

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Сухинин Александр Александрович  
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе  
Дата подписания: 5.1.10/2023 10:55:00  
Уникальный программный ключ:  
e0eb125161f4cc9ef898b5de88f5c7d4efdc28a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургской государственной ветеринарной медицинской 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

### **«ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»**

Уровень высшего образования  
МАГИСТРАТУРА

**Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2023

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

Заведующий кафедрой  
ветеринарно-санитарной экспертизы  
д.в.н., доцент  
А.Н.Токарев

Санкт-Петербург  
2023 г.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная цель дисциплины «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» при подготовке бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по специальности ветеринарно-санитарная экспертиза состоит в том, чтобы дать обучающимся основополагающие навыки освоения общих принципов, методов и процедур технического регулирования, подготовка студента к решению профессиональных задач по достижению пищевой безопасности и эффективности работ на основе использования методов обеспечения единства измерений, стандартизации, а также подтверждения свойств и характеристик путем сертификации на соответствие требованиям технических регламентов Таможенного союза и ЕОЭС, государственным и международным нормам.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении студентов и формировании знаний об основных положениях технического регулирования, а также изучение законодательных и нормативных актов в области технического регулирования.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся функциональной, эволюционной и перспективной стратегии продовольственной безопасности РФ и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков формирования понятийного аппарата по техническому регулированию в соответствии с действующей законодательной базой.

в) Специальная задача состоит как в ознакомлении студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при изучении структуры и содержания технических регламентов для решения проблем животноводства и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области, так и в формировании навыков по установлению и регулированию обязательных требований к безопасности пищевой продукции, процессам производства, хранения и транспортирования.

Необходимо привить слушателям навыки работы с нормативными документами пищевой безопасности, самостоятельной работы с учебной и справочной литературой по изучаемой дисциплине, анализа требований безопасности пищевых продуктов.

## 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

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 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 пагогенных 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 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; основной изучении 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	Общепрофессио	Знать современное программное	Уметь применять новые	Владеть навыками работы с	-

	нальные навыки	обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	
ПК-2	Профессиональные компетенции производственной деятельности	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.	Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.	Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.	Анализ опыта
ПК-7	Профессиональные компетенции производственной деятельности	Основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных.	Осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.	Навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.	Анализ опыта

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» является дисциплиной вариативной части - части, формируемой участниками образовательных отношений (дисциплины (модули) по выбору), федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Дисциплина «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» осваивается:

1. Очная форма обучения – в 3 семестре на 2 курсе.

При обучении дисциплины «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» используются знания и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин биофизика, неорганическая химия, аналитическая химия, биология с основами экологии, органическая и физколлоидная химия, анатомия животных, цитология, гистология и эмбриология, основы физиологии, биологическая химия, химия пищи.

Дисциплина «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» является базовой, на которой строится большинство последующих дисциплин, таких как ветеринарно-санитарная экспертиза, товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров, технология мяса и мясных продуктов, технология молока, ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке. Также «Основы технического регулирования пищевой безопасности» связана с такими дисциплинами, как паразитарные болезни, ветеринарная пропедевтика, вирусология, микробиология, методы научных исследований, радиобиология с основами радиационной гигиены, санитарная микробиология, ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов, ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства.

### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»

#### 4.1 Объем дисциплины «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» для очной формы обучения

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

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»

### 5.1. Содержание дисциплины «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» для очной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1.	Введение. Понятие о техническом регулировании. История развития технического регулирования. Понятие и цели технического регулирования. Виды технического регулирования.	ОПК-2	3	2			4
2.	Основа системы технического регулирования ТС и ЕАЭС. Основные понятия ТР пищевой безопасности. Понятие и отличие Технических регламентов и ГОСТ.	ОПК-3	3	2			5
3.	Нормативно-правовая база Российской Федерации в области пищевой безопасности. Российское и международное техническое законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции.	ОПК-5	3	2			5
4.	Система технического регулирования пищевой безопасности. ФЗ, ТР ТС и ЕАЭС, требования которых являются обязательными для исполнения в области пищевой безопасности. Структура ТР.	ОПК-2	3	2			5
5.	ТР на пищевую продукцию, предназначенную для обращения на территории Таможенного союза (Пищевой кодекс Таможенного союза).	ОПК-3 ОПК-5	3	2			5
6.	Понятие и цели ТР. Виды технического регулирования. Оценка соответствия пищевых продуктов в РФ. Принцип прослеживаемости пищевой безопасности.	ОПК-2 ОПК-5	3	2			5
7.	Требования безопасности к процессу производства пищевых продуктов животного происхождения. Требования безопасности к процессу производства пищевых растительных продуктов.	ПК-2 ПК-7	3	2			5

8.	Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Регулирование производства и обращения пищевых продуктов. Требования ГР пищевой безопасности. Подтверждение и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.	ПК-2 ПК-7	3	2	2	5
9.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в предупредительном контроле.	ПК-2 ПК-7	3	2		5
10.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в текущем контроле. Требования к не переработанному продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения.	ПК-2 ПК-7	3	2		5
11.	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.	ПК-2 ПК-7	3	2	2	6
12.	Основы технического регулирования пищевой безопасности мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов.	ПК-2 ПК-7	3	2	2	6
13.	Основы технического регулирования пищевой безопасности молока. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов.	ПК-2 ПК-7	3	2	2	6
14.	Основы технического регулирования пищевой безопасности рыбы. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов.	ПК-2 ПК-7	3	2	2	6
15.	Основы технического регулирования пищевой безопасности масел и жиров.	ПК-2 ПК-7	3	2		5
16.	Основы технического регулирования пищевой безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, диетического лечебного и диетического профилактического питания	ПК-2 ПК-7	3	2		4
17.	Основы технического регулирования пищевой безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	ПК-2 ПК-7	3	2		4
18.	Пищевая безопасность. Требования Кодекса Алиментариус. Мониторинг пищевой безопасности, его виды. Прослеживаемость и ГИС.	ПК-2 ПК-7	3	2	2	4
<b>ИТОГО:</b>			<b>12</b>	<b>34</b>	<b>8</b>	<b>27</b>



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

### 6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58164> (дата обращения: 26.06.2023)
2. 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. 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)
2. 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)
3. 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 мясопродуктов / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с.
6. Афанасьев В.А. Техническое регулирование и управление качеством/ В.А. Афанасьев, В.А. Лебедев / М.: Либраков - 2013. – 256 с.
7. Шишмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документоведение/В.Ю. Шишмарев/ – М.: Инфра-М, 2017. – 312 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, расшифровать 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) ознакомится 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://spbguvm.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
Основы технического регулирования пищевой безопасности	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	<p><i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуретты, учебная доска.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> компьютер, видеопроектор.</p>
	402 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<p><i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуретты, учебная доска.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> весы настольные, таблицы, муляжи препаратов, центрифуга, холодильник, микроскопы Биолан, компрессоры.</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><i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуретты, учебная доска.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> выгяжной шкаф, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, муфельная печь, водяная баня, ФЭК КФК-3, Клевер, Лактан-2, Соматос, холодильник, Гастрос, весы электронные, микроскопы Биолан.</p>
	408 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Моечная (лаборантская) кафедры	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, стеллажи, шкафы.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> плита электрическая, двойная раковина со сливом, сушильный шкаф, автоклав, электроводонагреватель.</p>
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду</p>

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

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

Рецензент:

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-Петербургской государственной ветеринарной академии»

**Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы**

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

по дисциплине

**«ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И  
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»**

Уровень высшего образования

**МАГИСТРАТУРА**

**Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2023

Рассмотрена и принята

на заседании кафедры

«26» июня 2023 г.

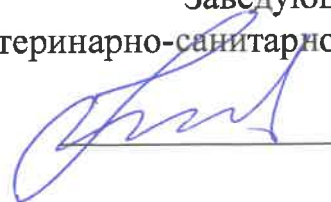
Протокол № 7

Заведующий кафедрой

ветеринарно-санитарной экспертизы

д.в.н., доцент

А.Н.Токарев



Санкт-Петербург

2023 г.



# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК-2	Введение. Понятие о техническом регулировании. История развития технического регулирования. Понятие и цели технического регулирования. Виды технического регулирования.	Опрос
2.	ОПК-3	Основа системы технического регулирования ТС и ЕАЭС. Основные понятия ТР пищевой безопасности. Понятие и отличие ТР и ГОСТ.	Опрос, тесты
3.	ОПК-5	Нормативно-правовая база РФ в области пищевой безопасности. Российское и международное техническое законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции.	Коллоквиум, тесты
4.	ОПК-2	Система технического регулирования пищевой безопасности. ФЗ, ТР ТС и ЕАЭС, требования которых являются обязательными для исполнения в области пищевой безопасности. Структура ТР.	Опрос, тесты
5.	ОПК-3 ОПК-5	ТР на пищевую продукцию, предназначенную для обращения на территории Таможенного союза (Пищевой кодекс Таможенного союза).	Тесты, коллоквиум
6.	ОПК-2 ОПК-5	Понятие и цели ТР. Виды технического регулирования. Оценка соответствия пищевых продуктов в РФ. Принцип прослеживаемости пищевой безопасности.	Опрос, тесты
7.	ПК-2 ПК-7	Требования безопасности к процессу производства пищевых продуктов.	Опрос, тесты
8.	ПК-2 ПК-7	Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Регулировании производства и обращения пищевых продуктов. Требования ТР пищевой безопасности. Подтверждение и обеспечение безопасности пищевых продуктов.	Реферат, тесты
9.	ПК-2 ПК-7	Проведение ветсанэкспертизы пищевой продукции в предупредительном контроле.	Опрос, тесты
10	ПК-2 ПК-7	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в текущем контроле. Требования к не переработанному продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения.	Опрос, тесты

11	ПК-2 ПК-7	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.	Реферат, тесты
12	ПК-2 ПК-7	Основы технического регулирования пищевой безопасности мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов.	Опрос, тесты
13	ПК-2 ПК-7	Основы технического регулирования пищевой безопасности молока. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов.	Опрос, тесты
14	ПК-2 ПК-7	Основы технического регулирования пищевой безопасности рыбы. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов.	Опрос, тесты
15	ПК-2 ПК-7	Основы технического регулирования пищевой безопасности масел и жиров.	Реферат, тесты
16	ПК-2 ПК-7	Основы технического регулирования пищевой безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, диетического лечебного и диетического профилактического питания	Реферат, тесты
17	ПК-2 ПК-7	Основы технического регулирования пищевой безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	Реферат, тесты
18	ПК-2 ПК-7	Пищевая безопасность. Требования Кодекса Алиментариус. Мониторинг пищевой безопасности, его виды. Прослеживаемость и ГИС.	Опрос

## Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Собеседование (опрос)	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.	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.	Доклад, сообщение (мультимедийная презентация)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
4.	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Задания для решения кейс-задачи
5.	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
6.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов

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

**Таблица 3**

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения			Оценочное средство	
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо отлично		
<p>Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b> 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><b>УМЕТЬ:</b> 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 экологической мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и</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, без допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тесты, опрос, индивидуальное задание</p>
<p>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 экологической мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и</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 негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными негрубыми недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тесты, опрос, индивидуальное задание</p>

<p>производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.</p>					
<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> 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</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><b>ЗНАТЬ:</b> основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</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><b>УМЕТЬ:</b> находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях,</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных</p>	<p>Тесты, опрос, индивидуальное задание</p>

регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	ваны базовые навыки, имели место грубые ошибки	стандартных задач с некоторыми недочетами	задач без ошибок и недочетов	
<b>ВЛАДЕТЬ:</b> нормативно-правовой базой и этических 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 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)				
<b>ЗНАТЬ:</b> 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 грубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тесты, опрос, индивидуальное задание
<b>УМЕТЬ:</b> 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 грубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Тесты, опрос, индивидуальное задание

<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> 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><b>ЗНАТЬ:</b> методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условия 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><b>УМЕТЬ:</b> 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><b>ВЛАДЕТЬ:</b> навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований,</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе</p>	<p>Тесты, опрос, доклад-презентация, мультимедиа,</p>

<p>средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.</p>	<p>имели место грубые ошибки</p>	<p>негрубых ошибок</p>	<p>подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>подготовки, без ошибок.</p>	<p>индивидуальное задание</p>
<p>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)</p>					
<p><b>ЗНАТЬ:</b> основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных.</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><b>УМЕТЬ:</b> осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.</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><b>ВЛАДЕТЬ:</b> Навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.</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>



### **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 при опросе (собеседовании) по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД**

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

1. Что такое технический барьер? Меры борьбы.
2. В каких областях осуществляется техническое регулирование?
3. Перечислите принципы технического регулирования.
4. Какими обстоятельствами вызвана реформа технического регулирования?
5. В чем проявляется защитная функция технического регулирования?
6. Каков порядок разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов?
7. Назовите виды технических регламентов и их требования.

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

8. Укажите объекты ОТР.
9. Укажите субъекты СТР.
10. Что понимается под объектом технического регулирования?
11. Поясните содержание технического регламента «О безопасности пищевой продукции».
12. Поясните содержание технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки».
13. Поясните содержание технического регламента «О безопасности упаковки».
14. Поясните содержание технического регламента «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

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

15. Что такое «знак обращения на рынке»?
16. Какова необходимость включения в содержание технического регулирования такого раздела, как «переходный период»?
17. Поясните содержание технического регламента «О безопасности молока и молочных продуктов».

18. Поясните содержание технического регламента «О безопасности мяса и мясных продуктов».

19. Поясните содержание технического регламента «О безопасности рыбы и рыбных продуктов».

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

20. Каковы права органов, осуществляющих госконтроль (надзор) за соблюдением требований ТР?

21. На какой стадии ЖЦП осуществляется ГК и Н?

22. Что следует понимать под термином «техническое регулирование»?

23. Что такое технический регламент?

24. Каковы цели принятия технического регламента?

25. Назовите виды технических регламентов и их требования.

26. Поясните содержание технического регламента на соковую продукцию из фруктов и овощей.

27. Поясните содержание технического регламента «О безопасности зерна».

28. Поясните содержание технического регламента «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».

29. Поясните содержание технического регламента «Технический регламент на масложировую продукцию».

**Формируемая компетенция:** 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 (ОПК-7)

30. Какова сфера применения настоящего ФЗ №184 РФ «О техническом регулировании»?

31. Назовите основные понятия, приведенные в Федеральном законе РФ «О техническом регулировании».

32. Почему в последние годы были необходимы разработка и принятие федерального закона РФ «О техническом регулировании»?

33. Назовите основные положения ФЗ «О техническом регулировании».

34. Мониторинг пищевой безопасности, его виды.

35. Государственные информационные системы МСХ РФ (Меркурий, Веста, Цербер, субъектов РФ), обеспечивающие безопасность и прослеживаемость пищевой продукции на территории РФ.

36. Государственные информационные системы МСХ РФ (АРГУС, ВЕТИС), обеспечивающие безопасность и прослеживаемость пищевой продукции при импорте, экспорте и транзите.

37. Государственные информационные системы МСХ РФ, обеспечивающие безопасность и прослеживаемость кормов и кормовых добавок.

38. Какие основные нормативные документы используются в области стандартизации?

39. При каких условиях возможно в России решение проблемы качества?

40. Основы технического регулирования безопасности молока и молочных продуктов.

41. Основы технического регулирования безопасности мяса и мясных продуктов.

42. Основы технического регулирования безопасности рыбы и рыбных продуктов.

### **3.1.2. Темы для докладов, сообщений (мультимедийная презентация)**

**Темы для оценки компетенции:** Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)

1. Система технического регулирования пищевой безопасности.

2. Технические регламенты на пищевую продукцию, предназначенную для обращения на территории Таможенного союза (Пищевой кодекс Таможенного союза).

3. Понятие и цели ТР. Виды технического регулирования.

4. Требования безопасности к процессу производства пищевых продуктов.

5. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

6. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в предупредительном контроле.

7. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в текущем контроле.

**Темы для оценки компетенции:** Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3)

8. Требования Кодекса Алиментариус по пищевой безопасности.

9. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.

10. Основы технического регулирования пищевой безопасности мяса и мясных продуктов.

11. Основы технического регулирования пищевой безопасности молока и молочных продуктов.

12. Основы технического регулирования пищевой безопасности рыбы и рыбных продуктов.

13. Основы технического регулирования пищевой безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

**Темы для оценки компетенции:** Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)

14. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса.

15. Ветеринарно-санитарная безопасность мясных продуктов.

16. Ветеринарно-санитарная безопасность молока.

17. Ветеринарно-санитарная безопасность молочных продуктов.
18. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы.
19. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбных продуктов.
20. Паразитарная безопасность пресноводной рыбы.
21. Паразитарная безопасность морской рыбы.
22. Паразитарная безопасность полупроходной рыбы.
23. Паразитарная безопасность пресноводной рыбы.

**Темы для оценки компетенции:** Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)

24. Паразитарная безопасность пресноводной рыбной продукции.
25. Паразитарная безопасность морской рыбной продукции.
26. Паразитарная безопасность полупроходной рыбной продукции.
27. Мониторинг пищевой безопасности, его виды.
28. Мониторинг кормов и кормовых добавок, его виды.
29. Основы технического регулирования пищевой безопасности масел и жиров.
30. Основы ТР пищевой безопасности отдельных видов пищевых продуктов специального, диетического лечебного и диетического профилактического питания.

**Темы для оценки компетенции:** 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)

31. Ветеринарно-санитарная безопасность продуктов животного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей.
32. Ветеринарно-санитарная безопасность продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей.
33. Ветеринарно-санитарная безопасность кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
34. Ветеринарно-санитарная безопасность кормов и кормовых добавок животного происхождения.
35. Паразитарная безопасность икры.
36. Паразитарная безопасность пресмыкающихся, раков, креветок и др. беспозвоночных.
37. Паразитарная безопасность морских животных. Ветеринарно-санитарная безопасность икры.
38. Паразитарная безопасность пресмыкающихся, раков, креветок и др. беспозвоночных.
39. Паразитарная безопасность морских животных.

### 3.1.3. Темы рефератов

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

1. Основные понятия технических регламентов пищевой безопасности.

2. Понятие и отличие Технических регламентов от других нормативно-технических документов.

3. ФЗ, ТР ТС и ЕАЭС, требования которых являются обязательными для исполнения в области пищевой безопасности.

4. Структура ТР.

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

5. Принцип прослеживаемости пищевой безопасности.

6. Регулировании производства и обращения пищевых продуктов.

7. Требования технических регламентов по пищевой безопасности.

8. Подтверждение и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.

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

9. Требования технических регламентов к не переработанному продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения.

10. Международные, региональные и другие организации по стандартизации.

11. Применение международных стандартов.

12. Применение межгосударственных стандартов.

13. Межгосударственное сотрудничество в области стандартизации.

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

14. Россия и требование ВТО в области стандартизации (Соглашение по техническим барьерам в торговле).

15. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации.

16. История становления стандартизации.

17. Деятельность Европейского союза в области стандартизации.

18. Деятельность РОССТАНДАРТА в области стандартизации.

19. Деятельность Таможенного союза в области стандартизации.

20. Понятие, признаки, виды законов.

21. Подзаконные нормативные акты.

**Формируемая компетенция:** 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)

22. Действие нормативных актов во времени, в пространстве, по кругу лиц, обратная сила закона.

23. Правовая основа Государственного контроля и надзора за соблюдением требований государственных стандартов.

24. Виды государственного контроля в пищевой промышленности.

25. Административная ответственность (административные правонарушения, посягающие на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и общественную нравственность).

26. Гражданско-правовая ответственность по выполнению требований продовольственной безопасности.

27. Государственный ветеринарный лабораторный мониторинг исследования остатков запрещенных и вредных веществ в организме животных и продуктах животного происхождения

28. Международные требования по контролю безопасности пищевой продукции (Директивы, Решения Европейского Совета, в том числе, Директивы 96/23/ЕС по контролю безопасности пищевой продукции).

#### **3.1.4. Задания для решения кейс-задач**

**Задания для оценки компетенции:** Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)

1. Понятие, признаки, классификация нормативных актов.
2. Понятие, признаки, виды законодательных актов в сфере пищевой безопасности. Ветеринарно-санитарная безопасность.
3. Подзаконные нормативные акты.
4. Действие нормативных актов во времени, в пространстве, по кругу лиц, обратная сила закона.
5. ФЗ «О техническом регулировании».
6. Основные понятия технического регулирования.
7. Основные принципы технического регулирования.
8. Правовые основы технического регулирования.
9. Положения государственной системы технического регулирования и стандартизации.

**Задания для оценки компетенции:** Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3)

7. Технические регламенты: понятие и сущность.
11. Применение технических регламентов.
12. Порядок разработки и принятия технического регламента.
13. Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
14. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
15. ФЗ «О техническом регулировании».
16. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий.

**Задания для оценки компетенции:** Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и

представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)

29. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.

30. Правовая основа Государственного контроля и надзора за соблюдением требований государственных стандартов.

31. Виды государственного контроля в пищевой промышленности.

32. Ответственность за нарушение законодательства о стандартизации.

33. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) и его полномочия.

34. Службы стандартизации.

35. Технические комитеты по стандартизации.

36. Российские службы стандартизации.

**Задания для оценки компетенции:** Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)

37. Уголовная ответственность (преступления против здоровья населения и общественной нравственности).

38. Административная ответственность (административные правонарушения, посягающие на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и общественную нравственность).

39. Гражданско-правовая ответственность за нарушение законодательства о стандартизации.

40. Основные понятия технического регулирования.

41. Основные принципы технического регулирования.

42. Правовые основы технического регулирования.

**Задания для оценки компетенции:** 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)

43. Положения государственной системы технического регулирования и стандартизации.

44. Технические регламенты: понятие и сущность.

45. Применение технических регламентов.

46. Порядок разработки и принятия технического регламента.

47. Ветеринарно-санитарная безопасность пищевых продуктов.

48. Внедрение IT-технологий, системы «Меркурий» в обеспечении ветеринарно-санитарной безопасности пищевых продуктов.

### 3.1.5. Тесты

**Задания для оценки компетенции:** Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)

Вопрос 1. Постановлением Правительства Российской Федерации от 17 июня 2004 г № 294 функции национального органа по стандартизации возложены на Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии ФАТРИМ (раннее Комитет Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации — Госстандарт РФ), которое осуществляет?

- 1) **государственное управление стандартизацией в стране, формирует и реализует государственную политику в области стандартизации.**
- 2) осуществляет управление стандартизацией, формирует политику в области стандартизации.
- 3) осуществляет государственное управление стандартизацией в стране, формирует и реализует государственную политику в области технического регулирования.
- 4) формирует и реализует политику в области стандартизации и технического регулирования.

Вопрос 2. Указом Президента Российской Федерации от 20 мая № 649 Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии преобразована в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Ростехрегулирование) в ... году?

- 1) 2003
- 2) 2005
- 3) **2004**
- 4) 2006
- 5) 2005.

Вопрос 3. Краткое наименование Федерального агентства «Ростехрегулирование» заменено на «Росстандарт».

- 1) **Постановлением Правительства Российской Федерации от 9 июня 2010 г. № 408.**
- 2) Постановлением Правительства Российской Федерации от 9 июня 2012 г. № 408.
- 3) Постановлением Правительства Российской Федерации от 9 декабря 2010 г. № 405.
- 4) Постановлением Правительства Российской Федерации от 9 июня 2010 г. № 408.

**Задания для оценки компетенции:** Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3)

Вопрос 4. Постоянными рабочими органами по стандартизации в РФ являются?

- 1) **Технические комитеты по стандартизации (ТК).**
- 2) **Общественные объединения и другие субъекты хозяйственной деятельности.**
- 3) **рабочие органы по стандартизации в рамках СНГ**
- 4) **ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»**



5) межрегиональные территориальные управления Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (МТУ Росстандарта).

**Задания для оценки компетенции:** Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)

Вопрос 5. Основная форма государственного контроля и надзора - ...?

- а) плановые проверки.
- б) выборочная и плановые проверки.
- в) выборочная проверка.**
- г) внеплановая проверка.

Вопрос 6. Результаты испытания образцов проб пищевой продукции распространяются?

- а) на всю партию продукции, от которой они отобраны.**
- б) на продукцию, от которой они отобраны.
- в) на образцы проб продукции.
- г) на всю продукцию производителя, от которой они отобраны.

Вопрос 7. Исследования качества и безопасности пищевых продуктов проводятся ... лабораториях?

- а) государственных лабораториях.
- б) производственных лабораториях.
- в) государственных, производственных, ведомственных лабораториях.
- г) аккредитованных государственных ветеринарных лабораториях.
- д) аккредитованных лабораториях.**

Вопрос 8. На основании какого документа госнадзор выдает проверяемому субъекту предписания или постановления о применении мер воздействия за нарушения, обнаруженные в ходе контрольных проверок.

- а) акт.**
- б) заключение.
- в) заключение-предписание.
- г) декларация, ветеринарное свидетельство (справка).

**Задания для оценки компетенции:** Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)

Вопрос 9. Премия Правительства Российской Федерации в области качества учреждена в целях?

- а) управления качеством.
- б) стимулирования производства высокого качества и безопасности продукции (работ и услуг).
- в) содействия по внедрению организациями эффективных методов управления качеством.

**г) стимулирования производства высокого качества и безопасности продукции (работ и услуг), а также содействия по внедрению организациями эффективных методов управления качеством**

Вопрос 10. Требования технических регламентов пищевой безопасности устанавливаются?

**а) минимальные обязательные для выполнения требования безопасности и качества пищевой продукции.**

б) требования стимулирования производства высокого качества и безопасности продукции (работ и услуг).

в) основы технического регулирования пищевой безопасности отдельных видов пищевых продуктов.

г) подтверждение и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.

д) основы технического регулирования пищевой безопасности.

Вопрос 11. План мониторинга включает в себя дополнительные целевые подпрограммы по контролю:

**а) продукции животного происхождения на наличие остатков лекарственных средств; кормов на присутствие ДНК жвачных, наличие остаточных количеств кокцидиостатиков в продукции животноводства.**

б) продукции животного происхождения на наличие остатков лекарственных средств; кормов на присутствие ДНК жвачных; растительной продукции на наличие пестицидов и токсических веществ

в) содержания остаточных количеств запрещённых и вредных веществ в организме продуктивных животных, продукции, получаемой от них, а также кормах и кормовых добавках

г) продукции животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок на наличие токсических веществ, антибиотиков, ДНК жвачных

**Задания для оценки компетенции:** 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)

Вопрос 12. Согласно принятой классификации, подлежащие контролю при государственном мониторинге контаминанты делятся на следующие группы?

**а) Группа А - вещества, имеющие анаболический эффект, и запрещённые вещества; группа В - ветеринарные лекарственные средства и другие контаминанты: В1 - антибактериальные вещества, в том числе, сульфаниламидные препараты и хинолоны; В2. Другие ветеринарные лекарственные средства: В2а. Антгельминтики, В2б. Кокцидиостатики, В2д. Седативные средства, В2е. Нестероидные противовоспалительные средства, В2с. Карбаматы и пиретроиды; В3. Другие вещества и контаминанты окружающей среды: В3а. Хлорорганические соединения, включая полихлорированные бифенилы, В3б. Фосфорорганические пестициды, В3с. Химические элементы, В3ф. Другие вещества: нитраты, нитриты, прочие пестициды, нитрозамины, бенз(а)пирен, В3д. Микотоксины, В3е. Красители.**

б) Группа А - вещества, имеющие анаболический эффект; группа В - ветеринарные лекарственные средства и другие контаминанты: В1 - антибактериальные вещества; В2. Другие ветеринарные лекарственные средства: В2а. Антгельминтики, В2b. Кокцидиостатики, В2d. Седативные средства, В2е. Нестероидные противовоспалительные средства, В2с. Карбаматы; В3. Другие вещества и контаминанты окружающей среды: В3а. Хлорорганические соединения, включая полихлорированные бифенилы, В3b. Фосфорорганические пестициды, В3с. Химические элементы, В3f. Другие вещества: нитраты, нитриты, прочие пестициды, нитрозамины, бенз(а)пирен, В3d. Микотоксины, В3е. Красители.

в) Группа А - вещества, имеющие анаболический эффект, и запрещённые вещества; группа В - ветеринарные лекарственные средства и другие контаминанты: В1 - антибактериальные вещества, в том числе, сульфаниламидные препараты и хинолоны; В2. Другие ветеринарные лекарственные средства: В2а. Антгельминтики, В2b. Кокцидиостатики, В2d. Седативные средства, В2е. Нестероидные противовоспалительные средства, В2с. Карбаматы и пиретроиды; В3. Другие вещества и контаминанты окружающей среды: В3а. Хлорорганические соединения, включая полихлорированные бифенилы, В3b. Фосфорорганические пестициды, В3с. Химические элементы, В3f. Другие вещества: нитраты, нитриты, прочие пестициды, нитрозамины, бенз(а)пирен.

г) Группа А - вещества, имеющие анаболический эффект, и запрещённые вещества; группа В - ветеринарные лекарственные средства и другие контаминанты: В1 - антибактериальные вещества, в том числе, сульфаниламидные препараты и хинолоны; В2. Другие ветеринарные лекарственные средства: В2а. Антгельминтики, В2b. Кокцидиостатики, В2d. Седативные средства, В2е. Нестероидные противовоспалительные средства, В2с. Карбаматы и пиретроиды.

Вопрос 13. Государственная программа мониторинга биологической безопасности включает?

а) **Общая бактериальная обсемененность, бактерии группы кишечной палочки, сальмонеллы, листерии, паразитические вибрионы, сульфитредуцирующие клостридии, золотистый стафилококк.**

б) Бактерии группы кишечной палочки, сальмонеллы, листерии, паразитические вибрионы, сульфитредуцирующие клостридии, золотистый стафилококк.

в) КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, листерии, сульфитредуцирующие клостридии, радионуклиды: цезий-137, стронций-90.

г) КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, листерии, сульфитредуцирующие клостридии.

Вопрос 14. Антибиотиков тетрациклиновой группы наиболее часто обнаруживаются в количествах, превышающих МДУ, и имеют достаточно длительный период ожидания – более ... дней?

а) более 28 дней.

б) **более 20 дней.**

в) более 14 дней.

г) более 30 дней.

д) более 7 дней.

Вопрос 15. Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечивает?

- а) **производитель (изготовитель) пищевых продуктов.**
- б) владелец пищевых продуктов.
- в) Россельхознадзор, Роспотребнадзор при исполнении контрольно-надзорных функций.
- г) продавец и организация реализующая пищевую продукцию.

Вопрос 16. Прослеживаемость, качество и безопасность пищевых продуктов обеспечивает ГИС МСХ РФ?

- а) **Меркурий.**
  - б) **Веста.**
  - в) **АРГУС.**
  - г) **Ветис.**
  - д) **Цербер.**
- Все указанные ГИС.

Вопрос 17. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) от 28 мая 2010 года № 299, распространяются?

- а) товары, подконтрольные Россельхознадзору.
- б) **товары, подконтрольные Россельхознадзору и Роспотребнадзору.**
- в) товары, подконтрольные Россельхознадзору, Роспотребнадзору и госветнадзору.
- г) Роспотребнадзору и госветнадзору.
- д) Россельхознадзору, фитосанитарному надзору и госветнадзору.

Вопрос 18. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) от 28 мая 2010 года № 299?

а) разработаны в целях реализации положений Соглашения таможенного союза по санитарным мерам от 11 декабря 2009 года.

б) **устанавливают гигиенические показатели и нормативы безопасности подконтрольных товаров, включенных в Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза.**

в) **разработаны в целях реализации положений Соглашения таможенного союза по санитарным мерам от 11 декабря 2009 года и устанавливают гигиенические показатели и нормативы безопасности подконтрольных товаров, включенных в Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза.**

г) разработаны в целях реализации положений Соглашения таможенного союза по санитарным мерам от 11 декабря 2009 года и устанавливают гигиенические показатели и нормативы безопасности подконтрольных товаров, включенных в Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на территории Российской Федерации.

### 3.2. Вопросы к зачету

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

1. Почему в последние годы были необходимы разработка и принятие Федерального закона РФ «О техническом регулировании»?
2. Какова сфера применения настоящего Федерального закона РФ «О техническом регулировании»?
3. Что следует понимать под термином «техническое регулирование».
4. Назовите основные положения Федерального закона РФ «О техническом регулировании».
5. Когда вступил в силу Федеральный закон «О техническом регулировании»?
6. Какой срок отведен для принятия технических регламентов?
7. Что представляет собой техническое регулирование?
8. В соответствии с чем осуществляется техническое регулирование?
9. Что представляет собой технический регламент?

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

10. Для чего принимаются технические регламенты?
11. Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда?
12. Что обеспечивают требования технических регламентов?
13. Какие документы могут использоваться в качестве основы для разработки проектов технических регламентов?
14. Какой порядок принятия технических регламентов существует?
15. В каком качестве принимаются технические регламенты?
16. Кем принимается технический регламент?
17. Какие требования к продукции не может содержать технический регламент?

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

18. Кем утверждается программа разработки технических регламентов?
19. Что должен содержать технический регламент?
20. Когда вступает в силу технический регламент, принимаемый Федеральным законом или Постановлением Правительства РФ?
21. Перечислите основные принципы технического регулирования.
22. Назовите особенности технического регулирования в отношении пищевой безопасности (работ, услуг) и продукции (работ, услуг).
23. Каковы цели принятия технического регламента?
24. Назовите виды технических регламентов и их требования.

25. Каков порядок разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов?

26. Назовите права и обязанности Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в области стандартизации.

27. Назовите органы и объекты ГкиН за соблюдением требований технических регламентов.

28. В чем заключается ответственность органов ГкиН и их должностных лиц при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов?

29. Кто является источником информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов в области пищевой безопасности?

30. Каковы обязанности изготовителя в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов?

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

31. Каковы права органов государственного контроля и надзора в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов?

32. Когда применяется принудительный отзыв продукции?

33. Чем ведает федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов?

34. Поясните содержание технического регламента «О безопасности упаковки пищевой продукции».

35. Поясните содержание технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Информация для потребителей о качестве и безопасности пищевых продуктов.

36. Поясните содержание технического регламента 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

37. Требования биологической безопасности пищевой продукции.

38. Требования химической безопасности пищевой продукции.

39. Требования физической безопасности пищевой продукции.

40. Поясните содержание технического регламента 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

41. Требования к молоку сырью и процессам их производства.

42. Требования к молоку и молочным продуктам, процессам их производства.

43. Поясните содержание технического регламента 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

44. Требования к продуктам убоя и процессам их производства.

**Формируемая компетенция:** 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)

45. Требования безопасности к мясной продукции и процессам ее производства.
46. Требования, предъявляемые к мясу и другому мясному сырью.
47. Требования, предъявляемые к мясу птицы.
48. Требования, предъявляемые к конине.
49. Требования, предъявляемые к мясу домашних кроликов.
50. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.
51. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в предупредительном контроле.
52. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в текущем контроле.
53. История развития технического регулирования.
54. Понятие и цели технических регламентов. Виды технического регулирования.
55. Основа системы технического регулирования ТС и ЕАЭС.
56. Нормативно-правовая база Российской Федерации в области пищевой безопасности.
57. Российское и международное техническое законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
58. Система технического регулирования пищевой безопасности.
59. ТР на пищевую продукцию, предназначенную для обращения на территории ТС (Пищевой кодекс Таможенного союза).
60. Требования безопасности к процессу производства пищевых продуктов.
61. Оценка соответствия пищевых продуктов в РФ. Принцип прослеживаемости пищевой безопасности.
62. Перспективные направления развития технического регулирования Таможенного союза.
63. Основа системы технического регулирования.
64. Дайте определения «технический регламент» и поясните его отличие от стандарта.
65. Российское и международное техническое законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
66. Поясните содержание технического регламента ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
67. Требования паразитарной чистоты морской рыбы.
68. Требования паразитарной чистоты пресноводной рыбы.
69. Требования паразитарной чистоты полупроходной рыбы.
70. Требования паразитарной чистоты пресмыкающихся, беспозвоночных и ракообразных.
71. Вертикальные технические регламенты в области пищевой безопасности.
72. Горизонтальные технические регламенты в области пищевой безопасности.
73. Разделение полномочий органов государственного надзора и контроля в области пищевой безопасности.
74. Формы государственного контроля и надзора в области пищевой безопасности.

## 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.

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

**Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении опроса:**

- **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 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 оценивания знаний обучающихся при проведении рефератов:**

- **Отметка «отлично»** - обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к реферату выполнены

- **Отметка «хорошо»** - допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к реферированию.

- **Отметка «удовлетворительно»** - тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы, тема реферата не раскрыта

- **Отметка «неудовлетворительно»** - обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

#### **Критерии оценки 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.

- **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.

- **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.

- **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.

**Рецензия**  
**на рабочую программу дисциплины Б1.В.ДВ.02.02**  
**«Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством»**  
**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