

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 26.04.2026 09:19:21
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

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



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по
учебно-воспитательной работе и
молодежной политике
А.А. Сухинин
10.04.2026 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, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2026

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«25» марта 2026 г.
Протокол № 7

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

Санкт-Петербург
2026 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная цель дисциплины «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» при подготовке бакалавров по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по специальности ветеринарно-санитарная экспертиза состоит в том, чтобы дать обучающимся основополагающие навыки освоения общих принципов, методов и процедур технического регулирования, подготовка студента к решению профессиональных задач по достижению пищевой безопасности и эффективности работ на основе использования методов обеспечения единства измерений, стандартизации, а также подтверждения свойств и характеристик путем сертификации на соответствие требованиям технических регламентов Таможенного союза и ЕАЭС, государственным и международным нормам.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

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

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

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

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

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

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

Область профессиональной деятельности:

13 Сельское хозяйство

Типы задач профессиональной деятельности:

- организационно-управленческий
- научно-образовательный

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

- общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

- ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

- ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

- ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

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

- ОПК-3.1. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующих профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса

- ОПК-3.2. Анализирует основные нормативные правовые акты национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующие профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса

- ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами национального и международного ветеринарного законодательства в сфере агропромышленного комплекса

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

- ОПК-5.1. Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации

- ОПК-5.2. Анализирует результаты профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ

- ОПК-5.3. Представляет отчетные документы с использованием специализированных баз данных и базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ

- профессиональные компетенции (ПК):

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

- ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.

- ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

- ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.

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):

- ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач.

- ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.

- ПК-7.3. Применяет современные технические средства информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.

Способен анализировать с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ результаты мониторинга качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок (ПК-8):

- ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности.

- ПК-8.2. Применяет знания о правовых основах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для внедрения технологий ИИ в анализ результатов мониторинга качества и безопасности сырья и продукции.

- ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

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

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

Очная форма обучения – в 3 семестре, заочная форма обучения – на 2 курсе.

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

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

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

**4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ,
СТАНДАРТИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ» ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ
ОБУЧЕНИЯ**

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

**4.2. ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

| Вид учебной работы | Всего часов | Курс |
|--|---------------------|---------------------|
| | | 2 |
| Аудиторные занятия | 18 | 18 |
| В том числе: | | |
| Лекции, в том числе интерактивные формы | 6 | 6 |
| Практические занятия, в том числе интерактивные формы | 12 | 12 |
| Самостоятельная работа, в том числе: | 126 | 126 |
| Контроль | 4 | 4 |
| Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой) | Зачет с оценкой – 1 | Зачет с оценкой - 1 |
| Общая трудоемкость дисциплины часы / зачетные единицы | 144 / 4 | 144 / 4 |

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

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

| № | Наименование | Формируемые компетенции | Курс | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах) | | | |
|----|---|---|------|--|----|----|----|
| | | | | Л | ПЗ | ПП | СР |
| 1. | Введение. Понятие о техническом регулировании. История развития технического регулирования. Понятие и цели технического регулирования. Виды технического регулирования. | ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; | 2 | 2 | | | 3 |
| 2. | Основа системы технического регулирования ТС и ЕАЭС. Основные понятия ТР пищевой безопасности. Понятие и отличие ТР ТС и ГОСТ. | ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов. | 2 | 2 | | | 3 |
| 3. | Нормативно-правовая база Российской Федерации в области пищевой безопасности. Российское и международное техническое законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции. | ОПК-3. Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса: | 2 | 2 | | | 3 |
| 4. | Система технического регулирования пищевой безопасности. ФЗ, ТР ТС и ЕАЭС, требования которых являются обязательными | ОПК-3.1. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах национального и | 2 | 2 | | | 3 |

| | | | | | | | |
|-----|--|--|---|---|--|--|---|
| | для исполнения в области пищевой безопасности. Структура ТР. | международного ветеринарного законодательства, регулирующих профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса; ОПК-3.2. Анализирует основные нормативные правовые акты национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующие профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса; | | | | | |
| 5. | ТР на пищевую продукцию, предназначенную для обращения на территории Таможенного союза (Пищевой кодекс Таможенного союза). | ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами национального и международного ветеринарного законодательства в сфере агропромышленного комплекса. | 2 | 2 | | | 3 |
| 6. | Понятие и цели ТР. Виды технического регулирования. Оценка соответствия пищевых продуктов в РФ. Принцип прослеживаемости пищевой безопасности. | ОПК-5. Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных: ОПК-5.1. Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации; ОПК-5.2. Анализирует результаты профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; ОПК-5.3. Представляет отчетные документы с использованием специализированных баз данных и базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ. | 2 | 2 | | | 3 |
| 7. | Требования безопасности к процессу производства пищевых продуктов животного происхождения. Требования безопасности к процессу производства пищевых растительных продуктов. | ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии: ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора. | 2 | 2 | | | 6 |
| 8. | Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Регулировании производства и обращения пищевых продуктов. Требования ТР пищевой безопасности. Подтверждение и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов. | | 2 | 2 | | | 6 |
| 9. | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в предупредительном контроле. | | 2 | 2 | | | 6 |
| 10. | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в текущем контроле. Требования к не переработанному продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения. | | 2 | 4 | | | 6 |

| | | | | | |
|-----|---|--|---|---|---|
| 11. | Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов. | ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. | 2 | 4 | 6 |
| 12. | Основы технического регулирования пищевой безопасности мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов. | ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности. | 2 | 4 | 6 |
| 13. | Основы технического регулирования пищевой безопасности молока. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов. | ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок: | 2 | 4 | 6 |
| 14. | Основы технического регулирования пищевой безопасности рыбы. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов. | ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач. | 2 | 4 | 6 |
| 15. | Основы технического регулирования пищевой безопасности масел и жиров. | ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач. | 2 | 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), ГОСТы, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции. | ПК-7.3. Применяет современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач. | 2 | 4 | 6 |
| 17. | Основы технического регулирования пищевой безопасности отдельных видов | ПК-8. Способен анализировать с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ результаты мониторинга качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок: ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности. ПК-8.2. Применяет знания о правовых основах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для внедрения технологий ИИ | 2 | 4 | 6 |

| | | | | | | | |
|-----------------------------|--|--|-----------|-----------|----------|-----------|---|
| | <i>специализированной пищевой продукции, диетического лечебного и диетического профилактического питания.</i> | в анализ результатов мониторинга качества и безопасности сырья и продукции. | | | | | |
| 18. | <i>Основы технического регулирования пищевой безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.</i> | ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок | 2 | | 4 | | 6 |
| ИТОГО ПО 3 СЕМЕСТРУ: | | | 12 | 42 | 0 | 90 | |

5.2. Содержание дисциплины «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» для заочной формы обучения

| № | Наименование | Формируемые компетенции | Семестр | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах) | | | |
|----|---|---|---------|--|----|----|----|
| | | | | Л | ПЗ | ПП | СР |
| 1. | Введение. Понятие о техническом регулировании. История развития технического регулирования. Понятие и цели технического регулирования. Виды технического регулирования. | ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; | 2 | | | | 7 |
| 2. | Основа системы технического регулирования ТС и ЕАЭС. Основные понятия ТР пищевой безопасности. Понятие и отличие ТР ТС и ГОСТ. | ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; | 3 | 2 | | | 7 |
| 3. | Нормативно-правовая база Российской Федерации в области пищевой безопасности. Российское и международное техническое законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции. | ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов. ОПК-3. Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса; | 3 | | 2 | | 7 |
| 4. | Система технического регулирования пищевой безопасности. ФЗ, ТР ТС и ЕАЭС, требования которых являются обязательными для исполнения в области пищевой безопасности. Структура ТР. | ОПК-3.1. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующих | 3 | | | | 7 |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|---|--|--|---|
| 5. | ТР на пищевую продукцию, предназначенную для обращения на территории Таможенного союза (Пищевой кодекс Таможенного союза). | профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса; ОПК-3.2. Анализирует основные нормативные правовые акты национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующие профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса; | 3 | | | | 7 |
| 6. | Понятие и цели ТР. Виды технического регулирования. Оценка соответствия пищевых продуктов в РФ. Принцип прослеживаемости пищевой безопасности. | ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами национального и международного ветеринарного законодательства в сфере агропромышленного комплекса. | 3 | | | | 7 |
| 7. | Требования безопасности к процессу производства пищевых продуктов животного происхождения. Требования безопасности к процессу производства пищевых растительных продуктов. | ОПК-5. Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных: | 3 | 2 | | | 7 |
| 8. | Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Регулировании производства и обращения пищевых продуктов. Требования ТР пищевой безопасности. Подтверждение и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов. | ОПК-5.1. Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации; ОПК-5.2. Анализирует результаты профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; | 3 | 2 | | | 7 |
| 9. | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в предупредительном контроле. | ОПК-5.3. Представляет отчетные документы с использованием специализированных баз данных и базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ. | 3 | | | | 7 |
| 10. | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в текущем контроле. Требования к не переработанному продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения. | ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии: ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей | 3 | 2 | | | 6 |
| 11. | Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов. | | 3 | 2 | | | 6 |

| | | | | | |
|-----|---|--|---|---|----|
| 12. | Основы технического регулирования пищевой безопасности мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов. | промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора. ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. | 3 | 2 | 6 |
| 13. | Основы технического регулирования пищевой безопасности молока. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов. | ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности. | 3 | 2 | 6 |
| 14. | Основы технического регулирования пищевой безопасности рыбы. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов. | ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок: | 3 | 2 | 7 |
| 15. | Основы технического регулирования пищевой безопасности масел и жиров. | ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач. ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач. ПК-7.3. Применяет современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач. | 3 | | 7 |
| 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), ГОСТы, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции. | ПК-8. Способен анализировать с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ результаты мониторинга качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок: | 3 | | 7 |
| 17. | Основы технического регулирования пищевой безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, | | 3 | | 10 |

| | | | | | | | |
|-----------------------------|--|--|----------|-----------|----------|------------|----|
| | <i>диетического лечебного и диетического профилактического питания.</i> | ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности. | | | | | |
| 18. | <i>Основы технического регулирования пищевой безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.</i> | ПК-8.2. Применяет знания о правовых основах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для внедрения технологий ИИ в анализ результатов мониторинга качества и безопасности сырья и продукции. ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок | 3 | | | | 10 |
| ИТОГО ПО 3 СЕМЕСТРУ: | | | 6 | 12 | 0 | 126 | |

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 25.03.2026)

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: 25.03.2026)

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: 25.03.2026)

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: 25.03.2026)

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: 25.03.2026)

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: 25.03.2026)

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: 25.03.2026)

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: 25.03.2026)

5. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с.

6. Афанасьев В.А. Техническое регулирование и управление качеством/ В.А. Афанасьев, В.А. Лебедев / М.: Либраков - 2013. – 256 с.

7. Шишмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документоведение/ В.Ю. Шишмарев/ – М.: Инфра-М, 2017. – 312 с.

б) Дополнительная литература:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) - 2013. — 192 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 25.03.2026)

2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) - 2013. — 110 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 25.03.2026)

3. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) - 2016. — 137 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420394425> (дата обращения: 25.03.2026)

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» - <https://search.spbguvvm.informsistema.ru/>
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](http://www.proquest.com/academic-and-social/agricultural-and-environmental-science-database)
12. Электронные книги издательства «Проспект Науки»
<http://prospektnauki.ru/ebooks/>
13. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро»
<http://www.iprbookshop.ru/586.html>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

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

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с 16-19 часов) и вечернее время (с 20-24 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1.5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час. Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда. В норме студент должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

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

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

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.). Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников. Конспектируя письменные источники, студент имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя. При работе над текстом лекции студенту необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации. Для каждой лекции, практического занятия и лабораторной работы приводятся номер, тема, перечень рассматриваемых вопросов, объем в часах и ссылки на рекомендуемую литературу. Для занятий, проводимых в интерактивных формах, должна указываться их организационная форма: компьютерная симуляция, деловая или ролевая игра, разбор конкретной ситуации и т.д.

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

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

При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

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

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

Содержание практических (семинарских) занятий фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделах «Перечень тем практических (семинарских) занятий». Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности студентов - решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

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

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

- Рекомендации по работе с литературой.

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

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

Тестирование — это проверка, которая позволяет определить: соответствует ли реальное поведение программы ожидаемому, выполнив специально подобранный набор тестов. Тест –

это выполнение определенных условий и действий, необходимых для проверки работы тестируемой функции или её части. На каждый вопрос по дисциплине необходимо правильно ответить, выбрав один вариант.

10. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

В рамках реализации дисциплины проводится воспитательная работа для формирования современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей, формирования и развития духовно-нравственных, гражданско-патриотических ценностей, системы эстетических и этических знаний и ценностей, установок толерантного сознания в обществе, формирования у студентов потребности к труду как первой жизненной необходимости, высшей ценности и главному способу достижения жизненного успеха, для осознания социальной значимости своей будущей профессии.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

11.1. 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://spbguv.m.ru/academy/eios>

11.2. 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 |

12. 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 | 411 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, 5) Учебная аудитория для проведения лекций, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, | Специализированная мебель: парты, стулья, табуреты, учебная доска. Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор. |

| | | |
|--|--|--|
| | текущего контроля и промежуточной аттестации | |
| | <p>402 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> | <p><i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> весы настольные, таблицы, муляжи препаратов, центрифуга, холодильник, микроскопы Биолан, компрессоры.</p> |
| | <p>406 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория (лаборатория кафедры) для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> | <p><i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> выпяжной шкаф, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, муфельная печь, водяная баня, ФЭК КФК-3, Клевер, Лактан-2, Соматос, холодильник, Гастрол, весы электронные, микроскопы Биолан.</p> |
| | <p>408 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Моечная (лаборантская) кафедры</p> | <p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, стеллажи, шкафы.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> плита электрическая, двойная раковина со сливом, сушильный шкаф, автоклав, электроводонагреватель.</p> |
| | <p>206 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>214 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>324 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</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | | обслуживания технических средств обучения |
| | Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. | <i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели |

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

Приложение 1 на _____ л.

Рабочую программу составила:

Доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы,
кандидат ветеринарных наук, доцент


В.Г.Урбан

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

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

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

по дисциплине
«ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»

Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА
Направление подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Очная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2026

Санкт-Петербург
2026 г.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

| № | Формируемые компетенции | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Оценочное средство |
|----|-------------------------|--|--------------------|
| 1. | ОПК-2 | Введение. Понятие о техническом регулировании. История развития технического регулирования. Понятие и цели технического регулирования. Виды технического регулирования. | Опрос |
| 2. | ОПК-3 | Основа системы технического регулирования ТС и ЕАЭС. Основные понятия ТР пищевой безопасности. Понятие и отличие ТР и ГОСТ. | Опрос, тесты |
| 3. | ОПК-5 | Нормативно-правовая база РФ в области пищевой безопасности. Российское и международное техническое законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции. | Тесты |
| 4. | ОПК-2 | Система технического регулирования пищевой безопасности. ФЗ, ТР ТС и ЕАЭС, требования которых являются обязательными для исполнения в области пищевой безопасности. Структура ТР. | Опрос, тесты |
| 5. | ОПК-3 ОПК-5 | ТР на пищевую продукцию, предназначенную для обращения на территории Таможенного союза (Пищевой кодекс Таможенного союза). | Тесты |
| 6. | ОПК-2 ОПК-5 | Понятие и цели ТР. Виды технического регулирования. Оценка соответствия пищевых продуктов в РФ. Принцип прослеживаемости пищевой безопасности. | Опрос, тесты |
| 7. | ПК-2 ПК-7 | Требования безопасности к процессу производства пищевых продуктов. | Опрос, тесты |
| 8. | ПК-2 ПК-7 | Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Регулировании производства и обращения пищевых продуктов. Требования ТР пищевой безопасности. Подтверждение и обеспечение безопасности пищевых продуктов. | Реферат, тесты |
| 9. | ПК-2 ПК-7 | Проведение ветсанэкспертизы пищевой продукции в предупредительном контроле. | Опрос, тесты |
| 10 | ПК-2 ПК-7 | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в текущем контроле. Требования к не переработанному продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения. | Опрос, тесты |
| 11 | ПК-2 ПК-7 | Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов. | Реферат, тесты |
| 12 | ПК-2 ПК-7 | Основы технического регулирования пищевой безопасности мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов. | Опрос, тесты |
| 13 | ПК-2 ПК-7 | Основы технического регулирования пищевой безопасности молока. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов. | Опрос, тесты |
| 14 | ПК-2 ПК-7 | Основы технического регулирования пищевой безопасности рыбы. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов. | Опрос, тесты |

| | | | |
|----|----------------------|--|----------------|
| 15 | ПК-2 ПК-7 | Основы технического регулирования пищевой безопасности масел и жиров. | Реферат, тесты |
| 16 | ПК-2 ПК-7 | Основы технического регулирования пищевой безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, диетического лечебного и диетического профилактического питания | Реферат, тесты |
| 17 | ПК-2 ПК-7 | Основы технического регулирования пищевой безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. | Реферат, тесты |
| 18 | ПК-2 ПК-7 ПК-8 | Пищевая безопасность. Требования Кодекса Алиментариус. Мониторинг пищевой безопасности, его виды. Прослеживаемость и ГИС. | Опрос |

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

| № | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде |
|----|----------------------------------|---|---|
| 1. | Собеседование (опрос) | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. | Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД |
| 2. | Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося | Фонд тестовых заданий |
| 6. | Реферат | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее | Темы рефератов |

1. 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 | |
| Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2) | | | | | |
| ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, индивидуальное задание |
| ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов | При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки | Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме | Тесты, опрос, индивидуальное задание |
| ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки | Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов | Тесты, опрос, индивидуальное задание |
| Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК-3) | | | | | |
| ОПК-3.1. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующих профессиональную | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, индивидуальное задание |

| | | | | | |
|---|--|--|---|---|--------------------------------------|
| деятельность в сфере агропромышленного комплекса | | | | | |
| ОПК-3.2. Анализирует основные нормативные правовые акты национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующие профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса | 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 | Тесты, опрос, индивидуальное задание |
| ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами национального и международного ветеринарного законодательства в сфере агропромышленного комплекса | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки | Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов | Тесты, опрос, индивидуальное задание |
| Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5) | | | | | |
| ОПК-5.1. Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, индивидуальное задание |
| ОПК-5.2. Анализирует результаты профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ | 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 | Тесты, опрос, индивидуальное задание |
| ОПК-5.3. Представляет отчетные документы с использованием | При решении стандартных задач не | Имеется минимальный набор навыков для | Продемонстрированы базовые навыки при | Продемонстрированы навыки при решении | Тесты, опрос, |

| | | | | | |
|---|---|--|---|--|--|
| специализированных баз данных и базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ | продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки | решения стандартных задач с некоторыми недочетами | решении стандартных задач с некоторыми недочетами | нестандартных задач без ошибок и недочетов | индивидуальное задание |
| Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2) | | | | | |
| ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора. | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание |
| ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание |
| ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание |

| | | | | | |
|---|---|--|---|--|--|
| требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности. | | | | | |
| 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) | | | | | |
| ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание |
| ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач. | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание |
| ПК-7.3. Применяет современные технические средства информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач. | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, индивидуальное задание |
| Способен анализировать с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ результаты мониторинга качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок (ПК-8): | | | | | |
| ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности. | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, |
| ПК-8.2. Применяет знания о правовых основах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для внедрения технологий ИИ в анализ результатов мониторинга качества и безопасности сырья и продукции. | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание |

| | | | | | |
|---|---|--|---|--|--------------------------------------|
| ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок. | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты, опрос, индивидуальное задание |
|---|---|--|---|--|--------------------------------------|

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

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. Вопросы при опросе (собеседовании) по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

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

ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

1. Что такое технический барьер: Меры борьбы.
2. В каких областях осуществляется техническое регулирование.

ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

3. Перечислите принципы технического регулирования.
4. Какими обстоятельствами вызвана реформа технического регулирования:

ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

5. В чем проявляется защитная функция технического регулирования.
6. Назовите виды технических регламентов и их требования.

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

ОПК-3.1. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующих профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса

7. Укажите объекты ОТР.
8. Укажите субъекты СТР.

ОПК-3.2. Анализирует основные нормативные правовые акты национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующие профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса

9. Что понимается под объектом технического регулирования:

10. Поясните содержание технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами национального и международного ветеринарного законодательства в сфере агропромышленного комплекса

11. Поясните содержание технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки».

12. Поясните содержание технического регламента «О безопасности упаковки».

13. Поясните содержание технического регламента «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

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

ОПК-5.1. Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации

14. Что такое «знак обращения на рынке»:

ОПК-5.2. Анализирует результаты профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ

15. Какова необходимость включения в содержание технического регулирования такого раздела, как «переходный период»:

16. Поясните содержание технического регламента «О безопасности молока и молочных продуктов».

ОПК-5.3. Представляет отчетные документы с использованием специализированных баз данных и базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ

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

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

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

ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.

19. Каковы права органов, осуществляющих госконтроль (надзор) за соблюдением требований ТР:

20. На какой стадии ЖЦП осуществляется ГК и Н:

ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

21. Что следует понимать под термином «техническое регулирование»:

22. Что такое технический регламент:

23. Каковы цели принятия технического регламента:

24. Назовите виды технических регламентов и их требования.

ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач

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

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

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

ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач

ПК-7.3. Применяет современные технические средства информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач

36. Основы технического регулирования безопасности молока и молочных продуктов.

37. Основы технического регулирования безопасности мяса и мясных продуктов.

38. Основы технического регулирования безопасности рыбы и рыбных продуктов.

Формируемая компетенция: Способен анализировать с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ результаты мониторинга качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок (ПК-8):

ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности.

39. Каков порядок разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов.

ПК-8.2. Применяет знания о правовых основах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для внедрения технологий ИИ в анализ результатов мониторинга качества и безопасности сырья и продукции.

40. Какие основные нормативные документы используются в области стандартизации.

41. При каких условиях возможно в России решение проблемы качества:

ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.

42. Мониторинг пищевой безопасности, его виды.

3.1.2. Темы рефератов

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

ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

1. Основные понятия технических регламентов пищевой безопасности.

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

ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

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

ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

4. Структура ТР.

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

ОПК-3.1. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующих профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса

5. Принцип прослеживаемости пищевой безопасности.

ОПК-3.2. Анализирует основные нормативные правовые акты национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующие профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса

6. Регулировании производства и обращения пищевых продуктов.

7. Требования технических регламентов по пищевой безопасности.

ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами национального и международного ветеринарного законодательства в сфере агропромышленного комплекса

8. Подтверждение и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.

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

ОПК-5.1. Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации

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

ОПК-5.2. Анализирует результаты профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ

10. Международные, региональные и другие организации по стандартизации.

11. Применение международных стандартов.

ОПК-5.3. Представляет отчетные документы с использованием специализированных баз данных и базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ

12. Применение межгосударственных стандартов.

13. Межгосударственное сотрудничество в области стандартизации.

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

ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.

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

15. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации.

ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

16. История становления стандартизации.

17. Деятельность Европейского союза в области стандартизации.

18. Деятельность РОССТАНДАРТА в области стандартизации.

ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.

19. Деятельность Таможенного союза в области стандартизации.

20. Понятие, признаки, виды законов.

21. Подзаконные нормативные акты.

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

ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач

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

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

ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач

24. Виды государственного контроля в пищевой промышленности.

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

ПК-7.3. Применяет современные технические средства информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач

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

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

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

3.1.3. Тесты по дисциплине

Тесты по дисциплине «Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством» для оценки компетенции:

Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов **ОПК-2.:**

Индикаторы компетенций:

ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов:

ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов:

ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов:

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

Пищевые продукты могут быть фальсифицированными. К ним относятся следующие продукты:

1. пищевые продукты, приносящие вред здоровью человека;
2. пищевые продукты низкого качества;
3. пищевые продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной

ОТВЕТ: 3.

Задание 2.

Из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

Пищевые продукты должны быть безопасны для употребления человеком. Нормативные документы установили понятие (термин) безопасности пищевых продуктов.

1. 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

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

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.

ОТВЕТ: 1.

Задание 3.

Из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

1. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 2 процентов.

2. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4 процентов.

3. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 6 процентов.

4. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 8 процентов.

5. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 5 процентов.

ОТВЕТ: 2.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов:

Задание 4

В соответствии с требованиями ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» срок годности молока питьевого с момента окончания технологического процесса устанавливает производитель, с учетом требований нормативных правовых документов и факторов, влияющих на безопасность и длительность хранения.

Выберите правильные варианты ответа факторов, не влияющих на срок годности молока питьевого:

1. вид и способ термической обработки;
2. зависимость от молочного сырья (цельное, нормализованное, обезжиренное);
3. вид тары и упаковки;
4. режим хранения;
5. содержание маркировки.

ОТВЕТ: 2 5.

Задание 5.

Из предложенных вариантов, выберите правильные ответы.

Идентификация пищевой 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.

ОТВЕТ: 1 2 3 4.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в правильной последовательности основные этапы от получения до реализации молока, с учетом требований нормативно-технических документов:

1) Процессы реализации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, должны соответствовать требованиям, технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2011), и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

2) Приемка сырого молока, не соответствующего установленным требованиям к их температуре, допускается при условии их немедленной переработки изготовителем продуктов переработки молока.

3) Во время перевозки охлажденного сырого молока к месту переработки, на момент начала переработки его температура не должна превышать 10°C.

Перевозка сырого молока осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, установленной требованиями ТР ТС.

4) Хранение сырого молока, а также подвергшееся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4°C ± 2°C.

5) Допускается предварительная термическая обработка сырого молока, в том числе пастеризация, изготовителем в случаях:

а) кислотности сырого молока от 19°Т до 21°Т;

б) хранение сырого молока более 6 ч. без охлаждения;

в) перевозки сырого молока, продолжительность которой превышает допустимый период хранения, но не более чем на 25 процентов;

г) наличия соответствующего предписания уполномоченных органов государств-членов в сфере ветеринарного контроля (надзора).

При применении предварительной термической обработки сырого молока, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, период проведения) указываются в товаросопроводительной документации к сырому молоку.

б) получение сырого молока (сырья) - продукта нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него; «сырое молоко» - молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 °С или обработке, в результате которой изменяются его составные части.

ОТВЕТ: 6 5 3 2 4 1.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

В соответствии с действующими Ветеринарными правилами убой животных расположите в правильной последовательности основные этапы организации убоя крупного рогатого скота, для определения точек ветеринарного осмотра.

В местах убоя животных обеспечивается разделение следующих процессов убоя:

1. обескровливание,
2. обездвиживание,
3. забеловка и съемка шкуры,
4. взвешивание,
5. нутровка туш,
6. клеймение,
7. зачистка.

ОТВЕТ: 2, 1, 3, 5, 7, 4, 6.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в правильной последовательности основные этапы проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, с учетом требований «Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации» (Приказ МСХ РФ от 28 апреля 2022 года № 269).

При поступлении животных в места убоя животных специалистом Госветслужбы в рамках проведения предубойного ветеринарного осмотра животных осуществляется следующие действия:

- 1) осмотр животных с целью выявления больных или подозреваемых в заболевании;
- 2) по результатам предубойного ветеринарного осмотра животных специалистами Госветслужбы принимается решение о направлении животных на убой.
- 3) рассмотрение документов и сведений, представленных владельцем животных или его уполномоченным лицом (ветеринарных сопроводительных документов, содержащих результаты проведенных ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении животных, или информации об их оформлении и выдаче, содержащихся в ФГИС «ВетИС» - подсистема «Меркурий»; информации о применении лекарственных препаратов и соблюдении сроков их выведения из организма животных в соответствии с инструкциями)
- 4) внесение информации о результатах предубойного ветеринарного осмотра животных в журнал учета результатов предубойного ветеринарного осмотра животных в местах убоя животных.

ОТВЕТ: 3, 1, 4, 2.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Для внедрения требований ISO 22000 (НАССР) необходимо следующее:?

1. Разработать и утвердить политику с обязательствами высшего руководства в отношении безопасности продовольствия.

2. Установить внутренний обмен информацией для своевременной актуализации информации о требованиях к продукции, условиях производства, управлении персоналом, внешних регламентирующих требованиях

3. Назначить группу безопасности продовольствия для разработки и поддержания системы управления безопасностью продовольствия.

4. Идентифицировать и оценить все биологические, химические и физические опасности, а также соответствующие меры управления при их возникновении для каждого вида продукции/процесса.

5. Установить обмен информацией с поставщиками, подрядчиками, потребителями и регулируемыми органами для гарантии достаточной информированности относительно аспектов безопасности продовольствия для всех потребителей, участвующих в цепи продовольствия.

6. Описать сырье, вещества и материалы, входящие в состав или контактирующие с продукцией до степени, необходимой для идентификации и оценки опасностей.

ОТВЕТ: 1, 3, 2, 5, 6, 4.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Этапы построения диаграммы Исикавы («Диаграмма причин и результатов» или как её иногда ее называют «Рыбий скелет»), с учетом значимости влияния факторов на качество продукции, включают следующее:?

1. «мясо» - ранжирование факторов по их значимости и выделение наиболее важных;

2. «мелкие кости» - выбор (описание) причин третичного порядка которые влияют на вторичные;

3. «средние кости» - выбор вторичных причин, влияющих на главные;

4. «большие кости» - выбор главных причин, влияющих на показатель качества;

5. «голова» - выбор результативного показателя, характеризующего качество изделия (процесса и т. д.).

ОТВЕТ: 5, 4, 3, 2, 1.

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 11.

Прочитайте текст и установите соответствие.

На организм животных влияют различные факторы среды: природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические, и отражаются на показателях безопасности и качества мясных пищевых продуктов.

Соотнесите соответствующий фактор и его влияние на показатели безопасности и качества мясных пищевых продуктов.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|---|---|---|
| А | На состав пищевых продуктов | 1 | Ветеринарно-санитарные требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) и хранения пищевой продукции |
| Б | На безопасность продукта | 2 | Генетический потенциал животных мясного направления, кормление и их содержание |
| В | На безопасность и качество мясных пищевых продуктов | 3 | Экономический фактор — отражает влияние затрат на содержание животных, логистику, инвестиции в технологии обеззараживания и снижение концентрации вредных веществ |
| Г | На безопасность и срок | 4 | Изменения готового продукта в процессе хранения и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | годности | | транспортировки |
| Д | На безопасность и качество мясных консервов | 5 | Изменения сырья в процессе хранения и транспортировки |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А2 Б3 В1 Г4 Д5.

Задание 12.

Прочитайте текст и установите соответствие

Ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства и кормов проводят при осуществлении контрольно-надзорных функций и в аккредитованных лабораториях на соответствие требованиям государственных стандартов, обеспечивающих выполнение требований Технических Регламентов ТС и ЕАЭС.

Соотнесите требования государственных стандартов (ГОСТ) на конкретный вид продукции животноводства и кормов, для которых целесообразно применять данный ГОСТ.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|--|---|--|
| А | Сливки (сырые и термически обработанные) - сырье | 1 | ГОСТ Р 55453-2022 Корма для непродуктивных животных. Общие технические условия |
| Б | Пределы допустимых отклонений от декларируемых значений, гарантируемых показателей питательной ценности кормов для непродуктивных животных (кошек и собак) | 2 | ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности |
| В | Влажные корма для непродуктивных животных (с содержанием влаги от 60%) | 3 | ГОСТ Р 52054-2023 Молоко коровье сырое. Технические условия |
| Г | Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию: группу («мясной продукт», «мясное колбасное изделие»), способ технологической обработки (например, «вареная»), наименование колбасного изделия с указанием вида мясной продукции («колбасное изделие»), а также вида изделия («колбаса» или «колбаса вареная», «сосиски», «сардельки», «шпикачки», «колбасный хлеб»), категории (А, Б, В). | 4 | ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия |
| Д | Не допускается применение мяса быков, хряков, некастрированных жеребцов и тощего. Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза. | 5 | ГОСТ 23670-2019. Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А3 Б1 В2 Г5 Д4

Задание 13.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите соответствующие объекты технического регулирования (пищевая продукция) и связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации, утилизации и требования ТР ТС и ТР ЕАЭС, которыми целесообразно руководствоваться и применять при осуществлении профессиональной деятельности с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|---|---|--|
| А | Мясо и мясная продукция | 1 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) |
| Б | Молоко и молочная продукция | 2 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) |
| В | Мясо птицы и продукция из мяса птицы | 3 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) |
| Г | Рыба и рыбная продукция | 4 | Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) |
| Д | Пищевые яйца и продукты переработки яйца, мед и продукты пчеловодства | 5 | Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021) |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А3 Б2 В5 Г4 Д1.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах:?

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|--|---|---|
| А | Мясо, рыба, молоко | 1 | декларирования соответствия пищевой продукции; |
| Б | Молоко питьевое и молочная продукция переработанная, мясо- и рыбопродукты, подвергнутые промышленной переработке (готовые к употреблению) | 2 | государственной регистрации специализированной пищевой продукции; |
| В | продукты состоящие или выделенные из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, животных; полученные из ГМО или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий | 3 | государственной регистрации пищевой продукции нового вида; |
| Г | органические продукты специализированная пищевая продукция | 4 | ветеринарно-санитарной экспертизы |

| | | |
|---|--|--|
| для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, | | |
|---|--|--|

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А4 Б1 В3 Г2.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции регламентированы ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|---|---|--|
| А | Непосредственно перед указанием данных компонентов должна размещаться надпись «Состав»: | 1 | Входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в порядке убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции |
| Б | Могут указываться в составе пищевой продукции под наименованиями | 2 | Масло какао |
| В | При наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) | 3 | Наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E). |
| Г | При наличии в пищевом продукте ароматизатора маркировка состава должна содержать слово «ароматизатор(ы)» | 4 | При наличии в пищевом продукте ароматизатора маркировка состава должна содержать слово "ароматизатор(ы)". |
| Д | Пищевые яйца и продукты переработки яйца, мед и продукты пчеловодства | 5 | Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021) |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А1 Б2 В3 Г4.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Срок действия декларации о соответствии на молоко и молочную продукцию?

ОТВЕТ: В соответствии с требованиями ТР ТС и ТР ЕАЭС: не более 3-х лет на молочную, выпускаемую серийно; 5 лет на масложировую продукцию; для партии продукции - соответствует сроку годности этой молочной продукции; при наличии у

изготовителя сертифицированной системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП – не более 5 лет.

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Документы, послужившие основанием для принятия декларации о соответствии на молоко и молочную продукцию, хранятся определенный период времени.?

ОТВЕТ: Документы, послужившие основанием для принятия декларации партии продукции, хранятся не менее 5 лет со дня реализации последнего изделия партии.

Документы, послужившие основанием для принятия декларации серийно выпускаемой продукции, хранятся не менее 10 лет со дня прекращения действия декларации о соответствии.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» декларированию соответствия подлежит пищевая продукция?

ОТВЕТ: В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» оценке соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция за исключением: не переработанной пищевой продукции животного происхождения; специализированной пищевой продукции; уксуса.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» государственной регистрации подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция.?

ОТВЕТ: В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» государственной регистрации подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза специализированная пищевая продукция:

- пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;
- пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;
- минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;
- пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;
- биологически активные добавки к пище (БАД).

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

К документам по стандартизации в РФ относятся?

ОТВЕТ:

К документам по стандартизации в РФ относятся документы национальной системы стандартизации:

- национальные стандарты (основополагающие, предварительные, стандарты на продукцию, стандарты на услуги, стандарты на методы контроля, стандарты на термины и определения и др.);
- правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации;
- общероссийские классификаторы;
- стандарты организаций, в том числе технические условия;

- своды правил;
- документы по стандартизации оборонной продукции (товаров, работ, услуг).

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Стандарт - это нормативный документ.?

ОТВЕТ: Стандарт - это нормативный документ, разработанный на основе консенсуса и принятый признанным органом, в котором устанавливаются для всеобщего и многократного использования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области.

Стандарты должны быть основаны на обобщенных результатах науки, техники и практического опыта и направлены на достижение оптимальной пользы для общества.

Формируемая компетенция:

ОПК-3. Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса:

Индикаторы компетенций:

ОПК-3.1. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующих профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса:

ОПК-3.2. Анализирует основные нормативные правовые акты национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующие профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами национального и международного ветеринарного законодательства в сфере агропромышленного комплекса:

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов:

Задание 1.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ:

В технических регламентах Таможенного Союза и ЕАЭС с учетом степени риска причинения вреда, в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «О техническом регулировании», к мясу и продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции установлены требования.

- а) Минимально необходимые.
- б) Максимально необходимые.
- в) Оптимальные.
- г) Рациональные.

ОТВЕТ: а.

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ:

В соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» производители используют нормативный документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, услуг, правила осуществления и характеристики различных процессов, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения.

1. Технический регламент.
2. Технические условия.
3. Руководство.
4. Стандарт.

ОТВЕТ: 4.

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ:

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза имеет строго определенное значение.

- а) Товарный знак.
- б) Торговую марку.
- в) Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.
- г) Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.
- д) Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

ОТВЕТ: г.

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ:

Срок государственной регистрации, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза специализированной пищевой продукции определен НПА.

1. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции является бессрочной.
2. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции проводится на срок не менее 1 года.
3. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции проводится на срок не менее 3 лет.
4. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции проводится на срок не менее 5 лет.

ОТВЕТ: 1.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов:

Задание 5.

Прочитайте текст и из предложенных вариантов, выберите верные ответы.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции, в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «О техническом регулировании», на территории РФ руководствуются и используют нормативные документы в области стандартизации:?

- а) Национальные стандарты.
- б) Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации.
- в) Стандарты Европейского союза.
- г) Стандарты организаций.
- д) Кодекс Алиментариус.
- е) Межгосударственные стандарты.

ОТВЕТ: а г е.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите правильную последовательность:

Декларирование соответствия пищевой продукции осуществляется по одной из схем декларирования, установленных техническим регламентом Таможенного союза 021/2011, по выбору заявителя, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Схема декларирования 1д включает следующие процедуры:

1. проведение испытаний образцов продукции;
2. осуществление производственного контроля;
3. принятие и регистрация декларации о соответствии;
4. формирование и анализ технической документации;
5. нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов

Таможенного союза.

ОТВЕТ: 4, 2, 1, 3, 5.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность

При реализации на рынках молоко и молочные продукты исследуются со следующей периодичностью по следующим показателям:

а) не реже 1 раза в 6 месяцев - содержание нормируемых техническими регламентами, антибиотиков, радионуклидов, микроорганизмов (КМАФАнМ, бактерий группы кишечных палочек), в том числе патогенных;

б) не реже 1 раза в месяц проводится плановое серологическое исследование молока коров и буйволиц на бруцеллез методом кольцевой реакции;

в) не реже 1 раза в 10 календарных дней - содержание соматических клеток, массовая доля СОМО %;

г) каждая партия - консистенция, вкус и запах, цвет, температура (°С), массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м), кислотность (°Т).

ОТВЕТ: 4 2 1 3 5.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность:

Установите правильную последовательность проведения холодильной обработки сыра и продуктов животного происхождения:

1. замораживание
2. охлаждение
3. размораживание
4. подмораживание

ОТВЕТ: 2 4 1 3.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность:

Декларирование соответствия пищевой продукции осуществляется по одной из схем декларирования, установленных техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», по выбору заявителя.

Схема 3д включает следующие процедуры:?

1. нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;

2. принятие и регистрация декларации о соответствии;
3. проведение испытаний образцов пищевой продукции;
4. осуществление производственного контроля;
5. формирование и анализ технической документации;

ОТВЕТ: 5, 4, 3, 2, 1.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность:

Методика текущего контроля качества пищевых продуктов включает последовательность задач.

1) оценка качества готовой продукции – имеет фундаментальное обоснование и решается на основе методов статистического приемочного контроля. Она может быть решена методами корреляционного анализа, регрессионного анализа, планирования эксперимента.

2) определение закона вероятностного распределения погрешностей у тех контролируемых параметров, которые формируют качество.

Определяются параметры законов, например, среднее арифметическое значение или дисперсия. Осуществляется их постоянный контроль. На этом этапе используются карты контроля качества. Это текущий предупредительный контроль.

3) разработка математической модели объекта. Она может быть решена методами корреляционного анализа, регрессионного анализа, планирования эксперимента.

ОТВЕТ: 3, 2, 1.

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 11.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, устанавливающие обязательные для исполнения физическими лицами и юридическими лицами требования и являются нормативно-техническими документами.

Соотнесите требования в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов с нормативно-техническими документами.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|--|---|---|
| А | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках производится по действующим Ветеринарным правилам. | 1 | Ветеринарные правила сбора, хранения, перемещения, утилизации и уничтожения биологических отходов. |
| Б | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки или для реализации производится по действующим Ветеринарным правилам. | 2 | Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках (далее - Правила), устанавливающие обязательные для исполнения требования при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. |
| В | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки или реализации производится по действующим Ветеринарным правилам. | 3 | Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда натурального пчелиного, перги и молочка маточного пчелиного, предназначенных для переработки и реализации. |
| Г | Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и | 4 | Ветеринарные правила назначения и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов пчеловодства, предназначенных для переработки или реализации производится по действующим Ветеринарным правилам. | | проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации |
| Д | Сбор, хранение, перемещение, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов производится по действующим Ветеринарным правилам. | 5 | Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А2 Б5 В4 Г3 Д1

Задание 12.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Технический регламент Таможенного Союза устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации).

Соотнесите требования в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов с Техническими регламентами Таможенного союза (ТР ТС) и Техническим регламентом Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС).

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|---|---|--|
| А | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) | 1 | Требования на пищевую продукцию и корма, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного Союза. |
| Б | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) | 2 | Требования на пищевую рыбную продукцию, выпускаемую в обращение на территории Таможенного Союза. |
| В | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) | 3 | Требования на продукты убоя и мясную продукцию, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного Союза. |
| Г | Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) | 4 | Требования на молоко и молочную продукцию, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного Союза. |
| Д | Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» | 5 | Требования в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
|---|---|---|---|---|

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

ОТВЕТ: А1 Б3 В4 Г2 Д5

Задание 13.

Прочитайте текст и установите соответствие

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

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|-------------------------|---|--|
| А | метод по наименованию | 1 | - путем проверки соответствия морфологических, физических, химических, биохимических и микробиологических показателей пищевой рыбной продукции признакам, указанным в определении такой пищевой рыбной продукции в ТР ЕАЭС 040/2016 или в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция, и установления тождественности показателей аутентичным природным образцам, в том числе с применением методов видовой идентификации рыбы, водных беспозвоночных и других водных животных, а также водорослей и других водных растений. |
| Б | визуальный метод | 2 | - путем сравнения внешнего вида пищевой рыбной продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция. |
| В | органолептический метод | 3 | - путем сравнения органолептических показателей пищевой рыбной продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в настоящем техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция. |
| Г | аналитический метод | 4 | - путем сравнения наименования пищевой рыбной продукции, указанного в маркировке на потребительской упаковке, транспортной упаковке и сопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида пищевой рыбной продукции, установленным настоящим техническим регламентом. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | |
|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г |
| | | | |

ОТВЕТ: А4 Б2 В3 Г1

Задание 14.

Прочитайте текст и установите соответствие

Методы определения липидов(жиров) в пищевых продуктах можно разделить на три группы.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|-----------------------|---|---|
| А | Методы первой группы. | 1 | Извлечение липидов из пищевых продуктов после кислотного или щелочного гидролиза. Для этого пищевой продукт гидролизуют кислотой или спиртовым (водным) раствором щелочи при нагревании. После щелочного гидролиза полученные мыла разлагают раствором кислоты, а выделившиеся жирные кислоты извлекаются эфиром (петролевым, диэтиловым или другим |
|---|-----------------------|---|---|

| | | | |
|---|------------------------|---|---|
| | | | неполярным растворителем) и освобождаются от примесей фильтрованием. После отгона эфира, определяют вес жирных кислот, который пересчитывают на жир. К этой группе методов относится кислотный метод определения жира с помощью жиромера в молоке, молочных продуктах и консервах. Преимущество методов этой группы – возможность проведения массовых анализов. |
| Б | Методы второй группы. | 2 | Извлечение липидов из продукта многократным экстрагированием растворителем, отгонка растворителя, высушивание и взвешивание остатка (весовой метод определения жира). Производят в аппаратах Сокслета, дающих возможность одной и той же порцией эфира многократно производить извлечение жира. Методы этой группы позволяют извлечь из пищевых продуктов свободные и слабосорбированные липиды. Прочно связанные липиды при этом не экстрагируются. Этим методом экстрагируются: глицериды жирных кислот, свободные жирные кислоты, органические кислоты, такие как янтарная, винная, лимонная, яблочная; фосфатиды, стерины, эфирные масла, воскообразные вещества, смолы, альдегиды, кетоны, красящие вещества. Пригодны для продуктов, с преобладающим содержанием триглицеридов – масличных семян. |
| В | Методы третьей группы. | 3 | Экстракция смесью полярного и неполярного растворителей. При этом полярный растворитель (обычно метанол или этанол) разрывает связь липидов с белками и другими компонентами пищевых продуктов, а неполярный (хлороформ, бензол, петролейный эфир) непосредственно растворяет липиды. Методы этой группы практически во все случаях позволяют получить надежные количественные результаты, но они относительно трудоемки и не всегда пригодны для массовых анализов. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | |
|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г |
| | | | |

ОТВЕТ: А4 Б2 В3 Г1

Задание 15.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Методы исследования пищевых продуктов предполагают использование оборудования и приборы.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|----------------------------------|---|--|
| А | Люминоскопы | 1 | измеряют диэлектрическую проницаемость пробы. Содержание отображается в течение 5-6 секунд в процентах. |
| Б | Анализаторы «Лактан-4», «Клевер» | 2 | используются для определения качества пищевых продуктов методом люминесцентного анализа в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы, СЭС, торговыми и перерабатывающими предприятиями. |
| В | Влагомеры | 3 | через образец направляют ультразвуковые колебания, и фиксируют их значения на выходе. В зависимости от изменчивости этих данных и определяют значение измеряемых параметров продукта: жир, СОМО, плотность, белок, добавленная вода, температура |

| | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|
| | | | замерзания. |
| Г | Прибор (Компаратор) Михаэлиса | 4 | используется для колориметрического определения концентрации водородных ионов (рН). Метод основан на сравнении интенсивности окраски исследуемого раствора с эталонными образцами. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| А | Б | | В | Г |
| | | | | |

ОТВЕТ: А2 Б3 В1 Г4

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Срок действия декларации о соответствии на молоко и молочную продукцию?

ОТВЕТ: В соответствии с требованиями ТР ТС и ТР ЕАЭС: не более 3-х лет на молочную продукцию, выпускаемую серийно; 5 лет на масложировую продукцию; для партии продукции - соответствует сроку годности этой молочной продукции; при наличии у изготовителя сертифицированной системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП – не более 5 лет.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Исследование сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов проводится для обеспечения безопасности и качества.?

ОТВЕТ: Исследование сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов проводится для обеспечения безопасности и качества:

На предприятиях (производственный лабораторный контроль) с целью установления качества, безопасности, нормального протекания и завершения технологических процессов;

Органами государственного контроля(надзора), а также в центрах сертификации с целью установления качества, безопасности, соответствия стандартам, системам качества и т.д.;

Аккредитованными лабораториями по заказу производителя, органов государственного контроля, по госзаданию (государственный ветеринарный лабораторный мониторинг) с целью установления качества, безопасности, соответствия стандартам, системам качества, состава продукта, в том числе наличие/отсутствие биологически активных веществ, антибиотиков и лекарственных средств, витаминов и т.д.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Качество пищевых продуктов?

ОТВЕТ: Качество пищевых продуктов – это совокупность их пищевой ценности и потребительских свойств. Характеризуется доброкачественностью (безвредностью) и усвояемостью продуктов, массовой долей питательных и биологически активных веществ, а также их соотношением, органолептической и физиологической ценностью.

Качественные показатели продукта определяются прежде всего составом и свойствами сырья, рецептурой, зависят от условий и режимов параметров технологических процессов производства и хранения, используемого оборудования и упаковки. Пищевая ценность продуктов – это комплекс веществ, определяющих их биологическую и энергетическую ценность.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Термин «метрология» происходит от двух греческих слов: metron что переводится как «мера», и logos — «учение».

ОТВЕТ: Метрология — наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства, и способах достижения требуемой точности, т.е. область знаний и вид деятельности, связанные с измерениями. Предметом метрологии является извлечение количественной информации о свойствах объектов с заданной точностью и достоверностью.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС) и Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС) пищевой безопасности?

ОТВЕТ: Законодательные документы, которые устанавливают обязательные для применения и исполнения на всей территории ЕАЭС требования к объектам технического регулирования (к продукции или к процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации), а также правила идентификации, формы, схемы и процедуры оценки соответствия.

Формируемая компетенция:

ОПК-5. Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных:

Индикаторы компетенций:

ОПК-5.1. Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации:

ОПК-5.2. Анализирует результаты профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ:

ОПК-5.3. Представляет отчетные документы с использованием специализированных баз данных и базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ:

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов:

Задание 1.

Прочитайте текст и из предложенных вариантов, выберите один верный ответ.

В соответствии с требованиями ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» мясо птицы механической обвалки в течение определенного времени должно быть использовано для производства мясопродуктов или направлено на охлаждение до температуры 1-4 °С, или замораживание до температуры не выше минус 12°С в толще массы:

1. в течение тридцати минут;
2. в течение часа;
3. в течение двух часов;
4. в течение трех часов.

ОТВЕТ: 2.

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один верный ответ.

Уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть исследованы на наличие паразитов (паразитарных поражений). В соответствии с ГОСТ Р 54378-2011 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов» используют следующие методы проведения определения жизнеспособности личинок гельминтов:

1. Метод физического раздражения, метод электрического стимулирования, метод химического воздействия, метод переваривания и физического раздражения.

2. Метод органолептического исследования, метод электрического стимулирования, метод физико-химического исследования.

3. Метод электрического стимулирования, метод физико-химического исследования, метод бактериологического исследования.

4. Метод химического воздействия и физического раздражения, метод токсикологического исследования.

5. Метод переваривания, метод токсикологического исследования, метод бактериологического исследования.

ОТВЕТ: 1.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов:

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите несколько верных ответов.

Для дезинфекции колес автомобильного транспорта у въезда на территорию перерабатывающего предприятия оборудуют дезинфекционные барьеры длиной по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м и по днищу 6 м, которые на глубину 20-30 см заполняют одним из растворов:

1. 3 %-ным горячим раствором перекиси водорода,

2. 9 %-ным горячим раствором едкого натра,

3. 4 %-ным раствором формальдегида,

4. 33 %-ным раствором перекиси водорода,

5. 5 %-ным раствором хлорной извести,

6. 2 %-ным раствором глутарового альдегида.

ОТВЕТ: 2 3 5 6.

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите несколько верных ответов.

Партия животных помещается в карантинное помещение мясокомбината до установления диагноза или причин несоответствия в случае если:

1. в партии животных выявлен труп(ы),

2. выявлены животные, подозреваемые в заболевании заразными болезнями,

3. в партии животных выявлены животные с признаками стельности,

4. в партии выявили животных в состоянии агонии,

5. если фактическое наличие голов животных не соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе.

ОТВЕТ: 1 2 4 5.

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите несколько верных ответов.

Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, предназначенным для содержания рыбы в прудовых хозяйствах предусматривают следующее.

1. Водоёмы для содержания племенной рыбы должны располагаться ниже уровня водоёмов для содержания остальной рыбы (нагульные пруды) и сообщаться с другими водоёмами.

2. Для разведения и выращивания рыбы используются водоёмы и водоисточники, соответствующие по солевому и газовому составу воды требованиям законодательства государств-членов и благополучные по инфекционным и инвазионным болезням, к которым восприимчивы выращиваемые виды рыбы.

3. Конструкцией водоёмов должна быть предусмотрена возможность проведения мероприятий, обеспечивающих полное осушение ложа нерестовых, летне-маточных и выростных прудов.

4. Водоёмы, используемые для карантинирования, и (или) прудки-садки для временной передержки рыбы (рыб-производителей перед нерестом, рыбы, подготовленной для отправки в другие хозяйства) размещаются в начале водной системы рыбоводного хозяйства.

5. Все водоёмы должны иметь независимое водоснабжение и должны быть оборудованы гидротехническими сооружениями, препятствующими проникновению в них сорной рыбы и других водных организмов - переносчиков болезней рыбы.

6. Водоёмы для содержания племенной рыбы должны располагаться выше уровня водоёмов для содержания остальной рыбы (нагульные пруды) и иметь независимое водоснабжение.

ОТВЕТ: 2 3 5 6.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в правильной последовательности профилактические мероприятия бруцеллеза (включая инфекционный эпидидимит баранов) для владельцев животных.

В целях предотвращения возникновения и распространения бруцеллеза (включая инфекционный эпидидимит баранов) физические и юридические лица, индивидуальные предприниматели, являющиеся собственниками (владельцами) животных, обязаны:

1. выполнять требования специалистов госветслужбы о проведении в личном подсобном хозяйстве, крестьянском (фермерском) хозяйстве, в хозяйстве индивидуального предпринимателя, в организациях, в которых содержатся животные, противоэпизоотических и других мероприятий, предусмотренных Ветеринарными правилами;

2. соблюдать условия, запреты, ограничения в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора (Россельхознадзора) о регионализации бруцеллеза (включая инфекционный эпидидимит баранов) в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации;

3. предоставлять по требованиям специалистов органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (специалисты госветслужбы), животных для осмотра;

4. не допускать к обслуживанию животных и (или) изготовлению кормов лиц, больных бруцеллезом;

5. принимать меры по изоляции подозреваемых в заболевании животных, а также животных, находившихся в одном помещении с подозреваемыми в заболевании животными, которые могли контактировать с ними, в том числе при доении, обеспечить изоляцию трупов павших животных;

6. извещать в течение 24 часов специалистов госветслужбы обо всех случаях заболевания или гибели животных, а также об изменениях в их поведении, указывающих на возможное заболевание.

ОТВЕТ: 3 6 5 1 4 2.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

В процессе убоя птицы должно обеспечиваться соблюдение режимов технологических процессов убоя птицы и применение следующих технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности тушек птицы:

1. до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отделение внутренних органов от тушки птицы без возможности идентификации их принадлежности к тушке птицы не допускается;
2. при технологической операции потрошения повреждение желудочно-кишечного тракта птицы и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование не допускается;
3. обездвиживание птицы должно осуществляться с использованием средств, обеспечивающих временное ограничение и потерю ею способности к движению при работающем сердце;
4. убой птицы должен обеспечивать наиболее полное ее обескровливание;
5. технологическая операция снятия оперения должна обеспечивать полное удаление оперения с тушки птицы и не должна допускать механические повреждения кожи птицы.

ОТВЕТ: 3, 4, 5, 2, 1.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Санитарная обработка технологического оборудования цехов по производству птицепродуктов сублимационной сушки, функционального мясного протеина (белка пищевого птичьего) проводится в определенной последовательности - после каждой сушки внутреннюю поверхность сублиматора подвергают санитарной обработке:

1. ополаскивание горячей водой
2. дезинфекция 3 %-ным раствором перекиси водорода с температурой 20°C, экспозиция 30 мин;
3. механическая очистка с помощью пылесоса, оборудованного щетками;
4. мойка горячей водой или горячими растворами моющих щелочных средств.

ОТВЕТ: 3 4 2 1.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите правильную последовательность этапов автолитических изменений мяса:

- А) охлажденное мясо
- Б) парное мясо,
- В) созревание,
- Г) послеубойное окоченение,
- Д) разрешение посмертного окоченения.

ОТВЕТ: Б Г Д В А.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Процессы обработки субпродуктов птицы должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы, они включают следующее:

1. удаление желчного пузыря,
2. передачу на охлаждение.
3. удаление кутикулы,
4. освобождение содержимого желудка,
5. удаление серозных оболочек,

6. удаление остатков прилегающих тканей, жира,
7. удаление ороговевших слоев эпидермиса ног и загрязнений.
ОТВЕТ: 3 4 5 1 6 7 2.

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 11.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Прослеживаемость, качество и безопасность пищевых продуктов обеспечивает ФГИС МСХ РФ «ВетИС», которая состоит из подсистем: Меркурий, Веста, АРГУС, Цербер, Гален и др.

Соотнесите соответствующую подсистему ФГИС «ВетИС» при использовании в работе специализированной базы данных (внесение информации или получении сведений), которую целесообразно применять.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|----------|---|--|
| А | Меркурий | 1 | Информация о лекарственных препаратах (регистрация в реестре, срок действия регистрационного свидетельства, инструкция по применению и др.). |
| Б | Веста | 2 | При перемещении подконтрольных товаров (сырья и продуктов) через Государственную границу РФ – импорт, экспорт и транзит. |
| В | АРГУС | 3 | Информация по лабораторным исследованиям подконтрольных товаров |
| Г | Цербер | 4 | Информация о хозяйствующем субъекте (регистрация в реестре, виды деятельности и др.). |
| Д | Гален | 5 | При перемещении подконтрольных товаров (сырья и продуктов) по территории РФ и Таможенного союза. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А5 Б3 В2 Г4 Д1.

Задание 12.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Показатели продуктов имеют определенную ценность и характеристику.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|--|---|---|
| А | Качество пищевых продуктов | 1 | – это комплекс веществ, определяющих их биологическую и энергетическую ценность. |
| Б | Пищевая ценность продуктов | 2 | - это органолептические (цвет, вкус, запах, консистенция, внешний вид) и химические (химический состав) показатели; отсутствие токсинов (ядов), болезнетворных микробов (сальмонелл, протей, бутулинуса и др.), яиц глистов, вредных соединений (ртути, свинца, 3,4-бензпиррена, пестицидов и др.), семян ядовитых растений и посторонних примесей (металла, стекла и т. д.). |
| В | Доброкачественность пищевых продуктов (гигиенические и токсикологические показатели) | 3 | Качество пищевых продуктов – это совокупность их пищевой ценности и потребительских достоинств. |

| | | | |
|---|-------------------------|---|---|
| Г | Энергетическая ценность | 4 | – это количество энергии, которая образуется при биологическом окислении содержащихся в продуктах жиров, углеводов и белков и используется для физиологических функций организма. |
|---|-------------------------|---|---|

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | |
|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г |
| | | | |

ОТВЕТ: А3 Б1 В2 Г4.

Задание 13.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Государственная система обеспечения единства измерений состоит из подсистем.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|-----------------|---|--|
| А | Правовая | 1 | представляет собой совокупность: межгосударственных, государственных эталонов, эталонов единиц величин и шкал измерений; стандартных образцов состава и свойств веществ и материалов; стандартных справочных данных о физических константах и свойствах веществ и материалов; средств измерений и испытательного оборудования и др. величин; научно-исследовательских, эталонных испытательных, калибровочных и измерительных лабораторий. |
| Б | Техническая | 2 | представлена Метрологическими службами: Государственная Метрологическая служба России (ГМС), Метрологические службы органов Государственного управления и юридических лиц (МС). |
| В | Организационная | 3 | представляет собой комплекс взаимосвязанных законодательных и подзаконных актов, объединенных общей целевой направленностью и устанавливающих согласованные требования к взаимосвязанным объектам деятельности. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | |
|---|---|---|
| А | Б | В |
| | | |

ОТВЕТ: А3 Б1 В2.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Ветсанутильзавод, ветсанутильцех должны быть отделены от ближайшего жилого района санитарно-защитной зоной. Размер санитарно-защитной зоны должен быть не менее 1000 м. При назначении санитарно-защитной зоны следует руководствоваться требованиями действующих СанПиН 2.1.3684-21.

Минимальные зооветеринарные расстояния между ветсанутильзаводами, ветсанутильцехами и животноводческими, птицеводческими, звероводческими, другими предприятиями, отдельными объектами составляют определенное расстояние:

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|---|---|---|
| А | Фермы и комплексы крупного рогатого скота, свиноводческие фермы и комплексы, птицеводческие предприятия | 1 | 1000,0 м минимальные зооветеринарные расстояния |
| Б | Предприятия по ремонту сельскохозяйственной техники, здания гаражей и пункты технического | 2 | 1000,0 м минимальные зооветеринарные расстояния |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | обслуживания | | |
| В | Продовольственные рынки | 3 | 800,0 м минимальные зооветеринарные расстояния |
| Г | Дороги: автомобильные регионального или межрегионального значения, местного значения | 4 | 500,0 м минимальные зооветеринарные расстояния |
| Д | Предприятия по переработке: скота и птицы производительностью: а) до 10 т/смену и б) свыше 10 т/смену | 5 | 1000,0 м минимальные зооветеринарные расстояния |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А5 Б3 В2 Г4 Д1.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сырьем для производства кормовой муки животного происхождения и животного жира кормового являются все отходы животного происхождения, допущенные органами ветеринарного надзора к переработке на корма, а также различные наполнители.

В зависимости от морфологического состава и назначения сырья его подразделяют на условные группы. Группа I Мякотное и мясокостное сырье различается по содержанию жира.

Соотнесите соответствующее сырье при использовании в работе специализированной базы данных с содержанием в нем жира.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|------------------------|---|--|
| А | содержит жира до 40% | 1 | сырье жировое: трупы свиней, кишки свиные и бараньи, жировая обрезь, жиромасса из жироловок, жиросыровая масса от мездрения шкур и с законсервированных кишок, жировые конфискаты; |
| Б | содержит жира менее 8% | 2 | сырье жиросодержащее: трупы крупного рогатого скота, лошадей, птицы, сердце, пищевод, кишки крупного рогатого скота, мясная обрезь от зачистки туш и голов, сырая кость, путовый сустав; тушки пушных и промысловых зверей, каракульских ягнят, краевые участки кож; |
| В | свыше 40% жира | 3 | сырье нежиросодержащее: печень, легкие, селезенка, трахея, гортань, мочевой пузырь, кишки телячьи, шлям, фибрин, коагулированная кровь, эмбрионы, уши, летошка и сычуг мелкого рогатого скота, трупы суточных петушков, отходы от инкубации яиц, фуражный меланж, бракованные яйца, яичная скорлупа. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | |
|---|---|---|
| А | Б | В |
| | | |

ОТВЕТ: А2 Б3 В1.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Убой птицы с признаками инфекционного заболевания в соответствии с требованиями Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021).?

ОТВЕТ: В соответствии с требованиями п. 35 раздела VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства Технического регламента Евразийского

экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021) при обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра птицы с признаками инфекционного заболевания всю партию птицы немедленно направляют на санитарную бойню или убой в конце смены либо в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы (отдельно от здоровой птицы). После окончания убоя должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Понятие «молоко» в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).?

ОТВЕТ: В соответствии с п.5 раздела II Основные понятия Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) «молоко» - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Знаком ЕАС маркируется пищевая продукция.?

ОТВЕТ: Знаком ЕАС маркируется продукция, которая подлежит обязательной сертификации или декларированию соответствия по требованиям технических регламентов Таможенного Союза. Знак ЕАС информирует потребителя, о том, что на продукцию был оформлен сертификат или декларация Таможенного Союза. Нанесение на упаковку продукции знака ЕАС является обязательным требованием действующих технических регламентов ТС и ЕАЭС на пищевую продукцию.

Единый знак обращения свидетельствует о том, что продукция, маркированная им, прошла все установленные в технических регламентах Таможенного союза процедуры оценки (подтверждения) соответствия и соответствует требованиям всех распространяющихся на данную продукцию технических регламентов Евразийского экономического союза (технических регламентах Таможенного союза).

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Понятие «непереработанная пищевая продукция животного происхождения» в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).?

ОТВЕТ: В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «непереработанная пищевая продукция животного происхождения» - не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.?

ОТВЕТ: Предназначенные для реализации пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, соответствовать обязательным требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Формируемая компетенция:

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

Индикаторы компетенций:

ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора:

ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии:

ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности:

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов:

Задание 1.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

У разных видов животных печень имеет морфологические отличия, например, разделена ясно на три доли, желчного пузыря нет (средняя доля самая маленькая) у:

1. свиней,
2. крупного рогатого скота,
3. лошадей,
4. мелкого рогатого скота.

ОТВЕТ: 3.

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

При проведении ветеринарно-санитарного осмотра замороженных туш крупного рогатого скота осматривают:

1. участки в пахах и около гузки, загрязненные участки и серозные оболочки грудной и брюшной полостей;
2. серозные оболочки грудной и брюшной полостей, место зареза и поверхность туши между конечностями;
3. в тушах крупного рогатого скота и других крупных животных осматривают затылочную впадину, нижнюю поверхность шеи и область лопатки, брюшные мышцы, поверхность разрезов, линию зареза, задний край бедра, плевру и брюшину.

ОТВЕТ: 3.

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

При разногласиях в оценке органолептических показателей переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения проводится определение показателя общего азота летучих оснований.

Пищевая рыбная продукция считается непригодной для промышленной переработки и потребления в пищу при превышении следующих предельных норм общего азота летучих оснований:

1. 25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые); 30 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус); 35 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб.

2. 20 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые); 25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус); 30 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб.

3. 25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые); 20 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус); 25 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб.

ОТВЕТ: 1.

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Ветеринарный контроль в отношении животных при перемещении (перевозке) их в пределах таможенной территории производится:

1. при их погрузке и с обязательным проведением карантинных мероприятий в хозяйстве – отправителе.

2. при их погрузке и в месте назначения с обязательным проведением карантинных мероприятий в хозяйстве - отправителе и хозяйстве - получателе животных, если иное не предусмотрено Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями.

3. в месте назначения и с обязательным проведением карантинных мероприятий в хозяйстве - получателе животных,

ОТВЕТ: 2.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов:

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите несколько правильных ответов.

Кисломолочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим:

1. к снижению показателя активной кислотности (рН),

2. повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка,

3. сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов,

4. содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

ОТВЕТ: 1 2 3 4.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите правильную последовательность этапов вытопки жира:

1. Хранение жира.
2. Вытопка жира по установленному режиму.
3. Подготовка жира-сырца к вытопке.
4. Очистка жира от нежелательных примесей.
5. Отделение жировой суспензии от шквары.
6. Упаковка.
7. Охлаждение.

ОТВЕТ: 3254761.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Определение качества консервов проводят в определенной последовательности.

1. Вскрывают консервную банку и проводят экспертизу содержимого.
2. Проводят экспертизу маркировки на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011.
3. Прежде всего обращают внимание на состояние тары, этикетку и маркировку.

Жестяные банки должны быть чистыми, не деформированными, не ржавыми, без нарушения целостности швов, дно и крышка должны быть ровными или слегка вогнутыми, не вздувшимися. Устанавливают и видимое простым глазом нарушение герметичности банок. Стекланные банки должны быть без трещин и пузырей.

4. Осматривают этикетку и маркировку. Этикетка на банке должна быть целая, чистая, правильно и аккуратно наклеенная.

ОТВЕТ: 3 4 2 1.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

В соответствии с Положением о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза (утв. Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 г. №317) физический контроль включает в себя:

1. контроль условий и режима перемещения (перевозки);
2. контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров;
3. досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;
4. проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в товаросопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров;
5. контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.

ОТВЕТ: 3 4 2 1 5.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

1. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ в течение не более 2 ч.

2. До начала промышленной переработки допускается хранение 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°C не более 36 ч. (включая время перевозки).

3. До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для

сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 24 ч. (включая время перевозки).

ОТВЕТ: 1 2 3.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Этапы разработки национального стандарта РФ.?

Разработку и утверждение национальных стандартов осуществляют в следующей последовательности:

1. организация разработки национального стандарта. Стандарт должен быть включен (ТК) в Программу национальной стандартизации, которая формируется в соответствии с областью деятельности на текущий год;
2. разработка первой редакции проекта национального стандарта;
3. публичное обсуждение первой редакции проекта национального стандарта, подготовка сводки отзывов на нее;
4. подготовка окончательной редакции проекта национального стандарта, проведение ее экспертизы и нормоконтроля;
5. подготовка к утверждению, утверждение национального стандарта;
6. опубликование национального стандарта;
7. регистрация утвержденного стандарта.

ОТВЕТ: 1 2 3 4 5 7 6.

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 11.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от восприимчивых животных, при сибирской язве проводится в соответствии с «Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы» (приказ МСХ РФ от 23 сентября 2021 года №648) и предусматривает следующее.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|---|---|---|
| А | Молоко, полученное от восприимчивых животных, контактирующих с подозреваемыми в заболевании сибирской язвой восприимчивыми животными | 1 | подлежит уничтожению после обеззараживания путем добавления хлорной извести, содержащей не менее 25% активного хлора, из расчета 1 кг на 20 литров молока и выдержки в течение 6 часов. |
| Б | Молоко, полученное от больных восприимчивых животных, | 2 | подлежит обеззараживанию кипячением в течение 5 минут и используется внутри хозяйства. |
| В | Молоко, полученное от восприимчивых животных, у которых отсутствуют клинические признаки, характерные для сибирской язвы, а также от восприимчивых животных, вакцинированных против сибирской язвы, | 3 | подлежит кипячению в течение 5 минут и скармливанию животным в эпизоотическом очаге или уничтожению. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | |
|---|---|---|
| А | Б | В |
| | | |

ОТВЕТ: А2 Б1 В3.

Задание 12.*Прочитайте текст и установите соответствие.*

При выращивании животных, в случае если технологией не предусмотрено круглогодичное пастбищное содержание животных, производственная территория животноводческого объекта разделяется на следующие зоны.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|---|---|---|
| А | Производственная зона | 1 | - располагаются здания и сооружения административно-хозяйственных служб, объекты для инженерно-технического обслуживания (гараж, технические склады, механические мастерские). |
| Б | Административно-хозяйственная зона | 2 | - располагают и должны быть обустроены сухие складские помещения для хранения корма и его ингредиентов, ограничивающие возможность доступа к ним диких и бродячих животных, грызунов, птиц и насекомых. Условия хранения кормов должны обеспечивать их безопасность в течение всего срока хранения. Кормоцех (при наличии) конструируется и оборудуется таким образом, чтобы исключить контакт готовой кормосмеси с компонентами для ее приготовления, поступающими в кормоцех. |
| В | Зона хранения и приготовления кормов | 3 | - располагают (размещают) в соответствии с розой ветров для данной местности так, чтобы большую часть теплого времени года она находилась с подветренной стороны по отношению к производственной зоне животноводческого объекта. |
| Г | Зона временного хранения и (или) утилизации биологических отходов | 4 | - располагаются производственные помещения для разведения и содержания животных. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А4Б1В2Г3.

Задание 13.*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 апреля 2013 г. № 510-р проведено формирование государственной автоматизированной информационной системы в сфере обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации, в том числе создана Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии (ФГИС «ВетИС»), которая состоит из отдельных компонентов.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|-----------------|---|--|
| А | Компонент Веста | 1 | - предназначен для оформления в электронном виде разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации подконтрольных товаров, их вывоз с территории Российской Федерации и их транзита через территорию Российской Федерации, представления и получения информации об |
|---|-----------------|---|--|

| | | | |
|---|--------------------|---|---|
| | | | осуществлении ветеринарного контроля в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации. |
| Б | Компонент Меркурий | 2 | - предназначен для регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде |
| В | Компонент Цербер | 3 | - предназначен для поддержания, сохранения и обработки данных об объектах, связанных с содержанием животных, производством, переработкой, хранением, транспортировкой и реализацией подконтрольных товаров, утилизацией биологических отходов, а также об установлении и отмене ограничительных мероприятий (карантина). |
| Г | Компонент Аргус | 4 | - предназначен для регистрации лабораторных исследований подконтрольных товаров, сохранения и обработки информации о них, в том числе для автоматизации процесса сбора, передачи и анализа информации по проведению лабораторного тестирования образцов поднадзорной продукции при исследованиях в области диагностики, пищевой безопасности, качества продовольствия и кормов, качества и безопасности лекарственных средств для животных и т.п. С помощью компонента «Веста» осуществляется централизованный контроль за выполнением государственных программ, а также мониторинг безопасности пищевой продукции и эпизоотический мониторинг. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А4Б2В3Г1.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите соответствие.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|---|---|--|
| А | Комиссия Кодекс Алиментариус (Codex Alimentarius Commission, САС) – | 1 | федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по оказанию государственных услуг, управлению государственным имуществом в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений. С 2004 г. находится в ведении Министерства промышленности и торговли Российской Федерации. |
| Б | Евразийская экономическая комиссия (ЕЭК) – | 2 | платформа для обсуждения мер по обеспечению безопасности продовольствия на международном уровне. Международный орган, созданный Продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединённых Наций (ФАО) и Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) в 1963 году. Её цель — разработка единых |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | | международных стандартов на пищевые продукты, а также руководств, норм и правил, которые защищают здоровье потребителей и обеспечивают соблюдение правил торговли в продовольственной сфере. |
| В | ИСО (ISO) – | 3 | постоянно действующий регулирующий орган Евразийского экономического союза, основное назначение - обеспечение условий функционирования и развития ЕАЭС, разработка предложений по дальнейшему развитию интеграции. |
| Г | Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) – | 4 | Международная организация по стандартизации. Кроме стандартизации, ИСО занимается проблемами сертификации. ИСО оказывает содействие развитию стандартизации и смежных видов деятельности в мире с целью обеспечения международного обмена товарами и услугами, а также развития сотрудничества в интеллектуальной, научно-технической и экономической областях. Официальными языками являются: английский, французский и русский. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А2Б3В4Г1.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие рыбы и её образа жизни.

Каждому элементу левого столбца соответствует элемент с информацией правого столбца.

| | | | |
|---|--------------|---|---|
| А | Проходные | 1 | семейство камбаловых, корюшковых, сельдевых, тресковых, скумбриевых |
| Б | Пресноводные | 3 | лососи, дальневосточные лососи |
| В | Морские | 4 | семейство карповых, щуковых, сиговых, осетровых, сомовых |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | |
|---|---|---|
| А | Б | В |
| | | |

ОТВЕТ: А2 Б3 В1.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Микробиологические исследования на зараженность плесенями на птицеперерабатывающих предприятиях проводят для проверки эффективности дезинфекции холодильных камер

ОТВЕТ: Микробиологические исследования на зараженность плесенями на птицеперерабатывающих предприятиях проводят для проверки эффективности дезинфекции холодильных камер, а также по требованию уполномоченных органов государственного надзора (контроля), при этом: периодичность контроля для холодильных камер с температурой воздуха минус 12 °С и ниже – не менее 1 раза в квартал; периодичность контроля для холодильных камер с температурой воздуха минус 11,9 °С и выше – не менее 2-х раз в квартал.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Убой продуктивных животных в случае отсутствия санитарной бойни.?

ОТВЕТ: В случае отсутствия санитарной бойни, убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя (из карантинной зоны), допускается в цехе первичной переработки продуктивных животных в специально отведенные дни или в конце смены при удалении из цеха всех туш убоя здоровых продуктивных животных.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции (ТР ТС 033/2013) допускается предварительная термическая обработка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, в том числе пастеризация, изготовителем в определенных случаях.?

ОТВЕТ: В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции (ТР ТС 033/2013) 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°Т до 21°Т, кислотности сырых сливок от 17°Т до 19°Т;

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

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

г) наличия соответствующего предписания уполномоченных органов государств-членов ТС в сфере ветеринарного контроля (надзора).

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Понятие «субпродукты» в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013).?

ОТВЕТ: В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013), «субпродукты» - продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрезки, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей, а также шкурки и межсосковой части свиней.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Правила применения единого знака обращения Евразийского экономического союза (Таможенного союза)?

ОТВЕТ: Единый знак обращения наносится на каждую единицу продукции, упаковку или сопроводительную документацию. Изображение единого знака обращения должно быть одноцветным и контрастировать с цветом поверхности, на которую оно нанесено. Место нанесения единого знака обращения на продукцию, тару (упаковку) и документацию устанавливается в техническом регламенте Евразийского экономического союза (техническом регламенте Таможенного союза). Не допускается нанесение

маркировки, знаков и надписей, способных ввести в заблуждение потребителей и заинтересованных лиц относительно значения и изображения единого знака обращения. В случае если на продукцию наносятся иные знаки соответствия, в том числе, знаки соответствия добровольных систем сертификации продукции, то они не должны ухудшать видимость, четкость и читаемость единого знака обращения.

Формируемая компетенция:

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

Индикаторы компетенций:

ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач.

ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач

ПК-7.3. Применяет современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов:

Задание 1.

Из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

1. «Стэмпинг аут» - проводимый под контролем уполномоченного органа в области ветеринарии комплекс мероприятий, включающий умерщвление больных и зараженных животных стада, а при необходимости и животных других стад, которые могли иметь прямой или непрямой контакт, способный привести к передаче возбудителя. Все подозреваемые животные, вне зависимости от того, вакцинированы они или нет, должны быть умерщвлены, а их туши утилизированы сжиганием, захоронением или другим способом, гарантирующим нераспространение инфекции через туши или продукты убоя животных.

2. «Стэмпинг аут» - проводимый под контролем уполномоченного органа в области ветеринарии комплекс мероприятий, включающий вакцинацию больных и зараженных животных стада, а при необходимости и животных других стад, которые могли иметь прямой или непрямой контакт, способный привести к передаче возбудителя.

3. «Стэмпинг аут» - проводимый под контролем уполномоченного органа в области ветеринарии комплекс мероприятий, включающий умерщвление больных животных стада.

ОТВЕТ: 1.

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

По результатам проведенных исследований мяса и продуктов убоя свиньи обнаружена одна трихинелла -.?

1. тушу направляют на техническую утилизацию, голову и внутренние органы направляют в проварку.

2. тушу, голову, пищевод, прямую кишку, хвост направляют в техническую утилизацию, шпик перетапливаю 20 мин, внутренние органы и жир реализуют без ограничений.

3. тушу и все продукты убоя уничтожают.

4. тушу и все продукты убоя проваривают в течение 3 часов.

ОТВЕТ: 3.

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Чтобы увеличить срок годности рыбной продукции, но при этом сохранить её полезные свойства, вкус и внешний вид, необходимо обеспечить оптимальные условия хранения. Правильная заморозка снижает ухудшение текстуры, потерю массы, товарного вида, обеспечивает максимальную сохранность её технологических свойств и питательную ценность сырья.

Если рыбная продукция не поставляется сразу на прилавок в охлаждённом виде, её подвергают глубокой заморозке, чтобы продлить срок годности. Это осуществляется следующими методами:

1. интенсивная воздушная заморозка;
2. обработка плиточными камерами;
3. льдосолевая обработка или замораживание с помощью рассолов;
4. использование холодных растворов/кипящих хладагентов;
5. шоковая заморозка.

ОТВЕТ: 5.

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Основополагающий (общий) Технический регламент Таможенного Союза для пищевых продуктов:

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
3. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
4. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
5. ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

ОТВЕТ: 1.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов:

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите верные ответы.

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

1. подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции
2. государственной регистрации специализированной пищевой продукции
3. государственной регистрации пищевой продукции нового вида
4. ветеринарно-санитарной экспертизы

ОТВЕТ: 2 3 4.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

На молочной ферме при получении молока для снижения загрязнения и бактериальной обсемененности молока все молочное оборудование (доильные установки, охладители, емкости для хранения, молокопроводы, ведра, поддойки, цедилки) по окончании производственного процесса подлежат обязательной санитарной обработке, включающей:

1. молочное оборудование промывают водой, соответствующей требованиям на питьевую воду,
2. кислотную обработку для удаления «молочного камня»,

3. промывание дезинфектантами для снижения микробной обсемененности,
4. промывание горячим 60°C моющим раствором для обезжиривания,
5. ополаскивание теплой водой 30°C,
6. удаление остатков молока.

ОТВЕТ: 5 6 4 3 2 1.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в правильной последовательности требования нормативно-технических документов при производстве икры:

1. перефасовывание икры из потребительской упаковки не допускается;
2. время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 часа;
3. икра морского гребешка и морского ежа должна производиться только из икры, полученной от живых морских гребешков и живых морских ежей;
4. икра рыбы должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии;
5. расфасовка икры из емкости или транспортной упаковки в потребительскую упаковку должна производиться в условиях, обеспечивающих ее безопасность;
6. икра рыб семейства осетровых должна производиться только из икры, полученной от живой рыбы, не имеющей признаков засыпания.

ОТВЕТ: 364251.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Действия заявителя при декларировании соответствия по схемам 1д, 3д, 6д продукции, выпускаемой серийно:

1. нанесение единого знака обращения;
2. осуществление производственного контроля;
3. формирование и анализ технической документации;
4. проведение испытаний образцов продукции;
5. принятие и регистрация декларации о соответствии.

ОТВЕТ: 3 2 4 5 1.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Способ доказательства соответствия по типу «проверка производства» предусматривает следующее:?

1. Сертификация производства
2. Предварительная проверка производства
3. Сертификация систем качества

ОТВЕТ: 2 1 3.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

1. Калибровка термометра предусматривает следующее:?
2. При необходимости откалибровать термометр.
3. Наполнить пластиковую чашку двумя частями льда и одной частью воды.
4. Подождите одну минуту, чтобы жидкость настоялась.
5. Поместить термометр в чашку; слегка взболтать и дать настояться одну минуту.
6. Проверить показывает ли термометр 0°C.

ОТВЕТ: 2 3 4 5 6 1.

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 11

Прочитайте текст и установите соответствие

Массовая доля влаги в мышечной ткани мороженой пищевой рыбной продукции из основных видов промысловых рыб и водных беспозвоночных не должна превышать нормы допустимого содержания влаги согласно ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Соотнесите массовую долю влаги в мышечной ткани мороженой пищевой рыбной продукции с требованиями ТР ЕАЭС 040/2016.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|--|---|---|
| А | При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы | 1 | масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 5 процентов от массы глазированной продукции. |
| Б | При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки | 2 | масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 7 процентов от массы глазированной продукции. |
| В | При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из неразделанных ракообразных | 3 | масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 14 процентов от массы глазированной продукции. |
| Г | При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из прочей пищевой рыбной продукции | 4 | масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать 8 процентов от массы глазированной продукции. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А1 Б2 В3 Г4

Задание 12.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Для применения технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013) используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), следующие понятия и их определения:

Соотнесите понятия пищевого мясного сырья, мясной продукции и их определения.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|------------------------------------|---|---|
| А | варено-запеченные продукты из мяса | 1 | - изготовленные из немясных и выдержанных в посоле мясных ингредиентов консервы из кусочков жилованного мяса массой от 50 г в виде монолитной структуры с желе, сохраняющей форму при извлечении из банки и поддающейся нарезке |
| Б | варено-копченое колбасное изделие | 2 | - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку |
| В | вареное колбасное изделие | 3 | - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению |
| Г | ветчинные консервы | 4 | - бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, |

| | | | |
|---|-----------------|---|---|
| | | | соединительной и жировой ткани |
| Д | жилованное мясо | 5 | - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А5Б3В2Г1Д4

Задание 13.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Пищевая рыбная продукция выпускается в обращение на территории Союза при ее соответствии требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и при условии, что она прошла оценку соответствия. К обращению на территории Союза не допускается пищевая рыбная продукция, не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям.

Определение запаха является одним из органолептических показателей соответствия, и влияющих на качество, безопасность и стоимость продукции.

Соотнесите требования нормативно-технического документа для определения запаха рыбы и рыбной продукции - соответствие между нормативными документами и их содержанием.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|---|---|---|
| А | Запах мелкой рыбы | 1 | в пробе варкой. |
| Б | Для определения запаха жабр у подмороженной и мороженой рыбы | 2 | жабры или их части вырезают и опускают для размораживания в воду температурой от 80 °С до 90 °С, определяя запах образующихся паров. |
| В | В спорных случаях запах определяют | 3 | определяют, сделав предварительно поперечный разрез ее тела. Допускается запах мелкой рыбы-сырца и охлажденной определять по запаху поверхностной слизи или сразу после сильного сжатия или частичного раздавливания в руке нескольких рыб. |
| Г | Определение запаха в толще продукции | 4 | определяют: - на поверхности, а у рыбы — и в жабрах; - в толще продукции и на разрезе, сделанном непосредственно при проведении определения. |
| Д | Запах сырца, охлажденных, подмороженных и мороженых рыбы и нерыбных объектов и продукции из них | 5 | проводят с использованием ножа или шпильки. |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А3Б2В1Г5Д4

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Товарные пасеки должны быть удалены от племенных и карантинных пасек на определенное расстояние.?

ОТВЕТ: Товарные пасеки должны быть удалены от племенных и карантинных пасек на расстояние не менее 7 км. Нахождение стационарных товарных пасек на расстоянии менее 7 км от племенной пасеки допускается только при условии ежегодной замены маток во всех пчелиных семьях товарных пасек на маток, приобретаемых (получаемых) у этой племенной пасеки, и выполнении товарными пасеками ветеринарных требований, предъявляемых к племенным пасекам.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами убойного крупного рогатого скота, овец и коз:?

ОТВЕТ: Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещении между государствами-членами убойного крупного рогатого скота, овец и коз:

- Животные не должны получать корма, содержащие белки жвачных животных, за исключением веществ, рекомендованных Кодексом МЭБ.

- Животные, перемещаемые через таможенную границу Евразийского экономического союза или по территории Евразийского экономического союза, должны содержаться в карантине не менее 21 дня, во время которого проводится термометрия и диагностические исследования животных на бруцеллез и туберкулез.

- Животные должны быть убиты на мясо не позднее 72 часов после поступления в пункт назначения.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, подлежит изъятию.?

ОТВЕТ: Подлежит изъятию из обращения собственником пищевой продукции самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция: с истекшим сроком годности; пищевая продукция, собственник которой не может подтвердить происхождение пищевой продукции для обеспечения ее прослеживаемости; пищевая продукция, собственник которой не может подтвердить происхождение пищевой продукции для обеспечения ее безопасности; отсутствии информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения,

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.?

ОТВЕТ: Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность

непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации. Документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Отсутствие препаратов для защиты от насекомых и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения в мясе продуктивных животных?

ОТВЕТ: Не допускается направлять на убой для использования на пищевые цели продуктивных животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма продуктивных животных.

Формируемая компетенция:

ПК-8. Способен анализировать с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ результаты мониторинга качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок:

Индикаторы компетенций:

ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности.

ПК-8.2. Применяет знания о правовых основах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для внедрения технологий ИИ в анализ результатов мониторинга качества и безопасности сырья и продукции.

ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов:

Задание 1.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Пищевая рыбная продукция в процессе хранения группируется по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная).

1. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки пищевой рыбной продукции допускается не более чем на 2°C, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не должны превышать 0,5°C.

2. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки пищевой рыбной продукции допускается не более чем на 10°C, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не должны превышать 5°C.

3. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки пищевой рыбной продукции допускается не более чем на 5°C, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не должны превышать 2°C.

ОТВЕТ: 3.

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

При производстве технических фабрикатов должен быть обеспечен повседневный контроль:

1. за режимами термической обработки (варки, стерилизации сырья и сушки мясокостной шквары).
2. за складированием готовой продукции.
3. за качеством мясокостной муки (по микробиологическим и физико-химическим показателям).
4. мойкой и профилактической дезинфекцией помещений и технологического оборудования.
5. за режимами термической обработки (варки, стерилизации сырья и сушки мясокостной шквары) и складированием готовой продукции, а также за качеством мясокостной муки (по микробиологическим и физико-химическим показателям) и мойкой и профилактической дезинфекцией помещений и технологического оборудования.

ОТВЕТ: 5.

Задание 3.

Из предложенных вариантов, выберите один не верный ответ.

По термическому состоянию и срокам хранения сырье из мяса птицы (мясо и пищевые субпродукты сельскохозяйственной птицы) должно отвечать следующим требованиям:

1. в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 2°С и сроком хранения не более одних суток;
2. в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус 2,5±0,5 °С и сроком хранения не более 10 сут.;
3. в замороженном состоянии используется сырье с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С со сроком хранения не более двух месяцев;
4. в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до плюс 6°С и сроком хранения не более десяти суток.

ОТВЕТ: 4.

Задание 4.

Из предложенных вариантов, выберите один правильный ответ.

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

- 1) в Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
- 2) в судебном порядке
- 3) в Россельхознадзор
- 4) в Роспотребнадзор
- 5) в Орган по регистрации пищевой продукции нового вида

ОТВЕТ: 5.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов:

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите правильные ответы.

Оценка безопасности и качества при входном контроле и приемке сырья, соблюдение требований ТР ТС и ветеринарно-санитарных требований к отдельным видам пищевого сырья, к сырью животного и растительного происхождения на перерабатывающих предприятиях имеет большое значение для вырабатываемой продукции:

- 1) Является необходимым и критической точкой контроля
- 2) Состав пищевых продуктов зависит от приема и входного контроля

3) Прием и контроль входного сырья влияет на изменения сырья в процессе хранения и транспортировки

4) Влияет на безопасность и качество продукции перерабатывающего предприятия.

ОТВЕТ: 1 4.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в правильной последовательности этапы переработки умеренно опасных биологических отходов в хозяйствах, осуществляющих убой животных, с учетом требований нормативно-технических документов:

1. проварка в котлах или иных емкостях не менее 2 часов при температуре не менее 100°C;
2. продукция используется в течение 12 часов с момента приготовления для кормления животных, за исключением крупного рогатого скота, овец, коз;
3. предварительное измельчение;
4. направляется на переработку и (или) на утилизацию.

ОТВЕТ: 3 1 2 4.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность операций в цеху убоя птицы.

1. В процессе работы воду в ваннах заменяют не реже одного раза в смену.
2. Ежедневно после окончания работы или смены ванны очищают механически, промывают одним из горячих растворов моющих средств, ополаскивают и дезинфицируют.
3. В цеху убоя птицы ванны электрооглушения, тепловой обработки, охлаждения воскованных тушек, охлаждения потрошенных тушек птицы перед началом работы ополаскивают теплой водой, затем заполняют водопроводной водой.

ОТВЕТ: 3 1 2.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Органолептические показатели определяют в следующей последовательности: показатели, относящиеся к внешнему виду, запах, цвет, консистенция и вкус. Консервы и пресервы подают в последовательности возрастания массовой доли поваренной соли и уксусной кислоты. Каждую группу консервов и пресервов подают в следующей последовательности:

1. продукты с большим количеством пряностей, очень ароматные
2. продукты без пряностей, со слабым ароматом;
3. продукты с небольшим количеством пряностей и средним ароматом.

ОТВЕТ: 2 3 1.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

1. После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.

2. Непосредственно перед убоем продуктивные животные подлежат предубойному ветеринарному осмотру.

3. Перед убоем для использования на пищевые цели продуктивные животные подлежат предубойной выдержке.

4. К убою для использования на пищевые цели допускаются продуктивные животные, состояние здоровья которых в соответствии с законодательством государства - члена Союза, а также с международными договорами и актами, составляющими право

Союза, в сфере применения ветеринарно-санитарных мер позволяет использовать продукты их убоя на пищевые цели.

ОТВЕТ: 4 3.2.1.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Способы доказательства соответствия?

1. Проверка производства
2. Рассмотрение декларации о соответствии
3. Испытание продукции
4. Инспекционный контроль

ОТВЕТ: 3 1 4 2

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 11.

Прочитайте текст и установите соответствие.

«Положение о едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза» и «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» устанавливают порядок осуществления контроля государственными органами и учреждениями государств - членов Евразийского экономического союза, осуществляющими деятельность в области ветеринарии, за подконтрольными товарами на таможенной границе Союза и на таможенной территории Союза в целях недопущения ввоза на таможенную территорию Союза и перемещения (перевозки) опасных для здоровья человека и животных подконтрольных товаров и вводят термины и определения.

К каждой позиции, указанной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|---|---|--|
| А | ветеринарные правила и нормы (ветеринарные правила) | 1 | - комплекс специальных и организационно-хозяйственных мер, направленных на локализацию и ликвидацию очагов заразных болезней животных, в том числе болезней, общих для человека и животных |
| Б | эпизоотическое состояние (ситуация) | 2 | - ветеринарно-санитарная обстановка на определенной территории в конкретно указанное время, характеризующееся наличием болезней животных, их распространением и уровнем заболеваемости |
| В | карантинные мероприятия | 3 | - нормативные документы, устанавливающие единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, а также зоогигиенические нормативы, несоблюдение которых создает угрозу возникновения и распространения болезней животных, в том числе общих для человека и животных |
| Г | корма и кормовые добавки | 4 | - продукция животного происхождения, признанная по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодной для использования в пищевых целях, а также продукция животного происхождения, отобранная для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы |
| Д | ветеринарный конфискат | 5 | - продукты растительного, животного, минерального, химического и микробиологического происхождения, включая их смеси, используемые для кормления животных всех видов или как компоненты для |

| | | | |
|--|--|--|---------------------|
| | | | производства кормов |
|--|--|--|---------------------|

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А3 Б2 В1 Г5 Д4.

Задание 12.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Производственные и подсобные помещения на перерабатывающих предприятиях дезинфицируют в соответствии с НПА.

Соотнесите соответствующие производственные и подсобные помещения на мясоперерабатывающих предприятиях с проведением дезинфекции при использовании в работе специализированной базы данных и внедрении технологий ИИ в анализ результатов мониторинга качества дезинфекции.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|---|---|---|
| А | Помещения шкуропосолочного цеха | 1 | дезинфицируют 1 раз в 5 дней. |
| Б | Производственные помещения сырьевого и шприцовочного цехов колбасного завода и цеха (отделения) фаршевых полуфабрикатов | 2 | дезинфицируют летом ежедневно, зимой – 3 раза в неделю; |
| В | Производственные помещения технического цеха колбасного завода | 3 | дезинфицируют 2 раза в месяц |
| Г | Производственные и подсобные помещения колбасного завода (за исключением сырьевого и шприцовочного цехов, цеха фаршевых полуфабрикатов), цеха полуфабрикатов, ливерно-паштетного и студневарочного цехов, субпродуктового, кишечного и жирового цехов | 4 | дезинфицируют не реже 1 раза в неделю. |
| Д | Производственные и подсобные помещения цеха первичной переработки скота | 5 | дезинфицируют 1–2 раза в месяц |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| А | Б | В | Г | Д |
| | | | | |

ОТВЕТ: А5 Б2 В3 Г4 Д1.

Задание 13.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Условия хранения и рекомендуемые сроки годности субпродуктов устанавливает производитель. В ГОСТ приведены рекомендуемые сроки годности субпродуктов при относительной влажности не менее 85-90 %:

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

| | | | |
|---|--|---|---|
| А | Охлажденные субпродукты, упакованные без применения вакуума при температуре воздуха от 0 до плюс 4 °С | 1 | - рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более 1 сут. (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 8 ч) |
| Б | Охлажденные субпродукты, упакованные без применения вакуума при температуре воздуха от минус 1 до 0 °С | | - рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более 2 сут. (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч) |
| В | Охлажденные субпродукты, упакованные под вакуумом при температуре воздуха от | | - рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более 3 сут. |

| | | |
|---------------------|--|--|
| минус 1 до плюс 1°С | | |
|---------------------|--|--|

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

| | | |
|---|---|---|
| А | Б | В |
| | | |

ОТВЕТ: А1 Б2 В3.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должна соответствовать определенным требованиям:

ОТВЕТ: Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должна соответствовать определенным требованиям:

- вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде;

- пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции;

- лёд, используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.

Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В мясе не должны присутствовать изменения?

ОТВЕТ: В переработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от уоя продуктивных животных, не должны присутствовать изменения, характерные для заразных болезней животных и отравлений различными веществами.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Разработка корректирующих действий в системе ХАСПП?

ОТВЕТ: Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов. Поскольку ХАССП является предупреждающей системой, направленной на устранение проблем до того, как они смогут стать причиной угрозы безопасности пищевых продуктов, необходимо заранее осуществить планирование исправления потенциальных отклонений от установленных критических пределов и определить меры, которые необходимо будет предпринять при превышении критических пределов в ККТ. В число корректирующих действий входят: определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям; восстановление контроля над ККТ; исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Температура охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок во время перевозки к месту переработки.?

ОТВЕТ: Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не должна превышать 10°C.

Приемка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, не соответствующих установленным требованиям к их температуре, допускается при условии их немедленной переработки изготовителем продуктов переработки молока.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Реализация, прием, переработка мяса продуктивных животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при выполнении определенных требований:?

ОТВЕТ: Реализация, прием, переработка мяса продуктивных животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии ветеринарного клейма круглой или овальной формы на мясе, свидетельствующего о том, что проведена послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза, и ветеринарного свидетельства формы №2 или ветеринарной справки формы №4, а также информации в ФГИС «Меркурий» (ФГИС ВетИС),

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)

ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

1. Почему в последние годы были необходимы разработка и принятие Федерального закона РФ «О техническом регулировании»:

2. Какова сфера применения настоящего Федерального закона РФ «О техническом регулировании»:

3. Что следует понимать под термином «техническое регулирование».

ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

4. Назовите основные положения Федерального закона РФ «О техническом регулировании».

5. Когда вступил в силу Федеральный закон «О техническом регулировании»:

6. Какой срок отведен для принятия технических регламентов:

7. Что представляет собой техническое регулирование:

ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

8. В соответствии с чем осуществляется техническое регулирование:

9. Что представляет собой технический регламент:

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

ОПК-3.1. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах национального и международного ветеринарного

законодательства, регулирующих профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса

10. Для чего принимаются технические регламенты:

11. Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда:

ОПК-3.2. Анализирует основные нормативные правовые акты национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующие профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса

12. Что обеспечивают требования технических регламентов:

13. Какие документы могут использоваться в качестве основы для разработки проектов технических регламентов:

14. Какой порядок принятия технических регламентов существует:

15. В каком качестве принимаются технические регламенты:

16. Кем принимается технический регламент:

ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами национального и международного ветеринарного законодательства в сфере агропромышленного комплекса

17. Какие требования к продукции не может содержать технический регламент:

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

ОПК-5.1. Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации

18. Кем утверждается программа разработки технических регламентов:

19. Что должен содержать технический регламент:

20. Когда вступает в силу технический регламент, принимаемый Федеральным законом или Постановлением Правительства РФ:

21. Перечислите основные принципы технического регулирования.

ОПК-5.2. Анализирует результаты профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ

22. Назовите особенности технического регулирования в отношении пищевой безопасности (работ, услуг) и продукции (работ, услуг).

23. Каковы цели принятия технического регламента:

24. Назовите виды технических регламентов и их требования.

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

ОПК-5.3. Представляет отчетные документы с использованием специализированных баз данных и базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ

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

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

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

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

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

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

ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.

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

32. Когда применяется принудительный отзыв продукции:

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

ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

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

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

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

ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.

37. Требования биологической безопасности пищевой продукции.

38. Требования химической безопасности пищевой продукции.

39. Требования физической безопасности пищевой продукции.

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

41. Требования к молоку сырью и процессам их производства.

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

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

44. Требования к продуктам убоя и процессам их производства.

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

ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач

45. Требования безопасности к мясной продукции и процессам ее производства.

46. Требования, предъявляемые к мясу и другому мясному сырью.

47. Требования, предъявляемые к мясу птицы.

48. Требования, предъявляемые к конине.

49. Требования, предъявляемые к мясу домашних кроликов.

50. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.

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

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

ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач

53. История развития технического регулирования.

Формируемая компетенция: Способен анализировать с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ результаты мониторинга качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок (ПК-8):

ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности.

54. Понятие и цели технических регламентов. Виды технического регулирования.

55. Основа системы технического регулирования ТС и ЕАЭС.

56. Нормативно-правовая база Российской Федерации в области пищевой безопасности.

57. Российское и международное техническое законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

58. Система технического регулирования пищевой безопасности.

59. ТР на пищевую продукцию, предназначенную для обращения на территории ТС (Пищевой кодекс Таможенного союза).

60. Требования безопасности к процессу производства пищевых продуктов.

61. Оценка соответствия пищевых продуктов в РФ. Принцип прослеживаемости пищевой безопасности.

62. Перспективные направления развития технического регулирования Таможенного союза.

ПК-8.2. Применяет знания о правовых основах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для внедрения технологий ИИ в анализ результатов мониторинга качества и безопасности сырья и продукции.

63. Основа системы технического регулирования.

64. Дайте определения «технический регламент» и поясните его отличие от стандарта.

65. ПК-7.3. Применяет современные технические средства информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач

66. Российское и международное техническое законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.

67. Поясните содержание технического регламента ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

68. Требования паразитарной чистоты морской рыбы.

69. Требования паразитарной чистоты пресноводной рыбы.

70. Требования паразитарной чистоты полупроходной рыбы.

71. Требования паразитарной чистоты пресмыкающихся, беспозвоночных и ракообразных.

72. Вертикальные технические регламенты в области пищевой безопасности.

73. Горизонтальные технические регламенты в области пищевой безопасности.

74. Разделение полномочий органов государственного надзора и контроля в области пищевой безопасности.

75. Формы государственного контроля и надзора в области пищевой безопасности.

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении опроса:

- **Отметка «отлично»** - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
- **Отметка «хорошо»** - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
- **Отметка «удовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.
- **Отметка «неудовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

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

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении рефератов:

- **Отметка «отлично»** - обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к реферату выполнены
- **Отметка «хорошо»** - допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к реферированию.
- **Отметка «удовлетворительно»** - тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы, тема реферата не раскрыта
- **Отметка «неудовлетворительно»** - обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерии оценки при проведении зачета с оценкой:

- **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
- **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
- **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений,

навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

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

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.