

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**



C=RU, S=Ставропольский
край, L=Ставрополь,
Т=Первый проректор, О=""
ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ ""
СТАВРОПОЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ""",
СНИЛС=00908046430,
ИНН=263507133790,
E=glbuh@stgau.ru, G=Иван
Вячеславович, SN=Атанов,
CN=Атанов Иван
Вячеславович

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.О.11.03 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.2 Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	знает информационные технологии, которые можно использовать в профессиональной деятельности
		умеет пользоваться информационными технологиями в решении профессиональных задач
		владеет навыками методиками в решении профессиональных задач с помощью информационных технологий
ПК-2 Способен проводить контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции и растительного происхождения	ПК-2.1 Осуществляет оформление документов по результатам проведения контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения	знает формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; □ формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; □ формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; □ оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; □ оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

умеет
 оформлять учетно-отчетную докумен-тацию по результатам предубойного осмотра животных;
☐ оформлять документы о соответ-ствии (несоответствии) мяса, продук-тов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обез-вреживании (обеззараживании), за-прещении использования продукции по назначению, утилизации или уни-чтожении;
☐ оформлять учетно-отчетную доку-ментацию по результатам ветеринар-но-санитарной экспертизы мяса, про-дуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
☐ оформлять документы о соответ-ствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным тре-бованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении ис-пользования продукции по назначе-нию, утилизации или уничтожении;
☐ оформлять учетно-отчетную доку-ментацию по результатам ветеринар-но-санитарной экспертизы меда, моло-ка и молочных продуктов, раститель-ных пищевых продуктов, яиц домаш-ней птицы;
☐ оформлять документы о соответ-ствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззаражива-нии), запрещении использования про-дукции по назначению, утилизации или уничтожении;
☐ оформлять учетно-отчетную доку-ментацию по результатам ветеринар-но-санитарной экспертизы пресновод-ной рыбы и раков, морской рыбы и икры

владеет навыками
 подготовка по результатам ветеринар-но-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
☐ оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;
 оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

знает

Знать:

- Требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- Правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них

порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

☐ Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции

☐ Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

☐ Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции.

		умеет производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; ☐ осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. ☐ определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
		владеет навыками организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами; ☐ организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными. проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки;

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Основные понятия в области производственного контроля			
1.1.	Основные понятия в области производственного контроля	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Устный опрос

2.	2 раздел. Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов			
2.1.	Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Собеседование, Коллоквиум
3.	3 раздел. Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения			
3.1.	Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Коллоквиум
4.	4 раздел. Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.			
4.1.	Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Собеседование, Коллоквиум
5.	5 раздел. Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)			
5.1.	Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Собеседование, Контрольная работа
5.2.	Экзамен	7	ПК-2.1, ПК-2.2, ОПК-7.2	Собеседование
	Промежуточная аттестация			Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	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

2	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
3	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
	Для оценки умений		
	Для оценки навыков		
	Промежуточная аттестация		
4	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Производственный ветеринарно-санитарный контроль"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Вопросы к коллоквиуму 1.

1. Понятие входного производственного контроля.
2. Порядок изучения сопроводительной документации на партию скота, поступившего на боенское предприятие.
3. Требования к оформлению и порядок ведения журнала контроля поступления скота и результатов предубойного осмотра.
4. Правила ведения журнала "Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья".
5. Особенности предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.

6. Особенности предубойного осмотра и содержания лошадей.
7. Действия сотрудника ПГВН боевого предприятия при обнаружении несоответствия партии доставленного скота сведениям, указанным в сопроводительном документе.
8. Требования к температурным режимам транспортировки и хранения на молокоперерабатывающем предприятии молока и сливок сырых.
9. Контроль санитарной обработки транспортных средств (цистерн) на молокоперерабатывающем предприятии.
10. Пакет документов, предъявляемых на пищевые добавки, используемые в колбасном производстве.
11. По каким параметрам осуществляется теххимический контроль пищевых добавок, используемых в колбасном производстве?
12. Характеристика молока сырого по сортам согласно ГОСТ 52054-2003 (с изм. от 01.01.2010).
13. Контроль ветеринарно-санитарных требований при первичной переработке молока на предприятии.
14. Государственные стандарты на методы контроля физико-химических показателей молока.
15. Современные экспресс-анализаторы качества молока.
16. Обязанности специалиста ПГВН в процессе приемки мяса и мясопродуктов – сырья для колбасного производства.
17. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки колбасных изделий.
18. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки мясных баночных консервов.
19. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.
20. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии.

Вопросы к коллоквиуму 2.

1. Общие конструктивные требования, предъявляемые к производственным цехам убойных предприятий.
2. Требования, предъявляемые к оборудованию точек ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в цехе первичной переработки скота.
3. Требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.
4. Требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на молокоперерабатывающих предприятиях.
5. Требования при производстве заквасок для кисломолочных продуктов на предприятии.
6. Порядок санитарной обработки в цехе первичной переработки скота.
7. Порядок санитарной обработки пастеризационных установок на молокоперерабатывающих предприятиях.
8. Классификация химических средств для санитарной обработки производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.
9. Частота проведения профилактической дезинфекции в разных производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.
10. Организация контроля соблюдения работниками предприятий гигиены.
11. Организация контроля качества санитарной обработки и профилактической дезинфекции в производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.
12. Контроль соблюдения программы по борьбе с вредителями (насекомыми и грызунами).
13. Требования, предъявляемые к вентиляции и водоснабжению на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Критические точки технологического процесса производства пастеризованного молока.
15. Критические точки технологического процесса производства мясных баночных консервов.
16. Критические точки технологического процесса производства кисломолочных

продуктов.

17. Критические точки технологического процесса производства вареных колбасных изделий.
18. Критические точки технологического процесса производства копченой рыбной продукции.
19. Критические точки технологического процесса производства масла сливочного.
20. Периодичность контроля технологических процессов при производстве молока пастеризованного.
21. Периодичность контроля технологических процессов при производстве мясных баночных консервов.
22. Периодичность контроля технологических процессов при производстве вареных колбасных изделий.
23. Периодичность контроля технологических процессов при производстве кисломолочных продуктов.
24. Структура производственной лаборатории на молокоперерабатывающем предприятии.
25. Структура производственной лаборатории на мясоперерабатывающем предприятии.
26. Микробиологический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.
27. Технохимический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.
28. Методы контроля эффективности пастеризации молока.
29. Методы контроля качества стерилизации мясных баночных консервов.
30. Методы контроля качества посола (определения % поваренной соли) рыбы перед копчением.

Вопросы к коллоквиуму 3.

1. Понятие выходного технологического контроля.
2. Структура СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".
3. Общие требования, предъявляемые к пищевым продуктам согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.
4. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в мясе.
5. Микробиологические показатели, нормируемые в мясе и мясопродуктах.
6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков на наличие возбудителей паразитарных болезней.
7. Требования к органолептическим показателям мяса свежего.
8. Методы определения наличия патогенных микроорганизмов (в т.ч. сальмонелл) в мясе и мясопродуктах.
9. Методы определения общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ, КОЕ/г) в мясе и мясопродуктах.
10. Контроль режимов работы холодильных и морозильных камер для хранения мяса, мясо- и птицепродуктов.
11. Сроки хранения мясных туш и тушек птицы при разных температурах.
12. Понятие о дегустации.
13. Правила проведения органолептической оценки колбас разных групп.
14. Технохимические показатели, контролируемые в колбасных изделиях при выходном контроле.
15. Методы определения количества нитрита натрия в колбасных изделиях.
16. Методы определения массовой доли влаги в колбасных изделиях.
17. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в колбасных изделиях.
18. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в молоке пастеризованном и молочных продуктах.
- Показатели идентификации молока пастеризованного и сметаны (согласно ФЗ-88 ТР).
19. Технохимические показатели, контролируемые в молочных продуктах при выходном контроле.
20. Характеристика молока питьевого пастеризованного и стерилизованного по микробиологическим показателям (согласно ФЗ-88 ТР).

21. Допустимые уровни потенциально опасных химических загрязнителей в молочных продуктах.

22. Технохимические показатели, контролируемые в мясных баночных консервах при выходном контроле.

23. Методы определения в мясных баночных консервах содержания тяжелых металлов.

24. Характеристика мясных баночных консервов по микробиологическим показателям

25. Схема бактериологического исследования мясных баночных консервов.

26. Правила органолептического исследования мясных баночных консервов.

27. Требования, предъявляемые к таре мясных баночных консервов.

28. Методы контроля качества тары мясных баночных консервов.

29. Понятие об инспекционном контроле перерабатывающих предприятий.

30. Органы, уполномоченные осуществлять инспекционный контроль.

31. Периодичность инспекционного контроля мясо- и молокоперерабатывающих предприятий.

32. Схема инспекционного контроля молокоперерабатывающего предприятия.

33. Схема инспекционного контроля мясоперерабатывающего предприятия.

34. Какие мероприятия контролируются при инспекции производства на молокоперерабатывающего предприятия?

35. Какие показатели контролируются при инспекции готовой продукции молокоперерабатывающего предприятия?

36. Оформление удостоверения качества на готовую продукцию.

37. На какие пищевые продукты животного происхождения промышленного производства оформляется ветеринарное свидетельство Ф 2? Сведения, указываемые в документе.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует глубокое и прочное усвоение программного материала, умение приводить примеры, поясняющие излагаемый материал, дает полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы,

- оценка «хорошо»: студент демонстрирует знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, поясняющие примеры приводятся редко;

- оценка «удовлетворительно»: студент демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности и недостаточно правильные формулировки;

- оценка «неудовлетворительно»: студент демонстрирует незнание программного материала, при ответе возникают существенные ошибки.

Вопросы к контрольной работе 1.

Раздел 1. «Основные понятия в области производственного контроля»

Вопросы к контрольной работе.

Вариант 1.

1. Каковы цель и задачи производственного контроля?

2. Законодательная база в области производственного контроля.

Вариант 2.

1. На ком лежит обязанность проведения и финансирования производственного контроля?

2. Чем отличается производственный и инспекционный контроль?

Вариант 3.

1. Обязанности юр. лиц при осуществлении производственного контроля.

2. Дайте определение входного контроля.

Вариант 4.

1. Какими нормативными документами руководствуются юр. лица и частные предприниматели при организации производственного контроля?

2. Перечислите качественные характеристики пищевых продуктов.

Вариант 5.

1. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, определения.

2. Каковы основные принципы организации производственного контроля?

Вариант 6.

1. Физико-химические и функционально-технологические свойства сырья для мясной и

молочной промышленности.

2. Какова периодичность проведения производственного контроля, кем и в зависимости от каких факторов она определяется?

Вариант 7.

1. Что такое критическая точка производства?

2. Перечислите основные критерии оценки качества сырья мясной отрасли.

Вариант 8.

1. Определение программы производственного контроля. Кто ее разрабатывает и с каким органом она должна быть согласована?

2. Перечислите основные критерии оценки качества сырья молочной отрасли.

Вариант 9.

1. Какие разделы должна содержать программа производственного контроля?

2. Визуальный контроль: определение и цели его проведения.

Вариант 10.

1. Какие документы необходимы для утверждения программы производственного контроля?

2. Лабораторно-инструментальный контроль: определение и цели его проведения.

Вариант 11.

1. Инспекцию каких показателей должна предусматривать программа производственно-го контроля?

2. Охарактеризуйте группы объектов по результатам производственного контроля (I, II, III).

Раздел 2. «Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов»

Вопросы к контрольной работе 2.

Вариант 1.

1. Расшифруйте аббревиатуру ПГВН. Кому подчиняются специалисты данного подразделения?

2. Ветеринарно-санитарные требования к выбору площадки для строительства боевого предприятия?

Вариант 2.

1. Что такое «санитарно-защитная зона»? Какова она для убойных предприятий разной мощности?

2. Обязанности специалистов ПГВН на боевом предприятии.

Вариант 3.

1. На какие зоны делится по санитарным нормам боевое предприятие?

2. Структура и задачи подразделения госветнадзора на боевом предприятии.

Вариант 4.

1. Состав базы предубойного содержания скота.

2. Каковы права сотрудников подразделения госветнадзора на боевом предприятии

Вариант 5.

1. Взаимодействие сотрудников ПГВН с администрацией и производственными службами перерабатывающего предприятия.

2. Требования, предъявляемые к отделению карантина, изолятора и санитарной бойни.

Вариант 6.

1. Перечислите, какие ветеринарно-санитарного осмотра должны быть организованы на конвейерах по переработке крупного рогатого скота? Мелкого рогатого скота?

2. Порядок приема птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

Вариант 7.

1. Сколько точек ветеринарно-санитарного осмотра должно быть организовано на конвейерной линии по переработке свиней и где они должны быть расположены?

2. Перечислите заболевания и состояния птицы, при которых убой ее запрещен.

Вариант 8.

1. Какие сопроводительные документы должны быть предоставлены при доставке партии сырого молока на перерабатывающее предприятие?

2. По каким показателям исследует партию мороженой рыбы, поступившей для

переработки, сотрудник ПГВН?

Вариант 9.

1. Проведение предубойного осмотра птицы на птицеперерабатывающем предприятии.
2. Порядок отбора проб молока сырого, поступившего в цистернах.

Вариант 10.

1. Заболевания и состояния, при которых животные не допускаются к убою.
2. Приведите схему исследования молока коровьего сырого согласно ГОСТ Р 52054-2003.

Вариант 11.

1. Идентификационные признаки молока сырого коровьего согласно ФЗ-88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
2. Какие сведения должны быть указаны в сопроводительных документах на партию сырой рыбы, поступившей на переработку?

Раздел 3. «Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)».

Вопросы к контрольной работе 3.

Вариант 1.

1. Определение генетически модифицированного организма.
2. Классификация пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГМО.

Вариант 2.

1. Государственные структуры, контролирующие оборот ГМО на территории РФ.
2. Список разрешенных к ввозу на территорию РФ ГМ-растений.

Вариант 3.

1. Назовите методы определения наличия ГМ-компонентов в продуктах питания, их сущность.
2. Перспективы выращивания ГМ-культур растений.

Вариант 4.

1. Риски выращивания ГМ-культур растений.
2. Расшифруйте аббревиатуры ГММ и МГМА, дайте определение этим группам.

Вариант 5.

1. Требования к маркировке продуктов питания, содержащих ГМИ.
2. Приведите перечень медико-биологических исследований, необходимых для оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения.

**Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

Вопросы к экзамену

1. Цель и задачи производственного контроля.
2. Законодательная база в области производственного контроля.
3. Обязанности юридических лиц при осуществлении производственного контроля.
4. Какими нормативными документами руководствуются юридические лица и частные предприниматели при организации и осуществлении производственного контроля?
5. Качественные характеристики пищевых продуктов.
6. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, определения.
7. Основные принципы организации производственного контроля?
8. Физико-химические и функционально-технологические свойства сырья для мясной и молочной промышленности.
9. Периодичность проведения производственного контроля, кем и в зависимости от каких факторов она определяется?
10. Критическая точка производства.
11. Определение программы производственного контроля.
12. Разделы должна содержать программа производственного контроля
13. Какие документы необходимы для утверждения программы производственного контроля?
14. Инспекцию каких показателей должна предусматривать программа производственного контроля?

15. Порядок изучения сопроводительной документации на партию скота, поступившего на боенское предприятие.
16. Требования к оформлению и порядок ведения журнала контроля поступления скота и результатов предубойного осмотра.
17. Правила ведения журнала "Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья".
18. Особенности предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
19. Особенности предубойного осмотра и содержания лошадей.
20. Требования к температурным режимам транспортировки и хранения на молокоперерабатывающем предприятии молока и сливок сырых.
21. Контроль санитарной обработки транспортных средств (цистерн) на молокоперерабатывающем предприятии.
22. Пакет документов, предъявляемых на пищевые добавки, используемые в колбасном производстве.
23. По каким параметрам осуществляется теххимический контроль пищевых добавок, используемых в колбасном производстве?
24. Государственные стандарты на методы контроля физико-химических показателей молока.
25. Современные экспресс-анализаторы качества молока.
26. Обязанности специалиста ПГВН в процессе приемки мяса и мясопродуктов – сырья для колбасного производства.
27. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки колбасных изделий.
28. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки мясных баночных консервов.
29. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.
30. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии.
31. Общие конструктивные требования, предъявляемые к производственным цехам убойных предприятий.
32. Требования, предъявляемые к оборудованию точек ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в цехе первичной переработки скота.
33. Требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.
34. Требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на молокоперерабатывающих предприятиях.
35. Требования при производстве заквасок для кисломолочных продуктов на предприятии.
36. Порядок санитарной обработки в цехе первичной переработки скота.
37. Порядок санитарной обработки пастеризационных установок на молокоперерабатывающих предприятиях.
38. Классификация химических средств для санитарной обработки производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.
39. Частота проведения профилактической дезинфекции в разных производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.
40. Организация контроля соблюдения работниками предприятий гигиены.
41. Организация контроля качества санитарной обработки и профилактической дезинфекции в производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.
42. Контроль соблюдения программы по борьбе с вредителями (насекомыми и грызунами).
43. Требования, предъявляемые к вентиляции и водоснабжению на мясоперерабатывающих предприятиях.
44. Критические точки технологического процесса производства пастеризованного молока.
45. Критические точки технологического процесса производства мясных баночных консервов.
46. Критические точки технологического процесса производства кисломолочных

продуктов.

47. Критические точки технологического процесса производства вареных колбасных изделий.

48. Критические точки технологического процесса производства копченой рыбной продукции.

49. Критические точки технологического процесса производства масла сливочного.

50. Периодичность контроля технологических процессов при производстве молока пастеризованного.

51. Периодичность контроля технологических процессов при производстве мясных баночных консервов.

52. Периодичность контроля технологических процессов при производстве вареных колбасных изделий.

53. Периодичность контроля технологических процессов при производстве кисломолочных продуктов.

54. Структура производственной лаборатории на молокоперерабатывающем предприятии.

55. Структура производственной лаборатории на мясоперерабатывающем предприятии.

56. Микробиологический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.

57. Технохимический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.

58. Методы контроля эффективности пастеризации молока.

59. Методы контроля качества стерилизации мясных баночных консервов.

60. Методы контроля качества посола (определения % поваренной соли) рыбы перед копчением.

61. Понятие выходного технологического контроля.

62. Структура СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

63. Общие требования, предъявляемые к пищевым продуктам согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

64. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в мясе.

65. Микробиологические показатели, нормируемые в мясе и мясопродуктах.

66. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков на наличие возбудителей паразитарных болезней.

67. Требования к органолептическим показателям мяса свежего.

68. Методы определения наличия патогенных микроорганизмов (в т.ч. сальмонелл) в мясе и мясопродуктах.

69. Методы определения общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ, КОЕ/г) в мясе и мясопродуктах.

70. Контроль режимов работы холодильных и морозильных камер для хранения мяса, мяса и птицепродуктов.

71. Сроки хранения мясных туш и тушек птицы при разных температурах.

72. Понятие о дегустации.

73. Правила проведения органолептической оценки колбас разных групп.

74. Технохимические показатели, контролируемые в колбасных изделиях при выходном контроле.

75. Методы определения количества нитрита натрия в колбасных изделиях.

76. Методы определения массовой доли влаги в колбасных изделиях.

77. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в колбасных изделиях.

78. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в молоке пастеризованном и молочных продуктах.

79. Показатели идентификации молока пастеризованного и сметаны (согласно ФЗ-88 ТР).

80. Технохимические показатели, контролируемые в молочных продуктах при выходном контроле.

81. Характеристика молока питьевого пастеризованного и стерилизованного по микробиологическим показателям (согласно ФЗ-88 ТР). и допустимые уровни потенциально опасных химических загрязнителей в молочных продуктах

82. Технохимические показатели, контролируемые в мясных баночных консервах при выходном контроле.
 83. Характеристика мясных баночных консервов по микробиологическим показателям
 84. Правила органолептического исследования мясных баночных консервов.
 85. Требования, предъявляемые к таре мясных баночных консервов. Методы контроля качества тары мясных баночных консервов.
 86. Понятие об инспекционном контроле перерабатывающих предприятий. Органы, уполномоченные осуществлять инспекционный контроль.
 87. Периодичность инспекционного контроля мясо- и молокоперерабатывающих предприятий.
 88. Схема инспекционного контроля молокоперерабатывающего предприятия.
 89. Схема инспекционного контроля мясоперерабатывающего предприятия.
 90. Оформление удостоверения качества на готовую продукцию.
 91. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.
 92. Ветеринарно-санитарные требования к работе завода (цеха) по приготовлению сухих живот-ных кормов (утильзавод).
 93. Методика и техника проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя живот-ных на современном боенском предприятии.
 94. Определение генетически модифицированного организма.
 95. Классификация пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГМО.
 96. Государственные структуры, контролирующие оборот ГМО на территории РФ. Список раз-решенных к ввозу на территорию РФ ГМ-растений.
 97. Методы определения наличия ГМ-компонентов в продуктах питания, их сущность.
 98. Перспективы и риски выращивания ГМ-культур растений.
- Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)**