- **Отметка «отлично»** – обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.

- **Отметка «хорошо»** – обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.

- **Отметка «удовлетворительно»** – обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.

- **Отметка «неудовлетворительно»** – обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

Критерии оценивания выполнения самостоятельной работы:

Отметка «отлично» - задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи; правильно выполняется анализ ошибок.

Отметка «хорошо» - задание выполнено правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» - задание выполнено правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.

Отметка «неудовлетворительно» - допущены две (и более) грубые ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя или задание не решено полностью.

Критерии оценки индивидуального задания:

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, если он творчески подошел к выполнению задания, знает рекомендованную литературу, умеет видеть проблему и может применить теоретические знания на практике.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает рекомендованную литературу, видит проблему, но ему не хватает знаний для обоснования собственного мнения по предложенной теме

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он формально подошел к выполнению предложенного задания.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не выполнил задание.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов:

Отметка «отлично» – 25-22 правильных ответов.

Отметка «хорошо» – 21-18 правильных ответов.

Отметка «удовлетворительно» – 17-13 правильных ответов.

Отметка «неудовлетворительно» – менее 13 правильных ответов

Критерии знаний при проведении зачета (с оценкой):

Отметка «отлично» – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации, творчески подошел к выполнению индивидуального задания, знает рекомендованную литературу, умеет видеть проблему и может применить теоретические знания на практике.

Отметка «хорошо» – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации, хорошо знает рекомендованную литературу, видит проблему, но ему не хватает знаний для обоснования собственного мнения по предложенной теме

Отметка «удовлетворительно» – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации, формально подошел к выполнению предложенного индивидуального задания.

Отметка «неудовлетворительно» – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации, не выполнил индивидуальное задание.

Рецензия
на рабочую программу дисциплины Б1.В.ДВ.02.01
«Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях»
по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
уровень высшего образования – магистратура

Разработчик: кандидат ветеринарных наук, доцент Урбан В.Г.

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования - магистратура.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины соотношенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.
4. Объём дисциплины и виды учебной работы в зачетных единицах и часах.
5. Содержание дисциплины и виды занятий.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации включает в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины.
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
11. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на научно-образовательный вид деятельности, на который ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки магистрантов 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент,
заведующий кафедрой паразитологии им. В.И. Якимова
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный
университет ветеринарной медицины»
доктор биологических наук, профессор



Л.М. Белова