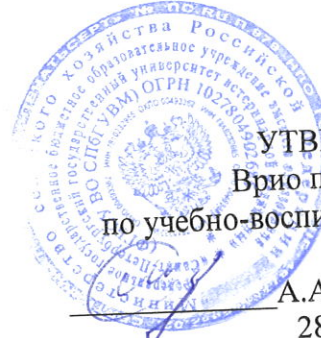


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 11.05.2021 09:37:51
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

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



УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора
по учебно-воспитательной
работе
А.А. Сухинин
28.06.2021 г.

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»

Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная форма обучения

Год начала подготовки – 2021

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«21» июня 2021 г.
Протокол № 12

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

Санкт-Петербург
2021

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с системой государственного ветеринарного надзора, его ролью, значением и местом в государстве;
- обучение правовым основам осуществления государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации, функциям государственного ветеринарного надзора, принципам организации деятельности органов государственного ветеринарного надзора, ведомственного надзора производственного контроля, системы НАССР на предприятии;
- ознакомление с правами, обязанностями и ответственностью должностных лиц государственного ветеринарного надзора;
- изучение методов и организации государственного ветеринарного надзора в животноводстве и на предприятиях перерабатывающей промышленности - молоко, мясо, рыба, яйца, мясо птицы, мед и др., на транспорте, государственной границе;
- ознакомление с порядком осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении, утилизации и уничтожении биологических отходов;
- изучение порядка применения норм административного законодательства (Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях) при осуществлении государственного ветеринарного надзора по регистрации и проведению текущих проверок перерабатывающих предприятий;
- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

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

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

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство, 01 Образование.

Типы задач профессиональной деятельности:

- научно-образовательный.
- организационно-управленческий

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2);
- способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3);
- способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5);

б) профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

| Компетенции | Категория компетенций | Категории | | | Опыт деятельности |
|-------------|-----------------------|--|--|---|-------------------|
| | | Знать | Уметь | Владеть | |
| ОПК-2 | Общепрофессиональная | экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных. | использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку | представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию. | - |
| ОПК-3 | Общепрофессиональная | основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях. | находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. | нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности. | - |
| ОПК-5 | Общепрофессиональная | современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных | применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей | навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами | - |

| | | | | | |
|------|------------------|--|--|--|--------------|
| | | программ; технические средства реализации информационных процессов. | профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. | управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете. | |
| ПК-2 | Профессиональная | Методы лабораторного контроля безопасности пищевых продуктов. | Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. | Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности продукции, основами системы ХАССП в пищевой промышленности. | Анализ опыта |
| ПК-7 | Профессиональная | Основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных. | Осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач. | Навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач. | Анализ опыта |

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» относится к части учебного плана по выбору, формируемой участниками образовательных отношений, по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 3 семестре.

Дисциплина «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» связана с такими дисциплинами, как: Информационные технологии в профессиональной деятельности, Математическое моделирование биологических процессов, Ветеринарная иммунология, Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов, Экспресс-методы диагностики ветеринарно-санитарной экспертизы, Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы, Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах, Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых добавок, Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов, Пищевые токсикоинфекции, Пищевая токсикология, Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы .

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

| Вид учебной работы | Всего часов | Семестр |
|--|---------------------|-----------------|
| | | 3 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 144 / 4 | 144 / 4 |
| Аудиторные занятия | 54 | 54 |
| В том числе: | | |
| Лекции, в том числе интерактивные формы | 12 | 12 |
| Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них: | 42 | 42 |
| практическая подготовка (ПП) | 8 | 8 |
| Самостоятельная работа | 90 | 90 |
| Вид промежуточной аттестации | Зачет с оценкой – 1 | Зачет с оценкой |

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

| № п/п | Содержание | Формируемые компетенции | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу магистрантов и трудоемкость (в часах) | | | |
|----------|--|---|---|----|----|----|
| | | | Л | ПЗ | СР | ПП |
| 1. | <i>Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных в процессе их производства (изготовления) на перерабатывающих предприятиях.</i> Организация обеспечения безопасности, перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства, перечень критических контрольных точек процесса производства, предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | 2 | | 3 | |
| 2. | <i>Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных.</i> Количество холодной и горячей воды, пара, льда, требования к воде в различных агрегатных состояниях, требования к водоснабжению. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | 2 | | 3 | |
| 3. | <i>Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов, лекарственных препаратов и кормов для животных.</i> Требования к отдельным видам пищевого сырья, к сырью животного происхождения, к сырью растительного происхождения. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | 2 | | 3 | |
| 4. | <i>Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных.</i> | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | 2 | | 3 | |

| | | | | | | |
|----|---|--|---|---|---|--|
| | <p>Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер; возможность осуществления поточности технологических операций, предупреждение или минимизация загрязнения воздуха, защита от проникновения животных, возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования.</p> | | | | | |
| 5. | <p>Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных. Конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p> | <p>ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7</p> | 2 | | 3 | |
| 6. | <p>Требования к процессам получения не переработанной пищевой продукции животного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных. Убой продуктивных животных, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации производственных объектов по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции.</p> | <p>ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7</p> | 2 | | 3 | |
| 7. | <p>Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных. Удаление отходов из производственных помещений, сортировка отходов, требования к емкостям, где содержатся отходы.</p> | <p>ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7</p> | | 2 | 6 | |
| 8. | <p>Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных. Перевозка пищевой продукции транспортными средствами; условия, исключаящие соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции при</p> | <p>ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7</p> | | 2 | 6 | |

| | | | | | | |
|-----|--|---|--|---|---|--|
| | транспортировке; конструкция грузовых отделений транспортных средств. | | | | | |
| 9. | Требования к процессам утилизации пищевой продукции и уничтожению продуктов и сырья животного происхождения, ветконфискатов. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Правила утилизации пищевой продукции. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | | 2 | 6 | |
| 10. | Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011). Организация обеспечения безопасности, перечень опасных факторов в процессе производства, перечень критических контрольных точек процесса производства, предельные значения параметров. | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | | 4 | 6 | |
| 11. | Требования Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС - 022 - 2011). Регистрация, лицензирование, аттестация перерабатывающих предприятий. Кодирование и выявление контрафактной продукции. | ПК-2 ПК-7 | | 4 | 6 | |
| 12. | Требования Технического регламента Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС - 024 - 2011). Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции. | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | | 4 | 6 | |
| 13. | Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС - 033 - 2013) Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | | 4 | 6 | |

| | | | | | | |
|-----|--|---|--|---|---|--|
| | ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции. | ПК-7 | | | | |
| 14. | Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС - 034 - 2013). Ветеринарно-санитарные требования к убойному предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции. | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | | 4 | 6 | |
| 15. | Требования к перерабатывающему предприятию. Перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | | 4 | 6 | |
| 16. | Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС - 027 - 2012). Ветеринарно-санитарные требования к предприятию (поднадзорному госветнадзору), перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции. | ОПК-3 ОПК-5 ПК-6 ПК-7 | | 4 | 6 | |
| 17. | Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на мясо-, птице-, рыбо-, молоко и др. перерабатывающих предприятиях. Определение области применения ХАССП. Анализ возможных рисков. Определение критических контрольных точек процесса производства, хранения, транспортирования. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-6 ПК-7 | | 4 | 6 | |
| 18. | Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям и птицефабрикам по | ОПК-2 ОПК-3 | | 4 | 6 | |

| | | | | | | |
|---------------|---|--|-----------|-----------|-----------|----------|
| | <p><i>производству яиц и яйцепродуктов.</i> Требования к территории предприятий, производственным и вспомогательным помещениям, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции.</p> | <p>ОПК-5 ПК-6 ПК-7</p> | | | | |
| ИТОГО: | | | 12 | 34 | 90 | 8 |

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 19.06.2021)

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Орлова Д.А., Смирнов А.В., Токарев А.Н., Урбан В.Г., Смолькина А.С. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством». Направление подготовки – 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», уровень высшего образования - магистратура. – СПб: Издательство СПбГАВМ, 2017. – 26 с.

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

а) основная литература:

1. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с.
2. Царенко, П.П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс]: учеб. пособие / П.П. Царенко, Л.Т. Васильева. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 280 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87597> (дата обращения: 19.06.2021)

Нормативные документы:

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2. 1078-01. – М., 2002.
2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС - 034 - 2013).
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС - 033 - 2013).
4. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС - 029 - 2012).
5. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС - 027 - 2012).
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011).
7. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС - 022 - 2011).
8. Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС - 023 - 2011).
9. Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС - 024 - 2011).

10. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». - ФЗ №29 от 02.01.2000. – М., 2000.

б) дополнительная литература:

1. Артемьева С.А. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: справ / С.А. Артемьева и др.- М.: Колос, 2002.- 288 с.
2. Галынкин В.А. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов: учебное пособие; рек. УМО / В.А. Галынкин и др.- СПб.: Проспект Науки, 2007. - 288 с.
3. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебно-справ. пособие / Позняковский Валерий Михайлович. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 528 с.
4. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых болезнях: метод. рекомендации / А.В. Смирнов. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2007. – 14 с.
5. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей: учеб. пособие для студентов вузов доп. УМО/ О.Б. Рудаков и др.; под ред. О.Б. Рудакова. - СПб.: Лань, 2011. - 576 с.
6. Урбан В.Г. Ветеринарно-санитарный контроль сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды : метод. рек. / В.Г. Урбан, А.А. Погосян, Д.А. Ефименкова, Л.В. Прошкин; СПбГАВМ. - СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2011. - 47 с.

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

Для подготовки к лабораторным занятиям и выполнения самостоятельной работы, обучающиеся могут использовать следующие Интернет-ресурсы:

1. <http://fsvps.ru> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcx.ru/> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <https://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://standartgost.ru/> Открытая база ГОСТов и других нормативных документов.
7. <https://znaytovar.ru/> Портал «Товароведение и экспертиза товаров».
8. <http://www.allvet.ru> Портал «Ветеринарная медицина».

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

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для обучающихся – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся 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 обучающегося, 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 обучающийся 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 обучающемуся 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, обучающийся 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, обучающийся большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его

элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции обучающемуся 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 обучающихся. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у обучающихся 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 обучающихся необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию, обучающемуся рекомендуется придерживаться следующего алгоритма:

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

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

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

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности обучающихся – 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 обучающихся.

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.

Лабораторные работы составляют важную часть профессиональной подготовки обучающихся. Они направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений.

Выполнение обучающимися лабораторных работ направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин;
- формирование необходимых профессиональных умений и навыков;

Дисциплины, по которым планируются лабораторные работы и их объемы, определяются рабочими учебными планами.

Методические указания по проведению лабораторных работ разрабатываются на срок действия рабочей учебной программы и включают:

- заглавие, в котором указывается вид работы (лабораторная), ее порядковый номер, объем в часах и наименование;
- цель работы;
- предмет и содержание работы;
- оборудование, технические средства, инструмент;
- порядок (последовательность) выполнения работы;
- правила техники безопасности и охраны труда по данной работе (по необходимости);
- общие правила оформления работы;
- контрольные вопросы;
- задания;
- список литературы (по необходимости).

Содержание лабораторных работ фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделе «Перечень тем лабораторных работ».

При планировании лабораторных работ следует учитывать, что наряду с ведущей целью - подтверждением теоретических положений - в ходе выполнения заданий у обучающихся формируются практические умения и навыки обращения с лабораторным оборудованием, аппаратурой и пр., которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

Состав заданий для лабораторной работы должен быть спланирован с таким расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть качественно выполнены большинством обучающихся.

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Выполнению лабораторных работ предшествует проверка знаний обучающихся - их теоретической готовности к выполнению задания.

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой – важный этап самостоятельной работы обучающегося 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.spbguvvm.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 |

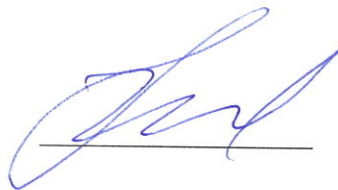
11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

| 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 |
|---|---|---|
| Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством | 403 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | <p><i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска, мультимедийный проектор, ноутбук.</p> <p><i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> плакаты и наглядные пособия (нормативы ТР, ГОСТ, СанПин) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты.</p> |
| | 406 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная лаборатория кафедры | <p><i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, табуреты.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушка СПТ-200, проекционный трихинеллоскоп, центрифуга лабораторная молочная «ОКА», центрифуги Гербера, микроскопы «Биолам», баня водяная, колориметр фотоэлектр. центрац., «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан 1-4»; рефрактометры, вискозиметр, 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 (нормативы ТР, ГОСТ, СанПин) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты</p> |
| | 206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещении для самостоятельной работы | <p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду</p> |
| | 214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. | <p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья</p> |

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

Приложение 1 на ___ л.
Программу составил:

Заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы, д.вет.н., доцент



А.Н. Токарев

Рецензенты:

Заведующий кафедрой микробиологии, вирусологии и иммунологии, д.б.н., профессор

А.А. Сухинин

Начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга

Ю.А. Андреев

Рецензии представлены в деканат факультета.

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

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

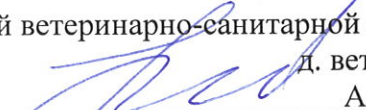
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при
освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

**«ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»**
Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2021

Рассмотрен и принят
на заседании кафедры
«21» июня 2021 г.
Протокол № 12

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

А.Н. Токарев

Санкт-Петербург
2021 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

| № | Формируемые компетенции | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Оценочное средство |
|----|---|--|--------------------|
| 1. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных в процессе их производства (изготовления) на перерабатывающих предприятиях. | Опрос |
| 2. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных. | Опрос, тесты |
| 3. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов, лекарственных препаратов и кормов для животных. | Опрос, тесты |
| 4. | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных. | Опрос, тесты |
| 5. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных. | Опрос, тесты |
| 6. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования к процессам получения не переработанной пищевой продукции животного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных. | Опрос, тесты |

| | | | |
|-----|---|---|-----------------|
| 7. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных. | Опрос, тесты |
| 8. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, лекарственных препаратов и кормов для животных. | Опрос, тесты |
| 9. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования к процессам утилизации пищевой продукции и уничтожению продуктов и сырья животного происхождения, ветконфискатов. | Опрос, тесты |
| 10. | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011). | Опрос, тесты |
| 11. | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС - 022 – 2011). | Опрос, тесты |
| 12. | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 | Требования Технического регламента Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС - 024 - 2011). | Опрос, тесты |
| 13. | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС - 033 - 2013) | Опрос, тесты |
| 14. | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС - 034 - 2013). | Опрос, тесты |
| 15. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования к рыбоперерабатывающему предприятию. | Опрос, тесты |
| 16. | ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС - 027 - 2012). | Опрос, тесты |
| 17. | ОПК-2 ОПК-3 | Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на мясо- | Опрос, тесты |

| | | | |
|-----|---|---|--------------|
| | ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | , птице-, рыбо-, молоко и др. перерабатывающих предприятиях. | |
| 18. | ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-2 ПК-7 | Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям и птицефабрикам по производству яиц и яйцепродуктов. | Опрос, тесты |

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

| № | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде |
|----|----------------------------------|--|---|
| 1. | Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося | Фонд тестовых заданий |
| 2. | Опрос | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний, обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. | Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД |

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

| Планируемые результаты освоения компетенции | Уровень освоения | | | | Оценочное средство |
|--|--|--|---|---|--------------------|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| - способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2) | | | | | |
| Знать: экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных. | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок | Опрос, тесты |
| Уметь: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку | При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки | Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме | Опрос, тесты |

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|---------------------|
| <p>Владеть: представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию.</p> | <p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p> | <p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p> | <p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p> | <p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p> | <p>Опрос, тесты</p> |
| <p>- способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3)</p> | | | | | |
| <p>Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</p> | <p>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>Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том</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</p> | <p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми</p> | <p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные</p> | <p>Опрос, тесты</p> |

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

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|--------------|
| | | полном объеме | выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами | отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме | |
| Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете. | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки | Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов | Опрос, тесты |
| - способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2) | | | | | |
| Знать: Основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных. | допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя. | ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка | ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя | ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок. | Опрос, тесты |
| Уметь: Осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач. | допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя. | ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка | ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно | ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок. | Опрос, тесты |

| | | | | | |
|---|--|--|---|---|--------------|
| | | | по требованию преподавателя | | |
| Владеть: Навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач. | допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя. | ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка | ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя | ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок. | Опрос, тесты |
| - способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-7) | | | | | |
| Знать: Методы лабораторного контроля безопасности пищевых продуктов. | допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя. | ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка | ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя | ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок. | Опрос, тесты |
| Уметь: Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. | допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя. | ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка | ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя | ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок. | Опрос, тесты |
| Владеть: Навыками ветеринарно- | допущены две (и более) | ответ дан правильно | ответ дан | ответ дан в | Опрос, тесты |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| <p>санитарной оценки качества и безопасности продукции, основами системы ХАССП в пищевой промышленности.</p> | <p>грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p> | <p>не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка</p> | <p>правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя</p> | <p>полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</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 для проведения опроса

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

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

Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов

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

6. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
7. Требования к маркировке пищевой продукции.
8. Требования к указанию в маркировке информации об отличительных признаках пищевой продукции.
9. Требования к обеспечению безопасности масложировой продукции в процессах ее производства, хранения, перевозки и реализации.
10. Требования к процессу производства пищевой масложировой продукции.
11. Обеспечение безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее производства.
12. Требования к условиям хранения, удаления и уничтожения отходов производства.
13. Требования к производственному контролю масложировой продукции.
14. Требования к процессу хранения, перевозки, реализации пищевой масложировой продукции.
15. Требования к процессам хранения и перевозки непищевой масложировой продукции.

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

16. Требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

17. Требования к функционально необходимым компонентам, используемым при производстве продуктов переработки молока.
18. Требования к реализации молока и продуктов его переработки.
19. Обязанности изготовителя, продавца по организации производственного контроля.
20. Гигиенические требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов переработки молока.
21. Идентификация молока и продуктов его переработки. Правила и процедуры.
22. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки, а также процессов их производства.
23. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований Технического регламента на молоко и молочную продукцию.
24. Формы подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям ТР.

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

25. Основные понятия ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) - продукты убоя и мясная продукция.
26. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.
27. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства.
28. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции.
29. Требования к продуктам убоя и процессам их производства.
30. Требования к мясной продукции и процессам ее производства.
31. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции.
32. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции.
33. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции. Схемы декларирования.
34. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) в отношении продуктов убоя и мясной продукции и связанных с ними процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

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

35. Требования к процессам вылова рыбы и её переработке.
36. Требования к рыбоперерабатывающим комбинатам.
37. Идентификация рыбной продукции.
38. Требования, предъявляемые к пищевой рыбной продукции.
39. Требования, предъявляемые к непищевой рыбной продукции.
40. Требования к таре, упаковке, маркировке рыбной продукции.
41. Особые требования к маркировке пищевой рыбной продукции
42. Требования к процессам производства рыбной продукции.
43. Требования, обеспечивающие безопасность рыбной продукции в процессе ее производства.

44. Требования к воде, ко льду и к воздуху при производстве рыбной продукции.
45. Требования к сырью для производства рыбной продукции, к вспомогательным материалам и пищевым добавкам, используемым в процессе производства рыбной продукции.

3.1.2. Тесты

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

1. Как поступают с продуктами растительного происхождения при выявлении значительных поражений, свойственных болезням растений?
 - a. партию бракуют и утилизируют;
 - b. реализуют без ограничений;
 - c. направляют на переработку;
 - d. реализуют после сортировки.
2. В соответствии с ГОСТ 52054 к сортовым показателям молока и идентификационным признакам относят:
 - a. цвет, консистенцию, вкус и запах;
 - b. цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, кислотность, группу чистоты, содержание жира;
 - c. цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, кислотность, группу чистоты, температуру заморозки;
 - d. цвет, консистенцию, вкус и запах, плотность, общее микробное число, количество соматических клеток.
3. В каком виде запрещается реализовывать съедобные грибы на продовольственных рынках?
 - a. свежие пластинчатые и трубчатые целиковых;
 - b. сушеные пластинчатые целиковые;
 - c. сушеные трубчатые целиковые;
 - d. сушеные трубчатые продольными половинками.

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

4. Кислотность натурального меда должна составлять:
 - a. 5-10°н;
 - b. не более 21°н;
 - c. не менее 10°н;
 - d. 1-4°н.
5. Голубоватый оттенок молока указывает на:
 - a. разбавление водой;
 - b. туберкулез легких;
 - c. перекорм полынью;
 - d. хранения молока в оцинкованной таре.
6. Сахарный мед – это:

- a. мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом;
- b. искусственно инвертированный сахар;
- c. натуральный мед с примесью сахарного песка;
- d. натуральный мед с примесью сахарного сиропа.

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

7. Пищевые токсикозы вызывают:

- a. стафилококки;
- b. листерии;
- c. энтерококки;
- d. бациллы.

8. Для выявления соды в молоке и молочных продуктах используют:

- a. бромтимоловый синий и розолувую кислоту;
- b. метиленовый синий и розоловую кислоту;
- c. метиленовый синий и резазурин;
- d. бромтимоловый синий и резорцин.

9. На основании чего осуществляется прием колбасных, ветчинно-штучных изделий и мясных баночных консервов?

- a. наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических и лабораторных исследований;
- b. наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции;
- c. наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических исследований;
- d. проведения органолептических и лабораторных исследований.

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

- a. направляют на повторную переработку;
- b. уничтожают;
- c. утилизируют;
- d. реализуют без ограничений.

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

11. По специальным вопросам сотрудники лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках подчиняются:

- a. администрации рынка;
- b. администрации рынка и районной СББЖ;
- c. районной СББЖ;
- d. лаборатория независима.

12. Какие продукты подвергаются контролю на продовольственных рынках?

- a. животного происхождения домашнего производства;
 - b. животного и растительного происхождения домашнего и промышленного производства;
 - c. животного и растительного происхождения домашнего производств;
 - d. животного происхождения промышленного производства.
13. Какие продукты запрещается реализовывать на продовольственных рынках?
- a. плодовые вина;
 - b. соленый шпиг;
 - c. квашеная капуста;
 - d. колбаса домашняя.
14. Прием мясной продукции от частных физических лиц осуществляется при наличии:
- a. овального ветеринарного клейма;
 - b. ветеринарной справки или ветеринарного свидетельства;
 - c. клейма предварительного осмотра;
 - d. клейма предварительного осмотра и ветеринарного сопроводительного документа.
15. В пищевом отделении лаборатории ВСЭ проводят экспертизу:
- a. молока, молочных продуктов, меда;
 - b. молока, молочных продуктов, меда, растительных продуктов;
 - c. молока, молочных продуктов, яйца, растительных продуктов;
 - d. молока, меда, растительных продуктов.
16. Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:
- a. сертификата;
 - b. прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»;
 - c. ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм;
 - d. овальное клеймо размером 25 x 40 мм;
 - e. треугольного штампа.
17. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?
- a. хранят до проведения экспертизы;
 - b. ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
 - c. утилизируют после проведения экспертизы;
 - d. при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
 - e. выполняются все требования.
18. Мясо каких животных даст положительную реакцию на гликоген?
- a. коровы, лошади, кошки, собаки;
 - b. свиньи, лошади, кошки, собаки;
 - c. овцы, лошади, кошки, собаки;
 - d. теленка, лошади, кошки, собаки.
19. Для выявления цистицерков в свиных и говяжьих тушах осматривают:
- a. массеторы, язык, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
 - b. массеторы, печень, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
 - c. массеторы, язык, печень, поперечно-полосатые мышцы туши;
 - d. массеторы, язык, сердце, печень.

20. Обязательно проведение трихинеллоскопии мяса:
- свиней, КРС, барсуков, медведей, нутрий;
 - свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей, нутрий;
 - свиней, кабанов, медведей, нутрий;
 - свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей.
21. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?
- Филин;
 - Стейк;
 - Клевер;
 - Гастрол.
22. Какие показатели характеризуют свежее мясо?
- корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон;
 - корочка подсыхания, упругая консистенция, матовые сухожилия, мажущийся жир, прозрачный бульон;
 - корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, мутный с хлопьями бульон;
 - ослизненная поверхность, мягкая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон.
23. В каких случаях при определении степени свежести мяса используют реакцию с реактивом Несслера?
- при экспертизе мяса КРС;
 - при экспертизе мяса птицы, кроликов;
 - при экспертизе мяса кроликов;
 - при экспертизе мяса птицы.
24. К показателям свежей рыбы относят следующее:
- тусклая чешуя, вздутое брюшко, запавшие глазные яблоки, жабры серого цвета;
 - блестящая чешуя, целостность брюшной стенки нарушена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета;
 - блестящая чешуя, целостность брюшной стенки сохранена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета;
 - блестящая чешуя, брюшко спавшееся, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.

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

25. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?
- дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
 - саркоцистоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
 - дифиллоботриоз, описторхоз, сангвиникоз, метагонимоз;
 - дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, тетракотилез.
26. Каким методом в рыбе выявляют личинки описторхисов?

- a. методом патологоанатомического вскрытия;
 - b. методом патологоанатомического вскрытия и параллельных разрезов;
 - c. методом параллельных разрезов;
 - d. компрессорным методом.
27. Диетическое яйцо – это:
- a. яйцо, содержащее все незаменимые аминокислоты и микроэлементы;
 - b. яйцо, полученное от определенных пород кур;
 - c. яйцо, срок хранения которого составляет 7 суток;
 - d. яйцо, срок хранения которого составляет 25 суток.
28. Прибор филин позволяет:
- a. измерять высоту пуги;
 - b. определять плотность белка;
 - c. просматривать яйцо в ультрафиолетовых лучах;
 - d. просматривать яйцо в проходящем свете.
29. Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?
- a. зелень;
 - b. бананы;
 - c. огурцы и зелень;
 - d. огурцы, томаты.
30. Голубоватый оттенок молока указывает на:
- a. разбавление водой;
 - b. туберкулез легких;
 - c. перекорм полынью;
 - d. хранении молока в оцинкованной таре.
31. Санитарная оценка мяса при африканской чуме свиней при сохранении упитанности туши и отсутствии истощения:
- a. без ограничений;
 - b. проварка;
 - c. вареные колбасы;
 - d. сжигание.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету с оценкой

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

1. Правила обращения пищевой продукции на рынке, идентификация пищевой продукции (процессов).
2. Общие требования безопасности пищевой продукции.
3. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции.
4. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.

5. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).
6. Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции.
7. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов.
8. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции
9. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
10. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции
11. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
12. Требования к процессам утилизации пищевой продукции.
13. Требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения.
14. Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности.
15. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.

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

16. Декларирование соответствия. Схемы.
17. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции. Порядок государственной регистрации. Единый реестр специализированной пищевой продукции.
18. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида её порядок. Единый реестр пищевой продукции нового вида.
19. Государственная регистрация производственных объектов. Производственные объекты, по производству пищевой продукции, подлежащие государственной регистрации.
20. Документы, подтверждающие государственную регистрацию производственных объектов.
21. Порядок информирования об изменении фактических данных о заявителе и производственном объекте по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации.
22. Реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции.
23. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
24. Требования к маркировке пищевой продукции.
25. Требования к указанию в маркировке информации об отличительных признаках пищевой продукции.
26. Требования к обеспечению безопасности масложировой продукции в процессах её производства, хранения, перевозки и реализации.
27. Требования к процессу производства пищевой масложировой продукции.
28. Обеспечение безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее производства.

29. Требования к условиям хранения, удаления и уничтожения отходов производства.
30. Требования к производственному контролю масложировой продукции.
31. Требования к процессу хранения, перевозки, реализации пищевой масложировой продукции.

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

32. Требования к процессам хранения и перевозки непищевой масложировой продукции.
33. Государственный контроль (надзор) в процессах производства, хранения, перевозки и реализации масложировой продукции.
34. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
35. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке, утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок.
36. Требования к производству и специальным технологическим процессам при производстве и (или) реализации продуктов переработки молока.
37. Требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.
38. Требования к функционально необходимым компонентам, используемым при производстве продуктов переработки молока.
39. Требования к реализации молока и продуктов его переработки.
40. Обязанности изготовителя, продавца по организации производственного контроля.
41. Гигиенические требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов переработки молока.
42. Идентификация молока и продуктов его переработки. Правила и процедуры.
43. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки, а также процессов их производства.
44. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований Технического регламента на молоко и молочную продукцию.
45. Формы подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям ТР.
46. Требования к упаковке молока и продуктов его переработки. Маркировка.
47. Основные понятия ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) - продукты убоя и мясная продукция.

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

48. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.
49. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства.
50. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции.
51. Требования к продуктам убоя и процессам их производства.
52. Требования к мясной продукции и процессам ее производства.
53. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции.
54. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции.

55. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции. Схемы декларирования.
56. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) в отношении продуктов убоя и мясной продукции и связанных с ними процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
57. Требования к процессам производства продуктов убоя птицы и мясной продукции из мяса птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
58. Требования к процессам производства пищевых яиц и яйцепродуктов на птицефабриках.
59. Требования к процессам вылова рыбы и её переработке.
60. Требования к рыбоперерабатывающим комбинатам.
61. Идентификация рыбной продукции.
62. Требования, предъявляемые к пищевой рыбной продукции.
63. Требования, предъявляемые к непищевой рыбной продукции.
64. Требования к таре, упаковке, маркировке рыбной продукции.
65. Особые требования к маркировке пищевой рыбной продукции
66. Требования к процессам производства рыбной продукции.
67. Требования, обеспечивающие безопасность рыбной продукции в процессе ее производства.

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

68. Требования к воде, ко льду и к воздуху при производстве рыбной продукции.
69. Требования к сырью для производства рыбной продукции, к вспомогательным материалам и пищевым добавкам, используемым в процессе производства рыбной продукции.
70. Требования к зданиям, строениям, сооружениям и производственным помещениям при организации процессов производства рыбной продукции.
71. Требования безопасности к производственным помещениям для производства рыбной продукции на судах рыбопромыслового флота.
72. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю, используемых при производстве рыбной продукции.
73. Требования к организации системы производственного контроля при производстве рыбной продукции. Система НАССР.
74. Требования к процессу хранения рыбной продукции на стадии обращения, транспортированию (перевозке). Требования безопасности к процессам реализации рыбной продукции.

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

Критерии оценивания знаний, обучающихся при проведении опроса:

- **Отметка «отлично»** - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
- **Отметка «хорошо»** - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе

- **Отметка «удовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.
- **Отметка «неудовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

Критерии оценивания знаний, обучающихся при проведении тестирования:

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

- **Отметка «отлично»** – 25-22 правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 21-18 правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – 17-13 правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 13 правильных ответов

Критерии знаний при проведении зачета с оценкой:

- **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
- **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.

5. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

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.

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.02.02 «Техническое регулирование,
стандартизация и управление качеством»
Уровень высшего образования МАГИСТРАТУРА
Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ
Автор: доктор ветеринарных наук, доцент Токарев А.Н.

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

В программе отражены:

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

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

Заключение:

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

Рецензент,
Заведующий кафедрой микробиологии,
вирусологии и иммунологии, д.б.н.,
профессор



А.А. Сухинин

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины
Б1.В.ДВ.02.02 «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством»
по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
уровень высшего образования - магистратура

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ
Автор: доктор ветеринарных наук, доцент Токарев А.Н.

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

В программе отражены:

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

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

Заключение:

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

Рецензент

Начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга



Ю.А. Андреев