

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 30.06.2024
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
25.06. 2024 г.

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

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

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2024

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«24» июня 2024 г.
Протокол №10

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

Санкт-Петербург
2024

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):

13 Сельское хозяйство

Типы задач профессиональной деятельности:

- производственный (все формы обучения),
- технологический (все формы обучения),
- организационно-управленческий (очная форма обучения).

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

производственная деятельность:

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

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

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

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

технологическая:

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

организационно-управленческая деятельность:

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

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие профессиональные компетенции, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

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

ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов;

ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;

ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции.

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

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области

ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

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

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

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

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов;

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

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

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

При обучении дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» используются знания и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин Биофизика, Неорганическая химия, Аналитическая химия, Биология с основами экологии, Органическая и физколлоидная химия, Анатомия животных, цитология, гистология и эмбриология, Основы физиологии, Биологическая химия, Химия пищи.

Дисциплина «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» является базовой, на которой строится большинство последующих дисциплин, таких как Ветеринарно-санитарная экспертиза; Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров; Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока, Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке и др. Также «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» связана с такими дисциплинами, как Паразитарные болезни, Ветеринарная пропедевтика, Вирусология, Микробиология, Методы научных исследований, Радиобиология с основами радиационной гигиены, Санитарная микробиология, Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов, Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства, Производственный ветеринарно-санитарный контроль.

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

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

4.1 Объем дисциплины

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		6
Аудиторные занятия (всего)	48	48
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	16	16
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, и практическая подготовка	28	28
	4	4
Самостоятельная работа (всего)	60	60
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	Зачет – 1	Зачет – 1
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	108/3	108/3

4.2 Объем дисциплины

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Аудиторные занятия (всего)	38	38
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	12	12
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, и практическая подготовка	22	22
	4	4
Самостоятельная работа (всего)	70	70
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	Зачет – 1	Зачет – 1
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	108/3	108/3

4.3 Объем дисциплины

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		3 курс летняя сессия
Аудиторные занятия (всего)	12	12
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	6	6
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, и практическая подготовка	6	6
Часы контроль	4	4
Самостоятельная работа (всего)	92	92
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	Зачет – 1	Зачет – 1
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	108/3	108/3

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

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

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр					Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)
			Л	ПЗ	ПП	СР	К	
1.	Введение. Задачи и значение курса. Понятие стандартизации, сертификации и качества продуктов животноводства и его роль в повышении конкурентоспособности продукции. Информация для потребителей. Общие требования. Правовые основы маркировки пищевой продукции.	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3):	6	2				
2.	Сущность и содержание стандартизации, сертификации и управления качеством. Нормативно-правовая база. Система стандартов в РФ. Документы в области стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Стандарты организаций.	ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов;	6		2		2	
3.	Основы стандартизации. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. История стандартизации РФ. Цели, задачи стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации. Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации. Категории стандартов.	ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев	6		2		2	
4.	Информационное обеспечение системы стандартизации в РФ. Основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации (ГСС). Органы и службы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.		6	2				4

5.	Виды стандартов. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	переработки животноводческого сырья; ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1); ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	6	2	4
6.	Основы метрологии. Виды измерений. Эталоны, их классификация и виды в РФ и за рубежом. ФЗ «Об обеспечении единства измерений». Государственная метрологическая служба РФ. Система «СИ». Калибровка и поверка средств измерений.	Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции.	6	2	2
7.	Качество продукции. Основные требования к качеству пищевой продукции. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам и требованиям государственных служб.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1); ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	6	2	4
8.	Участники системы сертификации ГОСТ Р и декларирования ТР: органы по сертификации и испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий в системе сертификации ГОСТ.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1); ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	6	2	4
9.	Виды, методы, формы и структура органов контроля.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1); ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	6	2	4
10.	Отбор проб и идентификация продукции при сертификации. Правила сертификации пищевых продуктов и сырья с использованием декларации соответствия.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1); ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	6	2	4
11.	Основы сертификации. Правовая основа сертификации. Основные цели, задачи, назначение сертификации и декларирования. Роль сертификации в развитии рыночных отношений. Виды, формы и принципы сертификации. Порядок проведения сертификации и декларирования продукции.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1); ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	6	2	4
12.	Стандартизация, сертификация и управление качеством мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1); ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	6	2	4
13.	Стандартизация, сертификация и управление качеством молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2); ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	6	2	4
14.	Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбы и рыбной продукции. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1); ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	6	2	4

	рыбных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яичной массы и птицы.							
15.	Система управления качеством. Цель и задачи. Реализация принципов всеобщего управления качеством. Принцип - удовлетворённость потребителя. Принцип - процессный подход. Система контроля качества на предприятиях. Учёт и анализ брака рекламаций.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3):	6	2	2	4			
16.	Управление качеством продукции. Стадии формирования качества. Методы оценки уровня качества продукции. Современные методы управления качеством. Их значение. Диаграмма Паретто. Причинно-следственная диаграмма Исикава.	ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов;	6	2	2	4			
17.	Пищевая безопасность. Требования Кодекса Алиментариус. Мониторинг пищевой безопасности, его виды. Прослеживаемость и ГИС.	ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла.	6	2	2	2			
18.	Программа и методика испытаний. Анализ состояния производства продукции. Разработка и документирование процессов системы менеджмента качества. Оценка и самооценка организаций по критериям премии Правительства РФ в области качества.								
			ИТОГО ПО 6 СЕМЕСТРУ:			16	28	4	60

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

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)				
				Л	ПЗ	ПП	СР	К
1.	Введение. Задачи и значение курса. Понятие стандартизации, сертификации и качества продуктов животноводства и его роль в повышении конкурентоспособности продукции. Информация для потребителей. Общие требования. Правовые основы маркировки пищевой продукции.	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3):	7	2			2	
2.	Сущность и содержание стандартизации, сертификации и управления качеством. Нормативно-правовая база. Система стандартов в РФ. Документы в области стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Стандарты организаций.	ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов;	7	2			4	
3.	Основы стандартизации. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. История стандартизации РФ. Цели, задачи стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации. Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации. Категории стандартов.	ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;	7	2			4	
4.	Информационное обеспечение системы стандартизации в РФ. Основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации (ГСС). Органы и службы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.							
5.	Виды стандартов. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.		7	2			4	
6.	Основы метрологии. Виды измерений. Эталоны, их классификация и		7	2			4	

	виды в РФ и за рубежом. ФЗ «Об обеспечении единства измерений». Государственная метрологическая служба РФ. Система «СИ». Калибровка и поверка средств измерений.	и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции.						
7.	Качество продукции. Основные требования к качеству пищевой продукции. Маркировка продукции знаком соответствия государственному стандарту и требованиям государственных служб.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1);	7	2				4
8.	Участники системы сертификации ГОСТ Р и декларирования ТР: органы по сертификации и испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий в системе сертификации ГОСТ.	ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов;	7		2			4
9.	Виды, методы, формы и структура органов контроля.	правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	7					4
10.	Отбор проб и идентификация продукции при сертификации. Правила сертификации пищевых продуктов и сырья с использованием декларации соответствия.	ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	7	2				4
11.	Основы сертификации. Правовая основа сертификации. Основные цели, задачи, назначение сертификации и декларирования. Роль сертификации в развитии рыночных отношений. Виды, формы и принципы сертификации. Порядок проведения сертификации и декларирования продукции.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яич (ПКО-2);	7	2	2			4
12.	Стандартизация, сертификация и управление качеством мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов,	7	2	2			4
13.	Стандартизация, сертификация и управление качеством молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов,	7	2	2			4
14.	Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбы и рыбной продукции. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.		7	2	2			4
15.	Система управления качеством. Цель и задачи. Реализация		7	2				4

	<p>принципов всеобщего управления качеством. Принцип - ответственность потребителя. Принцип - процессный подход. Система контроля качества на предприятиях. Учёт и анализ брака рекламаций.</p>	<p>продуктов растительного происхождения, ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>							
16.	<p>Управление качеством продукции. Стадии формирования качества. Методы оценки уровня качества продукции. Современные методы управления качеством. Их значение. Диаграмма Паретто. Причинно-следственная диаграмма Исикава.</p>	<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3):</p>	7	2	4				
17.	<p>Пищевая безопасность. Требования Кодекса Алиментариус. Мониторинг пищевой безопасности, его виды. Прослеживаемость и ГИС.</p>	<p>ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов;</p>	7		2	4			
18.	<p>Программа и методика испытаний. Анализ состояния производства продукции. Разработка и документирование процессов системы менеджмента качества. Оценка и самооценка организаций по критериям премии Правительства РФ в области качества.</p>	<p>ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла.</p>	7			4			
			ИТОГО ПО 7 СЕМЕСТРУ:			12	22	4	70

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

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	Курс 3	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт.			
				Л	ПЗ	ПП	СР К
1.	Введение. Задачи и значение курса. Понятие стандартизации, сертификации и качества продуктов животноводства и его роль в повышении конкурентоспособности продукции. Информация для потребителей. Общие требования. Правовые основы маркировки пищевой продукции.	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3):	3	2		5	
2.	Сущность и содержание стандартизации, сертификации и управления качеством. Нормативно-правовая база. Система стандартов в РФ. Документы в области стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Стандарты организаций.	Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов;	3			5	
3.	Основы стандартизации. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. История стандартизации РФ. Цели, задачи стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации. Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации. Категории стандартов.	Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; применяет методы оценки	3			5	
4.	Информационное обеспечение системы стандартизации в РФ. Основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации (ГСС). Органы и службы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.						1
5.	Виды стандартов. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.		3			5	

6.	Основы метрологии. Виды измерений. Эталоны, их классификация и виды в РФ и за рубежом. ФЗ «Об обеспечении единства измерений». Государственная метрологическая служба РФ. Система «СИ». Калибровка и поверка средств измерений.	3	2			5
7.	Качество продукции. Основные требования к качеству пищевой продукции. Маркировка продукции знаком соответствия государственному стандарту и требованиям государственных служб.	3				5
8.	Участники системы сертификации ГОСТ Р и декларирования ТР: органы по сертификации и испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий в системе сертификации ГОСТ.	3	2	6	1	
9.	Виды, методы, формы и структура органов контроля.	3				4
10.	Отбор проб и идентификация продукции при сертификации. Правила сертификации пищевых продуктов и сырья с использованием декларации соответствия.	3	2	5		
11.	Основы сертификации. Правовая основа сертификации. Основные цели, задачи, назначение сертификации и декларирования. Роль сертификации в развитии рыночных отношений. Виды, формы и принципы сертификации. Порядок проведения сертификации и декларирования продукции.	3				4
12.	Стандартизация, сертификация и управление качеством мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	3	2	6		
13.	Стандартизация, сертификация и управление качеством молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	3	2	6		
14.	Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбы и рыбной продукции. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	3	2	6		

15.	Система управления качеством. Цель и задачи. Реализация принципов всеобщего управления качеством. Принцип - удовлетворённость потребителя. Принцип - процессный подход. Система контроля качества на предприятиях. Учёт и анализ брака рекламаций.	также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	3	4	1
16.	Управление качеством продукции. Стадии формирования качества. Методы оценки уровня качества продукции. Современные методы управления качеством. Их значение. Диаграмма Паретто. Причинно-следственная диаграмма Исикава.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3):	3	4	1
17.	Пищевая безопасность. Требования Кодекса Алиментариус. Мониторинг пищевой безопасности, его виды. Прослеживаемость и ГИС.	ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов;	3	6	
18.	Программа и методика испытаний. Анализ состояния производства продукции. Разработка и документирование процессов системы менеджмента качества. Оценка и самооценка организацией по критериям премии Правительства РФ в области качества.	ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла.	3	4	
ИТОГО ПО 3 КУРСУ:			6	6	4

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Госманов, Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58164> (дата обращения: 20.06.2024)
2. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 20.06.2024)

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: 20.06.2024)
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: 20.06.2024)
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: 20.06.2024)

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: 20.06.2024)
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: 20.06.2024)
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: 20.06.2024)
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: 20.06.2024)
5. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2022. – 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.

8. Технический регламент Таможенного союза " О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) - 2013. — 192 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 20.06.2024)

9. Технический регламент Таможенного союза " О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) - 2013. — 110 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 20.06.2024)

10. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) - 2016. — 137 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420394425> (дата обращения: 20.06.2024)

б) Дополнительная литература:

1. ГОСТ 1.0-2015 Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Основные положения. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200128307> (дата обращения: 20.06.2024)

2. ГОСТ 2.001-2013 Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Общие положения (с Поправкой). - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200106859> (дата обращения: 20.06.2024)

3. ГОСТ 1.4-2015 Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Межгосударственные технические комитеты по стандартизации. Правила создания и деятельности. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200128309> (дата обращения: 20.06.2024)

4. ГОСТ Р 1.17-2017 Стандартизация в Российской Федерации. Эксперт по стандартизации. Общие требования - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200146620> (дата обращения: 20.06.2024)

5. ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения (с Изменением N 1) - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200102193> (дата обращения: 20.06.2024)

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

12. Электронные книги издательства «Проспект Науки»
<http://prospektnauki.ru/ebooks/>

13. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро»
<http://www.iprbookshop.ru/586.html>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

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

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

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

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

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

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

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

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

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и

которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровать отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

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

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

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

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

При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

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

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

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

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

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

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

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

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

- Рекомендации по работе с литературой.

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

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

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

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

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

10.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

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

10.2. Программное обеспечение

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

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

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

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

	<p>(лаборатория кафедры) для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p><i>Технические средства обучения:</i> аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушилка СПТ-200, центрифуга лабораторная молочная «ОКА», проекционный трихинеллоскоп, центрифуги Гербера, микроскопы «Биолам», баня водяная, «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан 1-4»; вискозиметр, рефрактометры, анализатор соматических клеток в молоке «Соматос Мини», овоскоп, люминоскоп «Филин», стерилизатор ВК-75</p> <p><i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> плакаты и наглядные пособия (требования ТР, ГОСТ, МУ и др.) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты</p>
	<p>408 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Моечная (лаборантская) кафедры</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, стеллажи, шкафы.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> сушильный шкаф, плита электрическая, автоклав, электроводонагреватель, раковина со сливом.</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 обслуживания технических средств обучения</p>
	<p>Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели</p>

Приложение 1 на 26 л.

Рабочую программу составила:
доцент, 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

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

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, очно-заочная, заочная форма обучения

Год начала подготовки - 2024

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№ п/п	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3):	Понятие стандартизации, сертификации и качества продуктов животноводства и его роль в повышении конкурентоспособности продукции. Информация для потребителей. Общие требования. Правовые основы маркировки пищевой продукции.	Опрос
2.	ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов;	Сущность и содержание стандартизации, сертификации и управления качеством. Нормативно-правовая база. Система стандартов в РФ. Документы в области стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Стандарты организаций.	Опрос, тесты
3.	ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;	Основы стандартизации. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. История стандартизации РФ. Цели, задачи стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизации. Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации. Категории стандартов.	Опрос, тесты
4.	ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции.	Информационное обеспечение системы стандартизации в РФ. Основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации (ГСС). Органы и службы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.	Опрос, тесты
5.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):	Виды стандартов. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	Опрос, тесты
6.	ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения	Основы метрологии. Виды измерений. Эталоны, их классификация и виды в РФ и за рубежом. ФЗ «Об обеспечении единства измерений». Государственная метрологическая служба РФ. Система «СИ». Калибровка и поверка средств измерений.	Опрос, тесты
7.	ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения	Качество продукции. Основные требования к качеству пищевой продукции. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам и требованиям государственных служб.	Опрос, тесты
8.	ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения	Участники системы сертификации ГОСТ Р и декларирования ТР: органы по сертификации и испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий в системе сертификации ГОСТ.	Опрос, тесты
9.	ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения	Виды, методы, формы и структура органов контроля.	Опрос, тесты

10.	ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Отбор проб и идентификация продукции при сертификации. Правила сертификации пищевых продуктов и сырья с использованием декларации соответствия.	Опрос, тесты
11.	ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Способен проводить ветеринарно-санитарную	Основы сертификации. Правовая основа сертификации. Основные цели, задачи, назначение сертификации и декларирования. Роль сертификации в развитии рыночных отношений. Виды, формы и принципы сертификации. Порядок проведения сертификации и декларирования продукции.	Опрос, тесты
12.	экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2); ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах	Стандартизация, сертификация и управление качеством мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	Опрос, тесты
13.	в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов	Стандартизация, сертификация и управление качеством молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	Опрос
14.	растительного происхождения; ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбы и рыбной продукции. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы и рыбных продуктов. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.	Опрос, тесты
15.	продуктов, яиц домашней птицы. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3); ПКО-3.1. Имеет представление	Система управления качеством. Цель и задачи. Реализация принципов всеобщего управления качеством. Принципы - удовлетворённость потребителя; процессный подход. Система контроля качества на	Опрос, тесты
16.	о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов;	предприятиях. Учёт и анализ брака рекламаций.	
16.		Управление качеством продукции. Стадии формирования качества. Методы оценки уровня качества продукции. Современные методы управления качеством. Их значение. Диаграмма Паретто. Причинно-следственная диаграмма Исикава.	Опрос, тесты
17.	ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль	Пищевая безопасность. Требования Кодекса Алиментариус. Мониторинг пищевой безопасности, его виды. Прослеживаемость и ГИС.	Опрос, тесты
18.	выпуска продукции аквакультуры и водного промысла.	Программа и методика испытаний. Анализ состояния производства продукции. Разработка и документирование процессов системы менеджмента качества. Оценка и самооценка организаций по критериям премии Правительства РФ в области качества.	Опрос

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

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

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

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения			Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	
Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов (ПК-3)				
ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.
ПК-3.2. Оценивает качество и выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	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.
ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой 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.

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1).					
ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Опрос, тесты
ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной 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.	Опрос, тесты
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)					
ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Опрос, тесты
ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Опрос, тесты

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ШКО-3)					
ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Опрос, тесты
ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Опрос, тесты

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

ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

1. Что такое технический барьер? Меры борьбы.
2. В каких областях осуществляется техническое регулирование?
3. Перечислите принципы технического регулирования.

ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья

4. Какими обстоятельствами вызвана реформа технического регулирования?
5. В чем проявляется защитная функция технического регулирования?

ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции.

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

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

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения

9. Что такое «знак обращения на рынке»?
10. Какова необходимость включения в содержание технического регулирования такого раздела, как «переходный период»?
11. Каковы права органов, осуществляющих госконтроль (надзор) за соблюдением требований ТР и ГОСТ?
12. На какой стадии ЖЦП осуществляется ГК и Н?

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

13. Что следует понимать под термином «техническое регулирование» и стандартизация?
14. Что такое технический регламент, стандарт и их отличие?
15. Каковы цели принятия технического регламента?
16. Назовите виды технических регламентов и их требования.
17. Какова сфера применения ФЗ №184 РФ «О техническом регулировании»?

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

19. Необходимость разработки и принятия федерального закона РФ «О техническом регулировании»?

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

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

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения

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

22. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены стандартов?

23. Виды и группы стандартов, их типы.

24. Назовите виды технических регламентов и их требования.

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

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

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

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

28. Какие основные нормативные документы используются в области стандартизации?

29. Основы технического регулирования безопасности молока и молочных продуктов.

30. Основы технического регулирования безопасности мяса и мясных продуктов.

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

32. Основы технического регулирования безопасности рыбы и рыбных продуктов.

33. Мониторинг пищевой безопасности, его виды.

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

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

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

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

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

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

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

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

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

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

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла

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

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

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

3.2. Тесты

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

ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

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

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

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

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

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

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

- d) Как указ президента РФ (в порядке исключения).
- e) Как постановление Правительства РФ (в порядке исключения).

ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья

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

a) **Максимальный учет при разработке стандартов законных интересов заинтересованных лиц.**

b) **Недопустимость создания препятствий производству и обращению продукции, выполнению работ и оказанию услуг в большей степени, чем это минимально необходимо для выполнения целей стандартизации.**

c) **Недопустимость установления таких стандартов, которые проти-воречат техническим регламентам.**

d) **Обеспечение условий для единообразного применения стандартов.**

e) **Обязательное применение стандартов.**

f) **Применение международного стандарта как основы разработки национального стандарта, за исключением случаев, если такое применение признано невозможным.**

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

a) **Международный стандарт.**

b) **Технический регламент.**

c) **Межгосударственный стандарт.**

d) **Национальный стандарт.**

6. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом ре-гулировании» следует назвать документальное удостоверение соответст-вия продукции, услуг или иных объектов и процессов требованиям тех-нических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

a) **Аттестация.**

b) **Аккредитация.**

c) **Технический контроль.**

d) **Подтверждение соответствия.**

ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

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

a) **Шанс.**

b) **Ущерб.**

c) **Вероятность вреда.**

d) **Риск.**

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

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

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

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

10. Принцип менеджмента качества – это:…?

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

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

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- с) на продукцию, выпускаемую серийно, - в течение не менее 3 лет со дня прекращения производства этой продукции;
- д) на партию продукции - в течение не менее 3 лет со дня реализации партии мясной продукции.
- е) на продукцию, выпускаемую серийно, - в течение не менее 1,5 лет со дня прекращения производства этой продукции;
- ф) на партию продукции - в течение не менее 1,5 лет со дня реализации партии мясной продукции.

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

- а) **8,2 процента.**
- б) 3,2 процента.
- с) 10,2 процента.
- д) 5,2 процента.

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

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

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

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

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

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

15. До начала промышленной переработки допускается хранение?

а) **сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4°C ± 2°C, сырых сливок - при температуре не выше 8°C не более 36 ч. (включая время перевозки).**

б) сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 2°C ± 2°C, сырых сливок - при температуре не выше 6°C не более 36 ч. (включая время перевозки).

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

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

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

а) кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от 19°T до 21°T , кислотности сырых сливок от 17°T до 19°T ;

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

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

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

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

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

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

б) организация научных исследований по проблемам ветеринарии.

с) **обеспечение прослеживаемости подконтрольных товаров.**

18. Что такое безопасность пищевых продуктов?

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

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

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

19. Какие пищевые продукты относятся к фальсифицированным?

а) пищевые продукты, приносящие вред здоровью человека;

б) пищевые продукты низкого качества;

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

20. Подконтрольные продукты животноводства без ветеринарных сопроводительных документов:

а) не подлежат реализации, но принимаются для уничтожения

б) не подлежат реализации, но принимаются для утилизации;

с) не подлежат переработке и реализации и возвращаются владельцу товара;

d) не подлежат переработке и реализации, но принимаются для изолированного хранения до предъявления ВСД

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

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

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

1) **рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18°C.**

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

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

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

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

1) 2 °C.

2) 5 °C.

3) 4 °C.

4) 6 °C.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

29. Натуральные рыбные консервы?

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

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

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

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

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

1) метод по наименованию

2) визуальный метод

3) органолептический метод

4) аналитический метод

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

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

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов;

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

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

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

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

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

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

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

- св. 8 кг.
- св. 10 кг.
- св. 5 кг.
- св. 15 кг.

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

- a) **не ниже 35°C.**
- b) не ниже 25°C.
- c) не ниже 15°C.
- d) не ниже 30°C.

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

- a) **не выше 12°C, поверхность которого имеет корочку подсыхания.**
- b) не выше 8°C, поверхность которого имеет корочку подсыхания.
- c) не выше 25°C.

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

- a) **на шесть категорий**
- b) на пять категорий
- c) на семь категорий
- d) не подразделяют

35. Охлажденное мясо...?

- a) **- парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5°C до плюс 4°C в любой точке измерения;**
- b) - парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,0°C до плюс 4°C в любой точке измерения;
- c) - парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 0°C до плюс 4°C в любой точке измерения;
- d) - мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,0°C до плюс 2°C в любой точке измерения.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла

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

а) **0,4 % (в пересчете на фосфор)**

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

с) 0,5 % (в пересчете на фосфор)

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

е) 1,0 % (в пересчете на фосфор)

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

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

а) **7 процентов**

б) 8 процентов

с) 10 процентов

д) 14 процентов

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

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

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

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

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

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

а) лактококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 14 процентов.

б) лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.

с) термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 15 процентов.

д) лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.

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

а) 1 раза в 30 минут.

б) 1 раза в 20 минут.

с) 1 раза в 45 минут.

д) 1 раза в 60 минут.

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

а) более 45°C.

б) не более 45°C.

с) более 55°C.

д) более 95°C.

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

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

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

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

3.3. Вопросы к зачету

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

ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

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

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

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

4. Сущность и содержание стандартизации, сертификации и управления качеством.
5. Нормативно-правовая база стандартизации в РФ.
6. Система стандартов в РФ.
7. Документы в области стандартизации.
8. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.
9. Стандарты организаций.
10. Основы стандартизации.
11. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. История стандартизации РФ.
12. Цели, задачи стандартизации.

ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья

13. Комплексная и опережающая стандартизации.
14. Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации.
15. Категории стандартов.
16. Информационное обеспечение системы стандартизации в РФ.
17. основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации (ГСС).
18. Органы и службы по стандартизации.
19. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.

20. Виды стандартов.
21. Основы метрологии. Виды измерений.
22. Эталоны, их классификация и виды в РФ и за рубежом.
23. ФЗ «Об обеспечении единства измерений».
24. Государственная метрологическая служба РФ.
25. Система «СИ».
26. Калибровка и поверка средств измерений.
27. Качество продукции. Основные требования к качеству пищевой продукции.
28. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам и требованиям государственных служб.

ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

29. Участники системы сертификации ГОСТ Р и декларирования ТР: органы по сертификации и испытательные лаборатории.

30. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий в системе сертификации ГОСТ.

31. Виды, методы, формы и структура органов контроля.
32. Отбор проб и идентификация продукции при сертификации.
33. Правила сертификации пищевых продуктов и сырья с использованием декларации соответствия.

34. Основы сертификации. Правовая основа сертификации.
35. Основные цели, задачи, назначение сертификации и декларирования.
36. Роль сертификации в развитии рыночных отношений.
37. Виды, формы и принципы сертификации.
38. Порядок проведения сертификации и декларирования пищевой продукции.
39. Стандарт ООН/ЕЭК на свинину.
40. Стандарт ООН/ЕЭК на говяжьей туши и отрубы.
41. Система штрихового кодирования в РФ, странах ЕС и др. зарубежных странах.

42. Государственный ветеринарный лабораторный мониторинг безопасности продукции животного происхождения.
43. Подтверждение и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.
44. Стандартизация, сертификация и управление качеством мяса и мясных продуктов.

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

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения

45. Ветеринарно-санитарная безопасность мяса и мясных продуктов.
46. Понятие «Жизненный цикл продукции» - петля качества.
47. Жизненный цикл продукции: мяса и мясных продуктов.

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

48. Продукты питания животного происхождения.
49. Стандартизация, сертификация и управление качеством молока и молочных продуктов.
50. Ветеринарно-санитарная безопасность молока и молочных продуктов.
51. Жизненный цикл продукции. Продукты питания животного происхождения.

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

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения

52. Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбы.
53. Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбной продукции.
54. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбы.
55. Ветеринарно-санитарная безопасность рыбных продуктов.
56. Ветеринарно-санитарная безопасность икры.
57. Система показателей качества продукции (СПКП) по ГОСТ 4.31-82.

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

58. Жизненный цикл рыбной продукции.
59. Жизненный цикл рыбной продукции.
60. Паразитологический контроль качества рыбы и рыбной продукции»
61. ГОСТ 26664-85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей.
62. Методы определения органолептических и физических показателей рыбы.
63. Методы проведения определения жизнеспособности личинок гельминтов
64. Продукты питания животного происхождения.
65. ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

66. Система управления качеством.
67. Системы менеджмента качества. Цель и задачи.
68. Системы менеджмента качества. Требования
69. Реализация принципов всеобщего управления качеством.
70. Принцип - удовлетворённость потребителя.
71. Принцип - процессный подход.
72. Планирование процессов жизненного цикла продукции
73. Система контроля качества на предприятиях.
74. Учёт и анализ брака рекламаций.
75. Управление качеством продукции.
76. Стадии формирования качества.
77. Методы оценки уровня качества продукции.
78. Проектирование и разработка.

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла

79. Современные методы управления качеством. Их значение.
80. Диаграмма Паретто. Её роль и значение при формировании качества продукции.
81. Причинно-следственная диаграмма Исикава. Её значение при формировании качества продукции.
82. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
83. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
84. Цикл «Планируй - Делай - Проверь – Действуй» (PDCA).
85. Пищевая безопасность.
86. Требования Кодекса Алиментариус.
87. Мониторинг пищевой безопасности, его виды.
88. Прослеживаемость и ГИС пищевой безопасности.
89. Программа и методика испытаний.
90. Анализ состояния производства пищевой продукции.
91. Разработка и документирование процессов системы менеджмента качества.
92. Оценка и самооценка организаций по критериям премии Правительства РФ в области качества.

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.

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении опроса:

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

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

- **Отметка «отлично»** – 25-22 правильных ответов (при условии правильного ответа студента не менее чем 90 % тестовых заданий).
- **Отметка «хорошо»** – 21-18 правильных ответов (при условии правильного ответа студента не менее чем 80 % тестовых заданий).
- **Отметка «удовлетворительно»** – 17-13 правильных ответов (при условии правильного ответа студента не менее 70 %).
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 13 правильных ответов (при условии правильного ответа студента менее чем на 70 % тестовых заданий).

Критерии оценки 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.