

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Сухинин Александр Александрович  
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе  
Дата подписания: 07.06.2020 г.  
Уникальный программный ключ:  
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefcdc28a

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



**Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине

**«СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ  
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

Уровень высшего образования

**БАКАЛАВРИАТ**

**Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2020

Рассмотрена и принята  
на заседании кафедры  
«26» июня 2020 г.  
Протокол №9

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

Санкт-Петербург  
2020

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная **цель** дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» при подготовке бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по специальности ветеринарно-санитарная экспертиза состоит в том, чтобы дать студентам основополагающие навыки освоения общих принципов, методов и процедур стандартизации, декларирования и управления качеством, 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 ЕАЭС, государственным и международным нормам.

В задачи дисциплины входят изучение теоретических основ стандартизации, сертификации и управления качеством, применение этих знаний в условиях, характерных для профессиональной деятельности ветеринарно-санитарных экспертов, благодаря чему будет показана профессиональная значимость учебной информации.

Объектом изучения дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» для подготовки студентов к профессиональной деятельности являются продукты животного и растительного происхождения подконтрольные государственному ветеринарному надзору.

При изучении дисциплины предусмотрено применение таких активных методов обучения, как структурно-логические схемы, проблемное изложение отдельных учебных элементов, решение ситуационных задач, деловые игры, индивидуализация обучения и повышение удельного объема самостоятельной работы студентов под руководством преподавателя.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении студентов и формировании знаний об основных положениях стандартизации, а также изучение законодательных и нормативных актов в области стандартизации, сертификации и управлении качеством продуктов животноводства.

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 стандартизации 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 ГОСТ, обеспечивающих выполнение технических регламентов для решения проблем животноводства и ветеринарии, в формировании навыков по установлению и регулированию обязательных требований к безопасности пищевой продукции, процессам производства, хранения и транспортирования.

Необходимо привить студентам 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 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):

13 Сельское хозяйство

Типы задач профессиональной деятельности:

- производственный
- организационно-управленческий
- технологический.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками для решения задач в области профессиональной деятельности:

### ***производственная деятельность:***

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения.

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока, яиц, а также продуктов пчеловодства и растениеводства.

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы, раков, морской рыбы и икры.

- Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности и соответствие требованиям нормативно-технической документации подконтрольной продукции.

- Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение продовольственной безопасности, защиты человека и животных от инфекционных и инвазионных болезней и охраны окружающей среды.

- Ветеринарно-санитарный контроль при внутренних и экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных.

### ***организационно-управленческая деятельность:***

- Менеджмент в профессиональной деятельности при обеспечении продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных.

### ***технологический:***

- Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охраны окружающей среды.

### **Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

#### **а) обязательные профессиональные компетенции (ПКО):**

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1).
- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2).
- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).

#### **б) профессиональные компетенции (ПК)**

- Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3).

**Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов**

Компетенция	Категория компетенций	Категория			Основание (ПС, анализ опыта)
		Знать	Уметь	Владеть	
ПКО-1	Обязательные профессиональные компетенции производственной деятельности - профессиональные навыки	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.	ПС 13.012

<p>ПКО-2</p>	<p>Обязательные профессиональные компетенции производительной деятельности - профессиональные навыки</p>	<p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов пчеловодства, растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>проводить ветеринарно-санитарную оценку молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контролировать выпуск сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы техникохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов.</p>	<p>ПС 13.012</p>
--------------	--	--	--	--	------------------

ПКО-3	<p>Обязательные профессиональные компетенции производственной деятельности - профессиональные навыки</p>	<p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки и контролю продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов водного промысла.</p>	<p>методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры.</p>	<p>ПС 13.012</p>
ПК-3	<p>Профессиональные компетенции производственной деятельности - экспертизы и</p>	<p>нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и</p>	<p>правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохоззяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной</p>	<p>методами оценки качества сельскохоззяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической</p>	<p>ПС 13.012 Анализ опыта</p>

<p>контроль</p>	<p>кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>
-----------------	--	--	--

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.11 «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и рабочего учебного плана ФГОУ ВО СПбГАВМ, учитывает требования современного рынка труда и предназначена для очной, очно-заочной и заочной формы обучения.

Дисциплина «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» осваивается: очная форма обучения – в 6 семестре на 3 курсе, очно-заочная форма обучения – в 7 семестре на 4 курсе, заочная форма обучения – на 3 курсе.

При обучении дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» 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 «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» 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 и др. Также «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» 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 морепродуктов, Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства, Производственный ветеринарно-санитарный контроль.

Данная дисциплина вооружает выпускника профессиональными знаниями, дающими право выпускать только доброкачественные и благополучные в санитарно-гигиеническом отношении продукты животноводства и растениеводства, а также корма для животных.

### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»

#### 4.1 Объем дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		6
Аудиторные занятия (всего)	48	48
В том числе:	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	16	16
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	32	32
Часы контроль	-	-
Самостоятельная работа (всего)	60	60
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет с оцен. – 1	Зачет с оцен. – 1
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	108/3	108/3



#### 4.2 Объем дисциплины

«Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства»  
для очно-заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>38</b>	<b>38</b>
В том числе:	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	12	12
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	26	26
Часы контроль		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	<b>Зачет с оцен. – 1</b>	<b>Зачет с оцен. – 1</b>
<b>Общая трудоемкость часы / зачетные единицы</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>

#### 4.3 Объем дисциплины

«Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства»  
для заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		3
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
В том числе:	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	6	6
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	6	6
Часы контроль	4	4
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>92</b>	<b>92</b>
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	<b>Зачет с оцен. – 1</b>	<b>Зачет с оцен. – 1</b>
<b>Общая трудоемкость часы / зачетные единицы</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

**5.1. Содержание дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства»  
для очной формы обучения**

№ п/п	Наименование	Формы компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)		
				Л	ПЗ	СР К
1.	Введение. Задачи и значение курса. Понятие стандартизации, сертификации и качества продуктов животноводства и его роль в повышении конкурентоспособности продукции. Информация для потребителей. Общие требования. Правовые основы маркировки пищевой продукции.	ПКО-1	6	2	4	
		ПКО-2				
		ПКО-3				
2.	Сущность и содержание стандартизации, сертификации и управления качеством. Нормативно-правовая база. Система стандартов в РФ. Документы в области стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Стандарты организаций.	ПКО-1	6	2	2	
		ПКО-2				
		ПКО-3				
3.	Основы стандартизации. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. История стандартизации РФ. Цели, задачи стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации. Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации. Категории стандартов.	ПКО-1	6	2	4	
		ПКО-2				
		ПКО-3				
4.	Информационное обеспечение системы стандартизации в РФ. Основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации (ГСС). Органы и службы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов. Виды стандартов. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	ПКО-1	6	2	2	
		ПКО-2				
		ПКО-3				
5.	Виды стандартов. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	ПК-3	6	2	4	
6.	Основы метрологии. Виды измерений. Эталоны, их классификация и виды в РФ и за рубежом. ФЗ «Об обеспечении единства измерений». Государственная метрологическая служба РФ. Система «СИ». Калибровка и поверка средств измерений.	ПКО-1	6	2	4	
		ПКО-2				
		ПКО-3				

7.	Качество продукции. Основные требования к качеству пищевой продукции. Маркировка продукции знаком соответствия государственному стандарту и требованиям государственных служб.	ПК-3	6	2	4
8.	Участники системы сертификации ГОСТ Р и декларирования ТР: органы по сертификации и испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий в системе сертификации ГОСТ.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6 2 2	2	4
9.	Виды, методы, формы и структура органов контроля.	ПК-3	6	2	4
10.	Отбор проб и идентификация продукции при сертификации. Правила сертификации пищевых продуктов и сырья с использованием декларации соответствия.	ПК-3	6	2	4
11.	Основы сертификации. Правовая основа сертификации. Основные цели, задачи, назначение сертификации и декларирования. Роль сертификации в развитии рыночных отношений. Виды, формы и принципы сертификации. Порядок проведения сертификации и декларирования продукции.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6 2 2	2	4
12.	Стандартизация, сертификация и управление качеством мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6 2 2	2	4
13.	Стандартизация, сертификация и управление качеством молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6 2 2	2	4
14.	Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбы и рыбной продукции. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6 2 2	2	4
15.	Система управления качеством. Цель и задачи. Реализация принципов всеобщего управления качеством. Принцип - удовлетворённость потребителя. Принцип - процессный подход. Система контроля качества на предприятиях. Учёт и анализ брака рекламаций.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6 2 2	2	4
16.	Управление качеством продукции. Стадии формирования качества. Методы оценки уровня качества продукции. Современные методы управления качеством. Их значение. Диаграмма Паретто. Причинно-следственная диаграмма Исикава.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6 2 2	2	4
17.	Пищевая безопасность. Требования Кодекса Алиментариус. Мониторинг пищевой безопасности, его виды. Прослеживаемость и ГИС.	ПК-3 ПКО-3	6	2	4
18.	Программа и методика испытаний. Анализ состояния производства продукции. Разработка и документирование процессов системы менеджмента качества. Оценка и самооценка организаций по критериям премии Правительства РФ в области качества.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	6 2 2	2	4
<b>ИТОГО ПО 6 СЕМЕСТРУ</b>			<b>16</b>	<b>32</b>	<b>60</b>

**5.2. Содержание дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства»  
для очно-заочной формы обучения**

№ п/п	Наименование	Формы учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)	Семестр		
			Л	ПЗ	К
1.	Введение. Задачи и значение курса. Понятие стандартизации, сертификации и качества продуктов животноводства и его роль в повышении конкурентоспособности продукции. Информация для потребителей. Общие требования. Правовые основы маркировки пищевой продукции.	ПКО-1			
		ПКО-2	7	2	4
		ПКО-3			
2.	Сущность и содержание стандартизации, сертификации и управления качеством. Нормативно-правовая база. Система стандартов в РФ. Документы в области стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Стандарты организаций.	ПКО-1			
		ПКО-2	7	2	4
		ПКО-3			
3.	Основы стандартизации. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. История стандартизации РФ. Цели, задачи стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации. Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации. Категории стандартов.	ПКО-1			
		ПКО-2	7	2	4
		ПКО-3			
4.	Информационное обеспечение системы стандартизации в РФ. Основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации (ГСС). Органы и службы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.	ПК-3	7	2	4
		ПКО-1			
		ПКО-2	7	2	4
5.	Виды стандартов. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	ПКО-1			
		ПКО-2	7	2	4
		ПКО-3			
6.	Основы метрологии. Виды измерений. Эталоны, их классификация и виды в РФ и за рубежом. ФЗ «Об обеспечении единства измерений». Государственная метрологическая служба РФ. Система «СИ». Калибровка и поверка средств измерений.	ПКО-1			
		ПКО-2	7	2	4
		ПКО-3			
7.	Качество продукции. Основные требования к качеству пищевой продукции. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам и требованиям государственных служб.	ПК-3	7	2	4

8.	Участники системы сертификации ГОСТ Р и декларирования ТР: органы по сертификации и испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий в системе сертификации ГОСТ.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7	2	2	2
9.	Виды, методы, формы и структура органов контроля.	ПК-3	7			4
10.	Отбор проб и идентификация продукции при сертификации. Правила сертификации пищевых продуктов и сырья с использованием декларации соответствия.	ПК-3	7	2		4
11.	Основы сертификации. Правовая основа сертификации. Основные цели, задачи, назначение сертификации и декларирования. Роль сертификации в развитии рыночных отношений. Виды, формы и принципы сертификации. Порядок проведения сертификации и декларирования продукции.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7	2		4
12.	Стандартизация, сертификация и управление качеством мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7	2		4
13.	Стандартизация, сертификация и управление качеством молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7	2		4
14.	Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбы и рыбной продукции. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7	2		4
15.	Система управления качеством. Цель и задачи. Реализация принципов всеобщего управления качеством. Принцип - удовлетворённость потребителя. Принцип - процессный подход. Система контроля качества на предприятиях. Учёт и анализ брака рекламаций.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7	2		4
16.	Управление качеством продукции. Стадии формирования качества. Методы оценки уровня качества продукции. Современные методы управления качеством. Их значение. Диаграмма Паретто. Причинно-следственная диаграмма Исикава.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7	2		4
17.	Пищевая безопасность. Требования Кодекса Алиментариус. Мониторинг пищевой безопасности, его виды. Прослеживаемость и ГИС.	ПК-3 ПКО-3	7	2		4
18.	Программа и методика испытаний. Анализ состояния производства продукции. Разработка и документирование процессов системы менеджмента качества. Оценка и самооценка организаций по критериям премии Правительства РФ в области качества.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	7			4
<b>ИТОГО ПО 7 СЕМЕСТРУ</b>			<b>12</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>70</b>

**5.3. Содержание дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства»  
для заочной формы обучения**

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)		
				Л	ПЗ	СР К
1.	Введение. Задачи и значение курса. Понятие стандартизации, сертификации и качества продуктов животноводства и его роль в повышении конкурентоспособности продукции. Информация для потребителей. Общие требования. Правовые основы маркировки пищевой продукции.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3	2	5	
2.	Сущность и содержание стандартизации, сертификации и управления качеством. Нормативно-правовая база. Система стандартов в РФ. Документы в области стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Стандарты организаций.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3	2	5	
3.	Основы стандартизации. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. История стандартизации РФ. Цели, задачи стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации. Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации. Категории стандартов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3		5	
4.	Информационное обеспечение системы стандартизации в РФ. Основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации (ГСС). Органы и службы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3		5	
5.	Виды стандартов. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	ПК-3	3		5	1
6.	Основы метрологии. Виды измерений. Эталоны, их классификация и виды в РФ и за рубежом. ФЗ «Об обеспечении единства измерений». Государственная метрологическая служба РФ. Система «СИ». Калибровка и поверка средств измерений.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3		5	
7.	Качество продукции. Основные требования к качеству пищевой продукции. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам и требованиям государственных служб.	ПК-3	3		5	

8.	Участники системы сертификации ГОСТ Р и декларирования ТР: органы по сертификации и испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий в системе сертификации ГОСТ.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3			5
9.	Виды, методы, формы и структура органов контроля.	ПК-3	3			5
10.	Отбор проб и идентификация продукции при сертификации. Правила сертификации пищевых продуктов и сырья с использованием декларации соответствия.	ПК-3	3	2		5
11.	Основы сертификации. Правовая основа сертификации. Основные цели, задачи, назначение сертификации и декларирования. Роль сертификации в развитии рыночных отношений. Виды, формы и принципы сертификации. Порядок проведения сертификации и декларирования продукции.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3		5	
12.	Стандартизация, сертификация и управление качеством мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3	2	5	1
13.	Стандартизация, сертификация и управление качеством молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3		5	1
14.	Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбы и рыбной продукции. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3	2	5	1
15.	Система управления качеством. Цель и задачи. Реализация принципов всеобщего управления качеством. Принцип - удовлетворённость потребителя. Принцип - процессный подход. Система контроля качества на предприятиях. Учёт и анализ брака рекламаций.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3	2	5	
16.	Управление качеством продукции. Стадии формирования качества. Методы оценки уровня качества продукции. Современные методы управления качеством. Их значение. Диаграмма Паретто. Причинно-следственная диаграмма Исикава.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3		5	
17.	Пищевая безопасность. Требования Кодекса Алиментариус. Мониторинг пищевой безопасности, его виды. Прослеживаемость и ГИС.	ПК-3 ПКО-3	3		5	
18.	Программа и методика испытаний. Анализ состояния производства продукции. Разработка и документирование процессов системы менеджмента качества. Оценка и самооценка организаций по критериям премии Правительства РФ в области качества.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	3		5	
<b>ИТОГО ПО 3 КУРСУ</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>92</b>	<b>4</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. Кольчев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58164> (дата обращения: 22.06.2020)
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: 22.06.2020)

### **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: 22.06.2020)
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: 22.06.2020)
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: 22.06.2020)

## **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: 22.06.2020)
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: 22.06.2020)
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: 22.06.2020)
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: 22.06.2020)
5. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2020. – 384 с.
6. Афанасьев В.А. Техническое регулирование и управление качеством/ В.А. Афанасьев, В.А. Лебедев / М.: Либраков - 2013. – 256 с.
7. Шипмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документооборот/В.Ю. Шипмарев/ – М.: Инфра-М, 2017. – 312 с.



8. 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: 22.06.2020)

9. 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: 22.06.2020)

10. 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: 22.06.2020)

#### **б) Дополнительная литература:**

1. ГОСТ 1.0-2015 Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Основные положения. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200128307> (дата обращения: 22.06.2020)

2. ГОСТ 2.001-2013 Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Общие положения (с Поправкой). - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200106859> (дата обращения: 22.06.2020)

3. ГОСТ 1.4-2015 Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Межгосударственные технические комитеты по стандартизации. Правила создания и деятельности. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200128309> (дата обращения: 22.06.2020)

4. ГОСТ Р 1.17-2017 Стандартизация в Российской Федерации. Эксперт по стандартизации. Общие требования - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200146620> (дата обращения: 22.06.2020)

5. ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения (с Изменением N 1) - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200102193> (дата обращения: 22.06.2020)

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

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

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

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

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

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

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине должны быть ориентированы на современные условия хозяйствования, действующие нормативные документы, передовые технологии, на последние достижения науки,

техники и практики, на современные представления о тех или иных явлениях, изучаемой действительности.

- Рекомендации по работе с литературой.

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

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

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

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

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **10.1. Информационные технологии**

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

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

## 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
Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства	<b>411</b> (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, 5) Учебная аудитория для проведения лекций, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Технические средства обучения:</i> компьютер, видеопроектор.
	<b>403</b> (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Технические средства обучения:</i> весы настольные, таблицы, муляжи препаратов, центрифуга, холодильник, микроскопы Биолан, компрессоры. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> плакаты и наглядные пособия (требования ТР, ГОСТ, МУ и др.) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты.
	<b>406</b> (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория	<i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, табуреты.

	<p>(лаборатория кафедры) для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p><i>Технические средства обучения:</i> аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушка СПТ-200, центрифуга лабораторная молочная «ОКА», проекционный трихинеллоскоп, центрифуги Гербера, микроскопы «Биолам», баня водяная, «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан 1-4»; вискозиметр, рефрактометры, анализатор соматических клеток в молоке «Соматос Мини», овоскоп, люминоскоп «Филин», стерилизатор ВК-75</p> <p><i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> плакаты и наглядные пособия (требования ТР, ГОСТ, МУ и др.) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты</p>
	<p><b>408</b> (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Моечная (лаборантская) кафедры</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, стеллажи, шкафы.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> сушильный шкаф, плита электрическая, автоклав, электроводонагреватель, раковина со сливом.</p>
	<p><b>206</b> Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы</p>	<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</p> <p><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>

Рабочую программу составил:

кандидат ветеринарных наук,  
доцент

 В.Г.Урбан

Рецензенты:

заведующий кафедрой паразитологии  
им. В.Л.Якимова, доктор биологических наук

 Л.М.Белова

Начальник  
Управления ветеринарии Санкт-Петербурга

Ю.А. Андреев

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

**Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы**

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

по дисциплине

**«СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ  
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

Уровень высшего образования


**БАКАЛАВРИАТ**

**Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2020

Рассмотрена и принята  
на заседании кафедры  
«26» июня 2020 г.  
Протокол № 9

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



Санкт-Петербург  
2020



# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№ п/п	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Понятие стандартизации, сертификации и качества продуктов животноводства и его роль в повышении конкурентоспособности продукции. Информация для потребителей. Общие требования. Правовые основы маркировки пищевой продукции.	Опрос
2.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Сущность и содержание стандартизации, сертификации и управления качеством. Нормативно-правовая база. Система стандартов в РФ. Документы в области стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Стандарты организаций.	Опрос, тесты
3.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Основы стандартизации. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. История стандартизации РФ. Цели, задачи стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации. Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации. Категории стандартов.	Опрос, тесты
4.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Информационное обеспечение системы стандартизации в РФ. Основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации (ГСС). Органы и службы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.	Опрос, тесты
5.	ПК-3	Виды стандартов. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	Опрос, тесты
6.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Основы метрологии. Виды измерений. Эталоны, их классификация и виды в РФ и за рубежом. ФЗ «Об обеспечении единства измерений». Государственная метрологическая служба РФ. Система «СИ». Калибровка и поверка средств измерений.	Опрос, тесты
7.	ПК-3	Качество продукции. Основные требования к качеству пищевой продукции. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам и требованиям государственных служб.	Опрос, тесты
8.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Участники системы сертификации ГОСТ Р и декларирования ТР: органы по сертификации и испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий в системе сертификации ГОСТ.	Опрос, тесты
9.	ПК-3	Виды, методы, формы и структура органов контроля.	Опрос, тесты
10.	ПК-3	Отбор проб и идентификация продукции при сертификации. Правила сертификации пищевых продуктов и сырья с использованием декларации соответствия.	Опрос, тесты
11.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Основы сертификации. Правовая основа сертификации. Основные цели, задачи, назначение сертификации и декларирования. Роль сертификации в развитии рыночных отношений. Виды, формы и принципы сертификации. Порядок проведения сертификации и декларирования продукции.	Опрос, тесты
12.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Стандартизация, сертификация и управление качеством мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты	Опрос, тесты

		питания животного происхождения.	
13.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Стандартизация, сертификация и управление качеством молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	Опрос
14.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбы и рыбной продукции. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	Опрос, тесты
15.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Система управления качеством. Цель и задачи. Реализация принципов всеобщего управления качеством. Принцип - удовлетворённость потребителя. Принцип - процессный подход. Система контроля качества на предприятиях. Учёт и анализ брака рекламаций.	Опрос, тесты
16.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Управление качеством продукции. Стадии формирования качества. Методы оценки уровня качества продукции. Современные методы управления качеством. Их значение. Диаграмма Паретто. Причинно-следственная диаграмма Исикава.	Опрос, тесты
17.	ПК-3 ПКО-3	Пищевая безопасность. Требования Кодекса Алиментариус. Мониторинг пищевой безопасности, его виды. Прослеживаемость и ГИС.	Опрос, тесты
18.	ПКО-1 ПКО-2 ПКО-3	Программа и методика испытаний. Анализ состояния производства продукции. Разработка и документирование процессов системы менеджмента качества. Оценка и самооценка организаций по критериям премии Правительства РФ в области качества.	Опрос

### Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Опрос (собеседование)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	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

**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 проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов мясного сырья, пищевого мясного убоя, мясной продукции (ШКО-1)</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы,</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>Опрос, тесты</p>

<p>формирующие качество.</p>	<p><b>УМЕТЬ:</b>  проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</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 несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Опрос, тесты</p>
------------------------------	--	---	---	--	--	---------------------

<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b>  методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</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>Опрос, тесты</p>
<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)</p>					

<p><b>ЗНАТЬ:</b></p> <p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</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 ошибок</p>	<p>Опрос, тесты</p>
---	--	---	--	---------------------

<p><b>УМЕТЬ:</b></p> <p>проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяй- ственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животного и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технологического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</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 несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b></p> <p>методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических</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>Опрос, тесты</p>

<p>и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов.</p>					
<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)</p>					
<p><b>ЗНАТЬ:</b> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной</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>Опрос, тесты</p>



<p>экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</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 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 несутственными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	
<p><b>УМЕТЬ:</b>  проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>				<p>Опрос, тесты</p>

<p>рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы техникохимического контроля консервированных продуктов водного промысла.</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>Опрос, тесты</p>
<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>					

<p>рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры.</p>					
<p>Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3)</p>					
<p><b>ЗНАТЬ:</b> нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</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>Опрос, тесты</p>
<p><b>УМЕТЬ:</b> правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности полконтrolной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих</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 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 несущественными недочетами, выполнены все задания в полном</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>				<p>объеме</p>	
<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</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>Опрос, тесты</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 проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)

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. Укажите объекты ОТР.
7. Укажите субъекты СТР.
8. Что понимается под объектом технического регулирования?

**Формируемая компетенция:** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)

9. Что такое «знак обращения на рынке»?
10. Какова необходимость включения в содержание технического регулирования такого раздела, как «переходный период»?
11. Каковы права органов, осуществляющих госконтроль (надзор) за соблюдением требований ТР и ГОСТ?
12. На какой стадии ЖЦП осуществляется ГК и Н?
13. Что следует понимать под термином «техническое регулирование» и стандартизация?
14. Что такое технический регламент, стандарт и их отличие?
15. Каковы цели принятия технического регламента?
16. Назовите виды технических регламентов и их требования.
17. Какова сфера применения ФЗ №184 РФ «О техническом регулировании»?
18. Назовите основные понятия, приведенные в Федеральном законе РФ «О техническом регулировании».
19. Необходимость разработки и принятия федерального закона РФ «О техническом регулировании»?
20. Назовите основные положения ФЗ «О техническом регулировании».

**Формируемая компетенция:** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)

21. Каков порядок разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов?
22. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены стандартов?
23. Виды и группы стандартов, их типы.
24. Назовите виды технических регламентов и их требования.
25. Поясните содержание технического регламента «О безопасности пищевой продукции».
26. Поясните содержание технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки».

27. Поясните содержание технического регламента «О безопасности упаковки».
28. Поясните содержание технического регламента «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
29. Поясните содержание технического регламента «О безопасности рыбы и рыбных продуктов».
30. Поясните содержание технического регламента «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
31. Какие основные нормативные документы используются в области стандартизации?
32. При каких условиях возможно в России решение проблемы качества?
33. Основы технического регулирования безопасности рыбы и рыбных продуктов.
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.

**Формируемая компетенция:** Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3)

38. Поясните содержание технического регламента «О безопасности молока и молочных продуктов».
39. Поясните содержание технического регламента «О безопасности мяса и мясных продуктов».
40. Поясните содержание технического регламента на соковую продукцию из фруктов и овощей.
41. Поясните содержание технического регламента «О безопасности зерна».
42. Поясните содержание технического регламента «Технический регламент на масложировую продукцию».
43. Основы технического регулирования безопасности молока и молочных продуктов.
44. Основы технического регулирования безопасности мяса и мясных продуктов.

### 3.2. Тесты

**Формируемая компетенция:** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)

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

- a) Меркурий.
- b) Веста.
- c) АРГУС.
- d) Ветис.
- e) Цербер.

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

- a) товары, подконтрольные Россельхознадзору.
- b) товары, подконтрольные Россельхознадзору и Роспотребнадзору.**
- c) товары, подконтрольные Россельхознадзору, Роспотребнадзору и госветнадзору.
- d) Роспотребнадзору и госветнадзору.
- e) Россельхознадзору, фитосанитарному надзору и госветнадзору.

3. Каков порядок принятия технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- a) Как федеральный закон, в порядке, установленном для принятия федерального закона.**
- b) В порядке заключения международного договора, подлежащего ратификации.
- c) Как постановление Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.
- d) Как указ президента РФ (в порядке исключения).
- e) Как постановление Правительства РФ (в порядке исключения).

1. Какие принципы должны выполняться при стандартизации, в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»?

- a) Максимальный учет при разработке стандартов законных интересов заинтересованных лиц.**
- b) Недопустимость создания препятствий производству и обращению продукции, выполнению работ и оказанию услуг в большей степени, чем это минимально необходимо для выполнения целей стандартизации.
- c) Недопустимость установления таких стандартов, которые **проти-воречат** техническим регламентам.
- d) **Обеспечение условий для единообразного применения стандартов.**
- e) Обязательное применение стандартов.
- f) **Применение международного стандарта как основы разработки национального стандарта, за исключением случаев, если такое применение признано невозможным.**

5. Как называется стандарт (ГОСТ Р), утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации, в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»?

- a) Международный стандарт.
- b) Технический регламент.
- c) Межгосударственный стандарт.
- d) Национальный стандарт.**

6. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать документальное удостоверение соответствия продукции, услуг или иных объектов и процессов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

- a) Аттестация.
- b) Аккредитация.
- c) Технический контроль.

d) **Подтверждение соответствия.**

7. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать вероятность причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений с учетом тяжести этого вреда?

- a) Шанс.
- b) Ущерб.
- c) Вероятность вреда.
- d) **Риск.**

8. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

- a) Аттестат соответствия.
- b) **Сертификат соответствия.**
- c) Лицензия.
- d) Диплом.

9. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, услуги, правила осуществления и характеристики различных процессов, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения, называется?

- a) Технический регламент.
- b) Технические условия.
- c) Руководство.
- d) Правила.
- e) **Стандарт.**

10. Принцип менеджмента качества – это:…?

- a) Элемент систем управления качеством.
- b) Функция системы управления качеством.
- c) **Правило, руководящая идея управления качеством.**
- d) **Желаемый результат управления качеством.**

**Формируемая компетенция:** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)

11. **Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции (food safety hazard):**

a) **Биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.**

b) Биологическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

c) Биологическое или химическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

d) Биологическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.



е) Вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

12. Комплект документов на мясную продукцию должен храниться у заявителя:

а) **на продукцию, выпускаемую серийно, - в течение не менее 5 лет со дня прекращения производства этой продукции;**

б) **на партию продукции - в течение не менее 5 лет со дня реализации партии мясной продукции.**

с) на продукцию, выпускаемую серийно, - в течение не менее 3 лет со дня прекращения производства этой продукции;

д) на партию продукции - в течение не менее 3 лет со дня реализации партии мясной продукции.

е) на продукцию, выпускаемую серийно, - в течение не менее 1,5 лет со дня прекращения производства этой продукции;

ф) на партию продукции - в течение не менее 1,5 лет со дня реализации партии мясной продукции.

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

а) **8,2 процента.**

б) 3,2 процента.

с) 10,2 процента.

д) 5,2 процента.

14. К обращению на территории Таможенного союза не допускается следующая пищевая рыбная продукция?

а) **произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двухзубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям; мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18°C; подвергнутая размораживанию в период хранения; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).**

б) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двухзубовые), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по лабораторным показателям; мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 8°C; подвергнутая размораживанию в период хранения; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

с) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двухзубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям; мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 8°C; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

д) произведенная из ядовитых рыб семейств Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям; мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 20°C; подвергнутая размораживанию в период хранения; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

15. До начала промышленной переработки допускается хранение?

а) сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре  $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , сырых сливок - при температуре не выше  $8^{\circ}\text{C}$  не более 36 ч. (включая время перевозки).

б) сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре  $2^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , сырых сливок - при температуре не выше  $6^{\circ}\text{C}$  не более 36 ч. (включая время перевозки).

с) сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре  $6^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , сырых сливок - при температуре не выше  $10^{\circ}\text{C}$  не более 36 ч. (включая время перевозки).

д) сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре  $8^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , сырых сливок - при температуре не выше  $4^{\circ}\text{C}$  не более 36 ч. (включая время перевозки).

16. Допускается предварительная термическая обработка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, в том числе пастеризация, изготовителем в случаях:...

а) кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от  $19^{\circ}\text{T}$  до  $21^{\circ}\text{T}$ , кислотности сырых сливок от  $17^{\circ}\text{T}$  до  $19^{\circ}\text{T}$ ;

б) хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок более 6 ч. без охлаждения;

с) перевозки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, продолжительность которой превышает допустимый период хранения, но не более чем на 25 процентов;

д) наличия соответствующего предписания уполномоченных органов государств-членов в сфере ветеринарного контроля (надзора);

е) наличия соответствующего предписания уполномоченных органов государств-членов в сфере санитарного контроля (надзора).

17. Цель создания федеральной государственной информационной системы «Меркурий».

а) реализация мероприятий по предупреждению и ликвидации заразных и иных болезней животных.

б) организация научных исследований по проблемам ветеринарии.

с) **обеспечение прослеживаемости подконтрольных товаров.**

18. Что такое безопасность пищевых продуктов?

а) **состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений**

б) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования

с) 3) характеристики, изучающие условия и характер труда, и влияние на здоровье и функциональное состояние человека и разрабатывающие научные основы, и практические меры, направленные на профилактику вредного и опасного воздействия факторов производственной среды на работающих.

19. Какие пищевые продукты относятся к фальсифицированным?

а) пищевые продукты, приносящие вред здоровью человека;

б) пищевые продукты низкого качества;

с) **пищевые продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной**

20. Подконтрольные продукты животноводства без ветеринарных сопроводительных документов:

- a) не подлежат реализации, но принимаются для уничтожения
- b) не подлежат реализации, но принимаются для утилизации;
- c) не подлежат переработке и реализации и возвращаются владельцу товара;
- d) **не подлежат переработке и реализации, но принимаются для**

**изолированного хранения до предъявления ВСД**

**Формируемая компетенция:** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)

21. При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из прочей пищевой рыбной продукции (кроме рыбы, разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки, из неразделанных ракообразных) масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать ... от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения)?

- 1) **8 процентов**
- 2) 7 процентов
- 3) 14 процентов
- 4) 10 процентов

22. Тело рыбы делится на съедобные и несъедобные части. К съедобным частям относится?

1) **мясо с кожей, половые продукты: икра, молока, печень, головы рыб относят к съедобным частям условно.**

2) мясо без кожи, половые продукты: икра, молока, печень, головы.

3) мясо, половые продукты: икра, молока, головы **мясо с кожей, половые продукты: икра, молока, печень.**

23. При определении семейства, вида рыбы обращают внимание: на...?

1) количество и строение плавников, строение чешуи, строение скелета, положение рта.

2) форму тела, строение плавников, строение чешуи, строение скелета, положение рта.

3) форму тела, количество и строение плавников, наличие боковой линии, расположение рта.

4) **форму тела, количество и строение плавников, строение чешуи, наличие боковой линии, строение скелета, положение рта.**

24. На теле рыбы имеются плавники парные ... и непарные ...?

1) парные: брюшные, грудные, спинные и непарные: анальный, хвостовой.

2) **парные: брюшные, грудные и непарные: спиной, анальный, хвостовой.**

3) парные: грудные и непарные: брюшной, спинной, анальный, хвостовой.

4) парные: брюшные, грудные, анальные и непарные: спиной, хвостовой.

25. Мороженая пищевая рыбная продукция – это...?

1) **рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе**

**продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18°C.**

2) рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 12°C.

3) рыба, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 8°C.

4) рыба, водные беспозвоночные и другие водные животные, а также водоросли, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 20°C.

26. Охлажденная пищевая рыбная продукция - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения, не достигая температуры замерзания тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше?

1) 2 °С.

2) 5 °С.

3) 4 °С.

4) 6 °С.

27. Пресервы - соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет ...?

1) **не менее 65 процентов для рыбы, 55 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем.**

2) не менее 55 процентов для рыбы, 65 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 10 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем

3) не менее 50 процентов для рыбы, 40 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 12 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем?

4) не менее 45 процентов для рыбы, 50 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 14 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем?

28. Наличие паразитов (паразитарных поражений) ...?

1) **наличие паразитов, скоплений паразитов или их остатков в пищевой рыбной продукции, имеющих внешний вид, цвет и размер, которые позволяют отличить их от мышечной ткани рыбы, водных беспозвоночных, водных**

**млекопитающих и других водных животных при визуальном контроле и (или) с использованием других методов контроля.**

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

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

29. **Натуральные рыбные консервы?**

1) пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации.

2) **пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации.**

3) пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, и других водных животных, а также водорослей с добавлением к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

4) продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, с предварительной тепловой обработкой компонентов, подвергнутая термической обработке до готовности.

30. **Идентификация пищевой рыбной продукции проводится одним или несколькими из следующих методов?**

1) **метод по наименованию**

2) **визуальный метод**

3) **органолептический метод**

4) **аналитический метод**

5) **методом по наименованию, визуальным и органолептическим.**

**Формируемая компетенция: Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3)**

31. **К обращению на территории Таможенного союза не допускается следующая пищевая рыбная продукция?**

1) **произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двухзубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям; мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18°C; подвергнутая размораживанию в период хранения; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).**

2) **произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двухзубовые), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по лабораторным показателям; мороженая,**

имеющая температуру в толще продукта выше минус 8°C; подвергнутая размораживанию в период хранения; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

3) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двухзубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям; мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 8°C; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

4) произведенная из ядовитых рыб семейств Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые); не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям; мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 20°C; подвергнутая размораживанию в период хранения; содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины).

32. Свинина – это мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой...?

**св. 8 кг.**

св. 10 кг.

св. 5 кг.

св. 15 кг.

33. Парное мясо - это мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц?

**а) не ниже 35°C.**

б) не ниже 25°C.

с) не ниже 15°C.

д) не ниже 30°C.

3.5 Остывшее мясо - это мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц?

**а) не выше 12°C, поверхность которого имеет корочку подсыхания.**

б) не выше 8°C, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

с) не выше 25°C.

34. Свинину в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков в соответствии с требованиями, указанными в ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия», подразделяют?

**а) на шесть категорий**

б) на пять категорий

с) на семь категорий

д) не подразделяют

35. Охлажденное мясо...?

**а) - парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5°C до плюс 4°C в любой точке измерения;**

б) - парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,0°C до плюс 4°C в любой точке измерения;

с) - парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 0°C до плюс 4°C в любой точке измерения;

д) - мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,0°C до плюс 2°C в любой точке измерения.

36. Мясная продукция, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более ... мг/кг бенз(а)пирена?

- a) **0,001**
- b) 0,01
- c) 0,1
- d) 1,0

37. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в мясной продукции, которая в процессе изготовления подвергается копчению:?

- a) **в продукции для детского питания.**
- b) в продукции для диетического питания.
- c) в продукции для детского питания.
- d) в продукции для детского питания.

38. Нутровка туш производится после окончания процесса обескровливания продуктивного животного?

- a) **не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней**
- b) **не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота**
- c) не позднее чем через 60 минут для крупного рогатого скота и свиней
- d) не позднее чем через 45 минут для мелкого рогатого скота
- e) не позднее чем через 30 минут для крупного рогатого скота и свиней
- f) не позднее чем через 60 минут для мелкого рогатого скота

39. В процессе нутровки туш нож заменяют не реже ... на другой, подвергнутый санитарной обработке.

- a) **1 раза в 30 минут**
- b) 1 раза в 15 минут
- c) 1 раза в 60 минут
- d) 1 раза в 45 минут

40. Руки, кольчужные перчатки и фартуки моют по мере загрязнения, но не реже 1 раза ...?

- a) в 20 минут.
- b) **в 30 минут.**
- c) в 45 минут.
- d) в 60 минут.

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

- a) **через 15 минут**
- b) через 20 минут
- c) через 30 минут
- d) через 45 минут

42. Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через ... работы.

- a) **1 час**
- b) 0,5 час
- c) 1,5 час
- d) 45 мин.

43. В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбе-сырце (свежей), свежих

водных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию?

a) до температуры во всех частях продукта не выше минус 20°C на срок не менее 48 часов или не выше минус 35°C на срок не менее 24 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

b) до температуры во всех частях продукта не выше минус 18°C на срок не менее 24 часов или не выше минус 28°C на срок не менее 18 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

c) до температуры во всех частях продукта не выше минус 25°C на срок не менее 36 часов или не выше минус 30°C на срок не менее 24 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

**d) до температуры во всех частях продукта не выше минус 20°C на срок не менее 24 часов или не выше минус 35°C на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.**

44. При использовании фосфатов (в вареных и копчено-вареных продуктах из свинины) их массовая доля должна быть не более?

a) **0,4 % (в пересчете на фосфор)**

b) **остаточная активность кислой фосфатазы в вареных продуктах — не более 0,006 %**

c) 0,5 % (в пересчете на фосфор)

d) **остаточная активность кислой фосфатазы в вареных продуктах — не более 0,008 %**

e) 1,0 % (в пересчете на фосфор)

f) **остаточная активность кислой фосфатазы в вареных продуктах — не более 0,01 %**

45. При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать ... от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения)?

a) **7 процентов**

b) 8 процентов

c) 10 процентов

d) 14 процентов

46. Температура в толще солёно-копченых мясных продуктов при выпуске в реализацию должна быть ...?

a) не ниже -1,5 °С и не выше +10 °С, у сырокопченых продуктов, предназначенных для перевозки железнодорожным транспортом - не выше +6 °С.

b) не ниже -1,0 °С и не выше +12 °С, у сырокопченых продуктов, предназначенных для перевозки железнодорожным транспортом - не выше +8 °С.

c) не ниже 0 и не выше +10 °С, у сырокопченых продуктов, предназначенных для перевозки железнодорожным транспортом - не выше +5 °С.

**d) не ниже 0 и не выше 8 °С, у сырокопченых продуктов, предназначенных для перевозки железнодорожным транспортом - не выше 4 °С.**

47. Сметана - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов...?



- a) лактококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 14 процентов.
- b) лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.**
- c) термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 15 процентов.
- d) лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.

48. В целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется по мере их загрязнения, но не реже ?

- a) 1 раза в 30 минут.**
- b) 1 раза в 20 минут.
- c) 1 раза в 45 минут.
- d) 1 раза в 60 минут.

49. Сырые сливки - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре?

- a) более 45°C.**
- b) не более 45°C.
- c) более 55°C.
- d) более 95°C.

50. Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное). Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения ...?

a) во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 8°C, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 5°C.

**b) во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5°C, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2°C.**

c) во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5°C, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 8°C.

### 3.3. Вопросы к зачету с оценкой

**Формируемая компетенция:** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)

1. Понятие стандартизации, сертификации и качества продуктов животноводства и их роль в повышении конкурентоспособности продукции.

2. Задачи, цели и значение дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства».

3. Информация для потребителей. Общие требования. Правовые основы маркировки пищевой продукции.

4. Сущность и содержание стандартизации, сертификации и управления качеством.

5. Нормативно-правовая база стандартизации в РФ.

6. Система стандартов в РФ.

7. Документы в области стандартизации.
8. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.
9. Стандарты организаций.
10. Основы стандартизации.
11. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. История стандартизации РФ.
12. Цели, задачи стандартизации.
13. Комплексная и опережающая стандартизации.
14. Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации.
15. Категории стандартов.
16. Информационное обеспечение системы стандартизации в РФ.
17. основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации (ГСС).
18. Органы и службы по стандартизации.
19. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
20. Виды стандартов.
21. Основы метрологии. Виды измерений.
22. Эталоны, их классификация и виды в РФ и за рубежом.
23. ФЗ «Об обеспечении единства измерений».
24. Государственная метрологическая служба РФ.
25. Система «СИ».
26. Калибровка и поверка средств измерений.
27. Качество продукции. Основные требования к качеству пищевой продукции.
28. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам и требованиям государственных служб.
29. Участники системы сертификации ГОСТ Р и декларирования ТР: органы по сертификации и испытательные лаборатории.
30. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий в системе сертификации ГОСТ.
31. Виды, методы, формы и структура органов контроля.
32. Отбор проб и идентификация продукции при сертификации.
33. Правила сертификации пищевых продуктов и сырья с использованием декларации соответствия.
34. Основы сертификации. Правовая основа сертификации.
35. Основные цели, задачи, назначение сертификации и декларирования.
36. Роль сертификации в развитии рыночных отношений.
37. Виды, формы и принципы сертификации.
38. Порядок проведения сертификации и декларирования пищевой продукции.
39. Стандарт ООН/ЕЭК на свинину.
40. Стандарт ООН/ЕЭК на говяжьи туши и отрубы.
41. Система штрихового кодирования в РФ, странах ЕС и др. зарубежных странах.
42. Государственный ветеринарный лабораторный мониторинг безопасности продукции животного происхождения.
43. Подтверждение и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.
44. Стандартизация, сертификация и управление качеством мяса и мясных продуктов.

**Формируемая компетенция:** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)

45. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов.
46. Понятие «Жизненный цикл продукции» - петля качества.
47. Жизненный цикл продукции: мяса и мясных продуктов.
48. Продукты питания животного происхождения.
49. Стандартизация, сертификация и управление качеством молока и молочных продуктов.
50. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов.
51. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.

**Формируемая компетенция:** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)

52. Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбы.
53. Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбной продукции.
54. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы.
55. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбных продуктов.
56. Ветеринарно-санитарная безопасность икры.
57. Система показателей качества продукции (СПКП) по ГОСТ 4.31-82.
58. Жизненный цикл рыбной продукции.
59. Жизненный цикл рыбной продукции.
60. Паразитологический контроль качества рыбы и рыбной продукции»
61. ГОСТ 26664-85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей.
62. Методы определения органолептических и физических показателей рыбы.
63. Методы проведения определения жизнеспособности личинок гельминтов
64. Продукты питания животного происхождения.
65. ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

**Формируемая компетенция:** Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3)

66. Система управления качеством.
67. Системы менеджмента качества. Цель и задачи.
68. Системы менеджмента качества. Требования
69. Реализация принципов всеобщего управления качеством.
70. Принцип - удовлетворённость потребителя.
71. Принцип - процессный подход.
72. Планирование процессов жизненного цикла продукции
73. Система контроля качества на предприятиях.
74. Учёт и анализ брака рекламаций.
75. Управление качеством продукции.
76. Стадии формирования качества.
77. Методы оценки уровня качества продукции.
78. Проектирование и разработка.
79. Современные методы управления качеством. Их значение.
80. Диаграмма Паретто. Её роль и значение при формировании качества продукции.
81. Причинно-следственная диаграмма Исикава. Её значение при формировании качества продукции.
82. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

83. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
84. Цикл «Планируй - Делай - Проверь – Действуй» (PDCA).
85. Пищевая безопасность.
86. Требования Кодекса Алиментарийс.
87. Мониторинг пищевой безопасности, его виды.
88. Прослеживаемость и ГИС пищевой безопасности.
89. Программа и методика испытаний.
90. Анализ состояния производства пищевой продукции.
91. Разработка и документирование процессов системы менеджмента качества.
92. Оценка и самооценка организаций по критериям премии Правительства РФ в области качества.

#### **4. 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 (при условии правильного ответа студента не менее чем 90 % тестовых заданий).
- **Отметка «хорошо»** – 21-18 правильных ответов (при условии правильного ответа студента не менее чем 80 % тестовых заданий).
- **Отметка «удовлетворительно»** – 17-13 правильных ответов (при условии правильного ответа студента не менее 70 %).
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 13 правильных ответов (при условии правильного ответа студента менее чем на 70 % тестовых заданий).

### **Критерии оценки знаний при проведении зачета:**

- **Оценка «зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

- **Оценка «не зачтено»** должна соответствовать параметрам оценки «неудовлетворительно».

- **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 по дисциплине  
«Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства»  
по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
Уровень высшего образования – бакалавриат  
Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная форма обучения

**Разработчик:** Урбан В.Г., к.в.н., доцент.

**Кафедра:** ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ.

В программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП.
2. Место дисциплины в структуре ОПОП. Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. Указаны требования к знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин. Также указаны дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее.
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Указан перечень и описание компетенций, а также требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения дисциплины.
4. Структура и содержание дисциплины: общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах и часах; формы контроля по учебному плану; тематический план изучения учебной дисциплины; программы лекционных, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работы содержат тематические планы, перечни основных понятий и категорий, списки литературы.
5. Образовательные технологии, указанные по видам учебной работы (аудиторной, внеаудиторной).
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося по отдельным разделам дисциплины.
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Указаны фактические специализированные лаборатории и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

**Заключение:**

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Рецензент,  
заведующий кафедрой паразитологии  
им. В.Л.Якимова, доктор биологических наук  
24.06.2020



Л.М.Белова

Рецензия рассмотрена на заседании методической комиссии факультета ВСЭ, протокол №7 от 30.06.2020 г.

Председатель методической комиссии факультета  
кандидат ветеринарных наук, доцент  
ФГБОУ ВО СПбГУВМ



В.А. Трушкин

30.06.2020

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на рабочую программу по дисциплине**  
**«Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства»**  
**по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**  
**Уровень высшего образования - бакалавриат**  
**Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная форма обучения**

**Разработчик:** Урбан В.Г., к.в.н., доцент.

**Кафедра:** ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ.

В программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП.
2. Место дисциплины в структуре ОПОП. Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. Указаны требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимые при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин. Также указаны дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее.
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Указан перечень и описание компетенций, а также требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения дисциплины.
4. Структура и содержание дисциплины:
  - Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах и часах;
  - Формы контроля по учебному плану
  - Тематический план изучения учебной дисциплины;
  - Программы лекционных, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работы содержат тематические планы, перечни основных понятий и категорий, списки литературы.
5. Образовательные технологии, указанные по видам учебной работы (аудиторной, внеаудиторной).
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося по отдельным разделам дисциплины.
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Указаны фактические специализированные лаборатории и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

**Заключение:**

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Рецензент  
Начальник  
Управления ветеринарии Санкт-Петербурга



Ю.А. Андреев

*Юлия Андреева*  
Секретарь руководителя  
Управления ветеринарии  
Санкт-Петербурга  
Ю.Ю. Филиппова