

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 26.04.2026 09:16:11
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
профессор
А.А. Сухинин
10.04.2026 г.

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине
**«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»**

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

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

Год начала подготовки - 2026

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

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

Санкт-Петербург
2026

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная **цель** дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» при подготовке академических бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» состоит в том, чтобы подготовить академического бакалавра (ветсанэксперта), владеющего производственными, организационно-управленческими и технологическими видами профессиональной деятельности, теоретическими и практическими навыками основ ветеринарно-санитарного контроля на всех производственных участках предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности, методами и приемами лабораторного анализа животного и растительного сырья, рыбы и гидробионтов, готовой пищевой продукции, проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, обосновывать заключение об их безопасности и качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) **Общеобразовательная** – освоение обучающимися основ производственного контроля при производстве, переработке продуктов животного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

б) **Прикладная** - изучает требования нормативно-технической документации в области производственного ветсанконтроля и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных производственных, научно-исследовательских и организационно-управленческих навыков.

в) **Специальная** – ознакомление обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при производстве и переработке пищевой продукции для решения проблем ветсанэкспертизы и ветеринарии, имеющимися достижениями в этой области.

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.

Особое внимание обращается на приобретение практических навыков и закрепление полученных знаний непосредственно на производстве во время прохождения практики.

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:

на очной форме обучения:

- производственный
- технологический
- организационно-управленческий;

на очно-заочной и заочной форме обучения:

- производственный
- технологический

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

производственная деятельность:

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

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

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

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

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

технологическая деятельность:

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

- Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение 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 компетенции:

а) общепрофессиональные компетенции (ОПК):

• Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5)

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

б) профессиональные компетенции (ПК):

• Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов (ПК-2)

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

• Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и

производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.

- Способен организовывать мониторинговые исследования с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок - работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС (ПК-8)

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

ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции

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

в) обязательные профессиональные компетенции:

- 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.02 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» 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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» осваивается:

Очная форма обучения – в 7 и 8 семестре на 4 курсе.

Очно-заочная форма обучения – в 8 семестре на 4 курсе и 9 семестре на 5 курсе.

Заочная форма обучения – на 4 курсе.

При обучении дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» используются знания и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин: Анатомия животных, Патологическая анатомия животных, Микробиология, Паразитарные болезни, Инфекционные болезни, Ветеринарная пропедевтика, Внутренние незаразные болезни, Ветеринарно-санитарная экспертиза, Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, Ветеринарная санитария, Токсикология, Вирусология, Гигиена животных, Патологическая физиология животных, Ветеринарная фармакология, Методы научных исследований, Радиобиология с основами радиационной гигиены, Цитология, гистология и эмбриология, Неорганическая химия, Аналитическая химия, Химия пищи, Органическая и физколлоидная химия.

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» тесно связана с такими дисциплинами, как Ветеринарно-санитарная экспертиза, Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров, Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока, Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке, Методы научных исследований, Радиобиология с основами радиационной гигиены, Санитарная микробиология, Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов, Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»

4.1 Объем дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия (всего)	56	32	24
В том числе:	-	-	
Лекции, в том числе интерактивные формы	24	16	8
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	32	16	16
Практическая подготовка	8	4	4
Самостоятельная работа (всего)	88	40	48
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет – 1 Экзамен – 1	Зачет	Экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	144/4	72/2	72/2

**4.2 Объем дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»
для очно-заочной формы обучения**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		8	9
Аудиторные занятия (всего)	46	28	18
В том числе:	-	-	
Лекции, в том числе интерактивные формы	20	14	6
Практические занятия, в том числе	26	14	12
Практическая подготовка	8	4	4
Самостоятельная работа (всего)	94	44	54
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет – 1 Экзамен – 1	Зачет	Экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	144/4	72/2	72/2

**4.3 Объем дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»
для заочной формы обучения**

Вид учебной работы	Всего часов	4 курс
		Летняя сессия
Аудиторные занятия (всего)	16	16
В том числе:	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	8	8
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	8	8
Самостоятельная работа (всего) из них:	128	128
Контроль	9	9
Практическая подготовка	8	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен	Экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	144/4	144/4

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»
5.1. Содержание дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» 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
1.	Виды ветеринарно-санитарного контроля животного сырья и продуктов его переработки. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности ОПК-5 ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных	7	2		2	4
2.	Организация и проведение производственного ветсанконтроля па предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности. Производственный ветсанконтроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья.	ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов ПК-2	7	2	2		4
3.	Производственный ветсанконтроль при транспортировке, приёмке, содержании, подготовке животных к убою, на скотобазе, карантинном отделении, санбойне, при передаче в убойный цех. Ветсанконтроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.	ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	7	2		2	4
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.	ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий. ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-	7	2	2		4

5.	Порядок (последовательность) производственного ветсанконтроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.	санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов Способен осуществлять перспективное	7	2	2		4
6.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.	планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений ПК-7 ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства	7		2		4
7.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных	7		2		4
8.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.	подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда. ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-	7	2	2		4
9.	Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.	правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих	7	2			4
10.	Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке.	на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента. Способен организовывать мониторинговые исследования с помощью систем обработки больших	7	2			4
ИТОГО 7 СЕМЕСТР				16	12	4	40

11.	Порядок ветсанконтроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты. Органолептический, физико-химический и микробиологический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.	<p>животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок - работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС (ПК-8)</p> <p>ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности</p> <p>ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции</p> <p>ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО-1</p> <p>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;</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц ПКО-2</p> <p>ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции</p>	8	2		2	4
12.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка. Органолептический, физико-химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.		8		2		4
13.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приёмке, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов. Микробиологический контроль при приёмке, переработке молока, производстве молочных продуктов. Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС		8	2	2		6
14.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.		8			2	6
15.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов. Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе		8	2	2		6

	ФГИС	пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;					
16.	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Ветсанэкспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда и яиц. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов в лабораториях продовольственных рынков.	ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	8	2	2		6
17.	Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность на продовольственном рынке. Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС	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;	8		2		8
18.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур, при обезвреживании пищевого сырья.	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в	8		2		8
ИТОГО ЗА 8 СЕМЕСТР			8	12	4	48	
ИТОГО ЗА 7 И 8 СЕМЕСТРЫ			24	24	8	88	

5.2. Содержание дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» 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
1.	Виды ветеринарно-санитарного контроля животного сырья и продуктов его переработки.	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в	8	2		2	4

	Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.	профессиональной деятельности ОПК-5 ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных					
2.	Организация и проведение производственного ветсанконтроля па предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности. Производственный ветсанконтроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья.	ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов ПК-2	8	2	2		4
3.	Производственный ветсанконтроль при транспортировке, приёме, содержании, подготовке животных к убою, на скотобазе, карантинном отделении, санбойне, при передаче в убойный цех. Ветсанконтроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.	ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных. ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.	8	2		2	4
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.	ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	8	2			4
5.	Порядок (последовательность) производственного ветсанконтроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.	Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений ПК-7 ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства	8	2	2		4
6.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной		8	2	2		4

	птицы. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.	безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;					
7.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.	8		2		4
8.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.	ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	8	2	2		4
9.	Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.	Способен организовывать мониторинговые исследования с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок (ПК-8)	8				6
10.	Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке.	ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности	8				6
ИТОГО 8 СЕМЕСТР				14	10	4	44
11.	Порядок ветсанконтроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты. Органолептический, физико-химический и микробиологический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.	ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.	9			2	6
12.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при	Способен проводить ветеринарно-санитарную	9	2	2		8

	производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка. Органолептический, физико-химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.	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					
13.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приёмке, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов. Микробиологический контроль при приёмке и переработке молока. Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС.	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	9	2			6
14.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.	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	9	2	2		6
15.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов. Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС.	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	9	2			6
16.	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Ветсанэкспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда и яиц. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов в лабораториях	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	9	2			8

	продовольственных рынков.	экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла					
17.	Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность на продовольственном рынке. Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС.		9		2		
18.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур, при обезвреживании пищевого сырья.		9				8
ИТОГО ЗА 9 СЕМЕСТР				6	8	4	54
ИТОГО ЗА 8 И 9 СЕМЕСТРЫ				20	18	8	98

5.3. Содержание дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» для заочной формы обучения

№ п/п	Наименование	Формируемые компетенции	Курс	Семестр Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)			
				Л	ПЗ	СР	ПП
1.	Виды ветеринарно-санитарного контроля животного сырья и продуктов его переработки. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности ОПК-5 ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных	4	2		7	2

2.	Организация и проведение производственного ветсанконтроля на предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности. Производственный ветсанконтроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья.	ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов ПК-2	4			6	
3.	Производственный ветсанконтроль при транспортировке, приёмке, содержании, подготовке животных к убою, на скотобазе, карантинном отделении, санбойне, при передаче в убойный цех. Ветсанконтроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.	ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	4			9	2
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.	ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий. ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	4			6	
5.	Порядок (последовательность) производственного ветсанконтроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.	ПК-7. Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений ПК-7	4	2		8	
6.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.	ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного	4			6	

7.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	происхождения; ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.	4			6	
8.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.	ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	4			6	
9.	Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.	Способен организовывать мониторинговые исследования с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок (ПК-8)	4			6	1
10.	Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке.	ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.	4	2		6	
11.	Порядок ветсанконтроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты. Органолептический, физико-химический и микробиологический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО -1 ПКО-1.1. Имеет представление о государственных	4		2	6	1
12.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка. Органолептический, физико-химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.		4			6	

13.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приёмке, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов. Микробиологический контроль при приёмке, переработке молока, производстве молочных продуктов. Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС	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	4		2	10	
14.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.	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	4			6	2
15.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов.	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	4	2	2	7	
16.	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Ветсанэкспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда и яиц. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов в лабораториях продовольственных рынков.	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	4			6	
17.	Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность на продовольственном рынке. Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС.	водного промысла и кормов ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и	4		2	7	

18.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур, при обезвреживании пищевого сырья.	водного помысла.	4			6	
ИТОГО ЗА 4 КУРС				8	8	120	8

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

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

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2021. – 384 с.

2. Смирнов, А. В. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / Смирнов А. В., Куляков Г. В., Калишина Н. Н. / - СПб.: ГИОРД, 2014. - 136 с.

3. Действующие ГОСТы: мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, пищевые животные топлёные жиры, рыба, мед натуральный, яйца пищевые куриные и др. продукты животноводства. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document> (дата обращения: 25.03.2026)

4. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" (ТР ТС 015/2011) - 2011. — 38 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320395> (дата обращения: 25.03.2026)

5. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012) - 2012. — 26 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902352823> (дата обращения: 25.03.2026)

6. Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011) - 2011. — 37 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320571> (дата обращения: 25.03.2026)

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

а) Основная литература:

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). - 2011. — 242 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560> (дата обращения: 25.03.2026)

2. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (с изменениями на 14 сентября 2018 года). (ТР ТС 022/2011). - 2011. — 29 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347> (дата обращения: 25.03.2026)

3. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) - 2011. — 35 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 25.03.2026)

4. Технический регламент Таможенного союза " Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (с изменениями на 18 сентября 2014 года) (ТР ТС 029/2012) - 2012. — 308 с. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902359401> (дата обращения: 25.03.2026)

5. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2020. – 384 с. <https://lanbook.com/catalog/veterinariya/sbornik-normativno-pravovyh-dokumentov-po-veterinarno-sanitarnoj-ekspertize-myasa-i-myasoproduktov-69906106> (дата обращения: 25.03.2026).

6. Приказ МСХ РФ от 28 апреля 2022 года № 269 «Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и

(или) реализации (с изменениями на 18 ноября 2022 года) — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902359401> (дата обращения: 25.03.2026).

7. Приказ МСХ РФ от 23 сентября 2021 года № 648 «Об утверждении Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы». — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902359401> (дата обращения: 25.03.2026).

8. Ветеринарные правила «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных». - <https://www.fsvps.ru/fsvps/laws/class/16/56> (дата обращения: 25.03.2026)

б) Дополнительная литература:

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

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

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

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

1. <http://fsvps.ru> - Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcx.ru> - Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <http://vetexpert.pro> - Портал «Ветеринарная экспертиза».
4. <http://www.gost.ru> - Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
5. <http://www.kodeks.ru> - Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
6. <https://meduniver.com> – Медицинский информационный сайт
7. <https://www.twirpx.com> – Все для студента

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «СПБГУВМ»ЭБС «СПБГУВМ» - <https://search.spbguv.m.informsystema.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»

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

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

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с 16-19 часов) и вечернее время (с 20-24 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1.5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час.

Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда.

В норме студент должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

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

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

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

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

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

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

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

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

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

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

При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

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

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

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

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

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

- стимулируют регулярное изучение рекомендуемой литературы, а также внимательное отношение к лекционному курсу;
- закрепляют знания, полученные в процессе лекционного обучения и самостоятельной работы над литературой;
- расширяют 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. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

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

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

11.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты;

- совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГУВМ: <https://lk.spbgvm.ru/login/index.php>

11.2. Программное обеспечение

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

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

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

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Производственный ветеринарно-санитарный контроль	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, компрессориумы. <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 (лаборатория кафедры) для	<i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, табуреты. <i>Технические средства</i>

	<p>проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p><i>обучения:</i> аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушка СПТ-200, центрифуга лабораторная молочная «ОКА», проекционный трихинеллоскоп, центрифуги Гербера, микроскопы «Биолам», баня водяная, «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан 1-4»; вискозиметр, рефрактометры, анализатор соматических клеток в молоке «Соматос Мини», овоскоп, люминоскоп «Филин», стерилизатор ВК-75</p> <p><i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> плакаты и наглядные пособия (требования ТР, ГОСТ, МУ и др.) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты</p>
	<p>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 на _____ листах.

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
**«ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ»**
Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ
Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2026

Санкт-Петербург
2026

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№ п/п	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5) ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных	Виды ветсанконтроля животного сырья и продуктов его переработки. Производственный ветсанконтроль животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.	Опрос, тесты
2.	ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов (ПК-2)	Организация и проведение производственного ветсанконтроля на предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности. Производственный ветсанконтроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья для производства мяса, молока, рыбы и др. продуктов.	Опрос, тесты, Доклад-презентация (самостоятельная работа)
3.	ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	Производственный ветсанконтроль при транспортировке, приёме, содержании, подготовке животных к убою на скотобазе, карантинном отделении, санбойне, при передаче в убойный цех. Ветсанконтроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.	Опрос, тесты Доклад-презентация (самостоятельная работа)
4.	ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.	Производственный ветсанконтроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя. Методика ветсанконтроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.	Опрос, тесты
5.	ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Порядок (последовательность) производственного ветсанконтроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.	Опрос, тесты
6.	Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных	Производственный ветсанконтроль при переработке сельскохозяйственной птицы.	Опрос, тесты

	подразделений (ПК-7) ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;	Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.	
7.	Производственный контроль при переработке кроликов и нутрий. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.	Опрос, тесты	
8.	ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда. ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	Порядок ветсанконтроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.	Опрос, тесты
9.	регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда. ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	Виды холодильников. Ветсанконтроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.	Опрос, тесты
10.	анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке.	Опрос, тесты
11.	Способен организовывать мониторинговые исследования с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок - Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС (ПК-8) ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции	Порядок ветсанконтроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.	Опрос, тесты
12.	государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС (ПК-8) ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции	Порядок ветсанконтроля при производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка. Органолептический, физико-химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.	Опрос, тесты, Доклад-презентация (самостоятельная работа)

13.	<p>ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную</p>	<p>Порядок ветсанконтроля при приёмке, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов. Микробиологический контроль при приёмке, переработке молока, производстве молочных продуктов.</p>	Опрос, тесты
14.	<p>экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства</p>	<p>Порядок ветсанконтроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.</p>	Опрос, тесты
15.	<p>безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения:</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-</p>	<p>Ветсанконтроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов.</p>	Опрос, тесты
16.	<p>санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)</p> <p>ПКО-2.1. Имеет представление о</p>	<p>Ветсанконтроль на продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда и яиц. Ветсанконтроль пищевых продуктов в лабораториях продовольственных рынков.</p>	Опрос, тесты, Доклад-презентация (самостоятельная работа)
17.	<p>государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;</p>	<p>Учёт и отчётность о производственном ветсанконтроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства. Учёт и отчётность в ГЛВСЭ на продовольственном рынке.</p>	Опрос, тесты, Доклад-презентация (самостоятельная работа)
18.	<p>ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)</p> <p>ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного</p>	<p>Производственный ветсанконтроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур. Производственный ветсанконтроль при обезвреживании пищевого сырья.</p>	Опрос

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

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Опрос (собеседование)	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, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
2.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
3.	Доклад-презентация (самостоятельная работа)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой доклад-презентацию - краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной учебной или научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной в виде круглого стола.	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

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

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5)					
ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных	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	Собеседование, тесты, доклад-презентация (самостоятельная работа)
ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	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	Собеседование, тесты, доклад-презентация (самостоятельная работа)
Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов (ПК-2)					
ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Тесты, опрос, реферат, доклад-презентация

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Тесты, опрос, реферат, доклад-презентация
ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Тесты, опрос, реферат, доклад-презентация
Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)					
ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также 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	Тесты, опрос, реферат
ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных	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	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без	Тесты, опрос, реферат

подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.			негрубых ошибок	ошибок	
ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельности для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Тесты, опрос, реферат
Способен организовывать мониторинговые исследования с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок - Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС (ПК-8)					
ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Тесты, опрос, реферат
ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели	Минимально допустимый уровень знаний,	Уровень знаний в объеме, соответствующем	Уровень знаний в объеме, соответствующем	Тесты, опрос, реферат

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

области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения	требований, имели место грубые ошибки	уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	соответствующем программе подготовки, без ошибок	
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	Тесты, опрос, реферат
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	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Тесты, опрос, реферат
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	Тесты, опрос, реферат

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

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. Вопросы для проведения опроса, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Формируемая компетенция: Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5)

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

1. Виды ветеринарно-санитарного контроля животного сырья и продуктов его переработки.

2. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.

3. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности.

4. Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства.

5. Учёт и отчётность на продовольственном рынке.

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обезвреживании пищевого сырья.

7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья для производства мяса, молока, рыбы и др. продуктов.

8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, приёмке, содержании, подготовке животных к убою на скотобазе, карантинном отделении, санбойне, при передаче в убойный цех.

Формируемая компетенция: Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов (ПК-2)

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

9. Ветеринарно-санитарный контроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.

10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.

11. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.

12. Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов.

13. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы.

15. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.

Формируемая компетенция: Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения

16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий.

17. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

18. Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности.

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

20. Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий.

21. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве, хранении, транспортировке, реализации на рынке.

Формируемая компетенция: Способен организовывать мониторинговые исследования с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок - Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС (ПК-8)

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

22. Порядок ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты.

23. Органолептический, физико-химический контроль мясных консервов при производстве, хранении, реализации.

ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции

24. Микробиологический контроль при производстве, хранении, реализации консервов.

25. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья.

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

26. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея.

27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке эндокринно-ферментативного сырья.

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;

28. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при производстве молока.

29. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка.

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

30. Органолептический, физико-химический контроль при получении, сдаче, переработке молока, производстве молочных продуктов.

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

31. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приёмке, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов.

32. Микробиологический контроль при приёмке, переработке молока, производстве молочных продуктов.

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

33. Органолептический и лабораторный контроль кормов животного происхождения, технических продуктов.

34. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного сырья, крови и шкур.

35. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда и яиц.

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

36. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов в лабораториях продовольственных рынков.

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

37. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов.

38. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел, переработка.

3.1.2. Вопросы для самостоятельной работы (доклад-презентация) студентов

Цель самостоятельной работы студентов – проработать программный материал по отдельным темам, не включенным в тематику лекционного курса и лабораторного практикума в полном объеме и научиться использовать компьютерные технологии.

Самостоятельная работа студентов включает изучение дополнительной литературы, конспектирование отдельных тем по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», выполнение контрольной работы или задания, выступление с научными докладами, подготовка презентаций с обязательным использованием мультимедийного оборудования по представленной тематике.

Формируемая компетенция: Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5)

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

1. Положения о подразделении Государственного ветеринарного надзора и производственной ветеринарной службы на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.

2. Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для убоя, особенности перевозки больных животных.

3. Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных и оптовых рынках.

4. Совместимость продуктов при закладке на хранение.

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

5. Основные нормативные документы по переработке молока.

6. Ветеринарный контроль при растаможивании продуктов и сырья животного происхождения и при экспорте - импорте и перевозке сырья и продукции животного происхождения.

7. Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

8. Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий.

Формируемая компетенция: Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов (ПК-2)

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

9. Учёт и отчётность о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по производству и переработке продуктов животноводства.

10. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, мёда.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий

11. Ветеринарные требования при приеме, размещении, подготовке животных к убою.

12. Ветеринарные требования при переработке больных животных и мяса вынужденного убоя.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

13. Основные нормативные документы, регламентирующие промысел, охоту и переработку дичи. Виды диких животных и птицы для промысла.

14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья для производства мяса, молока, рыбы и др. продуктов.

Формируемая компетенция: Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения

15. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях, холодильниках и предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.

16. Характеристика и ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений

основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.

18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птиц.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.

19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке диких промысловых животных.

Формируемая компетенция: Способен организовывать мониторинговые исследования с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок - Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС (ПК-8)

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

20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении сухих животных кормов.

21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль пищевого и технического альбумина.

ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции

22. Основные нормативные документы для рынков

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

23. Производственный ветеринарный контроль при убое кроликов и нутрий.

24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринно-ферментного сырья.

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

25. Сроки реализации сырья и продуктов на рынках.

26. Порядок Государственного ветеринарного надзора при промысле диких животных и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.

27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах колбасных предприятий.

28. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья, крови и шкур.

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

29. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной, рыбной, птицеперерабатывающей промышленности.

30. Ветеринарно-санитарный контроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.

31. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов вынужденно убитых животных, их обеззараживания.

32. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве, хранении, переработке.

33. Порядок ветеринарно-санитарного контроля в колбасном производстве: помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, готовая продукция

34. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при сборе, хранении и переработке эндокринно-ферментативного сырья.

35. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животных кормов, технических продуктов: альбумина, жира, клея.

36. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных и обеззараживании продуктов убоя.

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

37. Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных, технических продуктов.

38. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий.

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

39. Порядок ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве - помещения, оборудование, технологические процессы, сырьё, продукты.

40. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при производстве молока. Гигиена и санитария получения молока, первичная обработка.

41. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приёмке, переработке молока на молокозаводах, масло-сырзаводах, производстве молочных продуктов.

42. Микробиологический контроль при приёмке, переработке молока, производстве молочных продуктов.

43. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и переработке молока и молочных продуктов.

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

44. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля животного сырья, технологических процессов его переработки и производства готовой продукции.

45. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья для производства мяса, молока, рыбы и др. продуктов.

46. Основные нормативные документы по промыслу и переработке рыбы.

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

47. Микробиологический контроль при производстве, хранении, реализации консервов.

48. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных, рыбы и других гидробионтов.

49. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов.

3.1.3. Тесты по дисциплине

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Формируемая компетенция:

ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности:

Индикаторы компетенций:

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных:

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы:

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 1.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А5 Б3 В2 Г4 Д1.

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие

Обескровливание продуктивных животных проводится способом, обеспечивающим наиболее полное их обескровливание.

Соотнесите техническое оснащение и технологическую операцию при убое, для которой целесообразно применять данное оборудование.

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

А	Специальные емкости, исключая несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные	1	Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр, исследование на трихинеллез (трихинеллоскопия)
Б	Стерильные: полый нож, шланг, промаркированная емкость	2	Сбор ветеринарных конфискатов
В	Кольчужные перчатки, фартуки, стерилизатор, вилка-крючок, нож, мусат, кнопка «стоп»	3	Обескровливание – сбор крови для пищевых целей
Г	Компрессориум, микроскоп, изогнутые ножницы («глазные»), ножки диафрагмы	4	Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр
Д	Компьютер, журнал	5	Учет результатов послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра, внесение информации в ФГИС «Меркурий»

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

--	--	--	--	--

ОТВЕТ: А2 Б3 В4 Г1 Д5.

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие.

К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения с признаками указанными в правом столбце таблицы (ст. 30 ТР ТС 021/2011).

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

А	Мясо	1	обработанное красителями и ароматизаторами.
Б	Охлажденное мясо, мясо птицы,	2	имеющее в любой точке измерения температуру выше плюс 4°C.
В	Замороженное мясо (за исключением мяса кроликов),	3	имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 8°C.
Г	Замороженное мясо птицы и мясо кроликов,	4	имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 12°C (температура хранения мяса должна быть не выше минус 18°C).
Д	Замороженное мясо и мясо птицы,	5	подвергнутое размораживанию в период хранения.
Е	Мясо птицы, кроликов и конины,	6	обработанное красителями и ароматизаторами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

ОТВЕТ: А1 Б2 В3 Г4 Д5 Е6.

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Нормативно-технические документы (акты) регулируют ветеринарно-санитарные требования к перерабатывающим предприятиям.

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А3 Б2 В5 Г4 Д1.

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

При реализации на рынках молоко и молочные продукты исследуются с определенной периодичностью по следующим показателям:

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

А	каждая партия	1	- содержание антибиотиков, радионуклидов, микроорганизмов (КМАФАнМ, бактерий группы кишечных палочек), в том числе патогенных;
Б	не реже 1 раза в 10 календарных дней	2	- плановое серологическое исследование молока коров и буйволиц на бруцеллез методом кольцевой реакции;
В	не реже 1 раза в месяц	3	- содержание соматических клеток, массовая доля СОМО %;
Г	не реже 1 раза в 6 месяцев	4	- консистенция, вкус и запах, цвет, температура (°С), массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м), кислотность (°Т).

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

ОТВЕТ: А4 Б3 В2 Г1.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

При поступлении животных в места убоя животных специалистом Госветслужбы в рамках проведения предубойного ветеринарного осмотра животных осуществляются действия в определённой последовательности, установленные Ветеринарными правилами:

1. осмотр животных с целью выявления больных или подозреваемых в заболевании;
2. внесение информации о результатах предубойного ветеринарного осмотра животных в журнал учета результатов предубойного ветеринарного осмотра животных в местах убоя животных.
3. рассмотрение документов и сведений, представленных владельцем животных или его уполномоченным лицом:

- ветеринарных сопроводительных документов, а также сведений содержащихся в Федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии (ФГИС ВетИС);
- информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения из организма животных.

ОТВЕТ: 3 1 2.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в правильной последовательности использование оборудования для первичной переработки свиней, с учетом требований нормативно-технических документов:

1. Аппарат для электрического оглушения.
2. Скребмашина.
3. Полый нож для обескровливания.
4. Опалочная печь.

ОТВЕТ: 1 3 2 4

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Органолептические показатели консервов и пресервов определяют в следующей последовательности: показатели, относящиеся к внешнему виду, запах, цвет,

консистенция и вкус. Консервы и пресервы подают в последовательности возрастания массовой доли поваренной соли и уксусной кислоты. Каждую группу консервов и пресервов подают в следующей последовательности:

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

ОТВЕТ: 2 3 1.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите правильную последовательность этапов вытопки жира:?

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

ОТВЕТ: 3254761.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите правильную последовательность этапов органолептической оценки качества товаров.

1. наружный осмотр товара и определение внешнего вида, формы, цвета, блеска, консистенции и других свойств продукта;
 2. определение запаха с помощью обоняния;
 3. ознакомление с сопроводительными документами;
 4. осмотр и оценка маркировки и упаковки;
 5. оценка свойств товара, в том числе для готовых к употреблению продуктов
- органолептическая оценка на вкус (вкус, сочность и др.).

ОТВЕТ: 34125.

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 11.

Из предложенных вариантов, выберите верный ответ.

При документарном контроле (экспертизе) сопроводительных документов на бумажных носителях на пищевое сырье животного происхождения, перемещаемое по территории Российской Федерации, информация сверяется с информацией в электронной базе, соответствующей ФГИС.

1. Честный знак
2. АРГУС
3. Аргус-Фито
4. Зерно
5. Меркурий
6. ИВИС

ОТВЕТ: 5.

Задание 12.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Продуктивных животных на убой перевозят в специализированном автомобиле для транспортирования:

- 1) Гужевая повозка.
- 2) Переоборудованное транспортное средство.
- 3) Контейнеровоз.
- 4) Скотовоз.
- 5) Рефрижератор.

ОТВЕТ: 4).

Задание 13.

Из предложенных вариантов, выберите один правильный ответ.

Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на определенных предприятиях:

1. на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.
2. на специализированных технологических линиях.
3. в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.
4. на специализированных производственных объектах, или в цехах в отдельную смену, или вначале смены.

ОТВЕТ: 1.

Задание 14.

Из предложенных вариантов, выберите один правильный ответ.

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

- a) 7 процентов
- b) 8 процентов
- c) 10 процентов
- d) 14 процентов

ОТВЕТ: 1.

Задание 15.

Из предложенных вариантов, выберите один правильный ответ.

При производстве колбасных изделий, икры и других продуктов используют консерванты, которые должны быть разрешены нормативно-техническими документами и зарегистрированы:

1. гексаметилентетрамин, хлорамфеникол;
2. сорбиновая кислота, бензоат натрия;
3. сульфит натрия, гексаметилентетрамин;

ОТВЕТ: 2.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов назначается и проводится специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Госветслужбы с определенными целями?

ОТВЕТ: Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов назначается и проводится специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Госветслужбы, в целях:

установления соответствия молока и молочных продуктов требованиям безопасности ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 021/2011); установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения животных, от которых получены молоко и молочные продукты; определения пригодности молока и молочных продуктов к использованию для пищевых целей.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Расположение зданий, сооружений и устройств на территории мясоперерабатывающих предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки:?

ОТВЕТ: Расположение зданий, сооружений и устройств на территории мясоперерабатывающих предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки: сырья и готовой продукции; здорового скота, направляемого после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с путями больного или подозрительного по заболеванию скота, направляемого в карантин, изолятор или санитарную бойню; пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При убое должны исключать возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя.?

ОТВЕТ: Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты должны исключать возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя. Кровь для пищевых целей не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Сублимационная сушка имеет ряд преимуществ перед тепловой обработкой.

ОТВЕТ: При сублимационной сушке проводится обезвоживание продукта в замороженном виде под вакуумом. Продукты не теряют первоначальных органолептических свойств, не меняют форму и структуру, сохраняются ферменты, витамины, экстрактивные вещества. Они могут храниться больше года при обычной температуре. Низкое содержание влаги препятствует развитию микроорганизмов.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Ветеринарно-санитарные требования для мяса домашних кроликов.

ОТВЕТ: На территории Российской Федерации и таможенной территории Евразийского экономического союза при перемещении между государствами-членами и реализации мяса домашних кроликов - мясо должно происходить от убоя здоровых кроликов из хозяйств и или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней: миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве; геморрагической болезни кроликов - в течение последних 60 дней на территории хозяйства до отправки животных на бойню.

Формируемая компетенция:

ПК-2. Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов

Индикаторы компетенций:

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

Задания закрытого типа на установление соответствия**Задание 1.**

Прочитайте текст и установите соответствие

Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на 3 категории.

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

А	отходы, состоящие из животных тканей	1	каныга, содержимое рубца, содержимое кишечника
Б	отходы жизнедеятельности продуктивных животных	2	твердые отходы, мусор
В	иные отходы	3	кишечник птиц, матка продуктивных животных, плоды беременных самок, ветеринарные конфискаты

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

ОТВЕТ: А3 Б1 В2.

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие

Соотнесите техническое оснащение и технологическую операцию при убое, для которой целесообразно применять данное оборудование.

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

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

вакцинированных против сибирской язвы,		
--	--	--

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

ОТВЕТ: А2 Б1 В3.

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие

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

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

А	каждая партия	1	- содержание антибиотиков, радионуклидов, микроорганизмов (КМАФАнМ, бактерий группы кишечных палочек), в том числе патогенных;
Б	не реже 1 раза в 10 календарных дней	2	- плановое серологическое исследование молока коров и буйволиц на бруцеллез методом кольцевой реакции;
В	не реже 1 раза в месяц	3	- содержание соматических клеток, массовая доля СОМО %;
Г	не реже 1 раза в 6 месяцев	4	- консистенция, вкус и запах, цвет, температура (°С), массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м), кислотность (°Т).

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

ОТВЕТ: А4 Б3 В2 Г1.

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной. ГОСТ 31794-2012 «Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия» рекомендуется срок годности зернистой икры лососевых рыб при соблюдении определенных условий.

Соотнесите требования ГОСТ 31794-2012 упаковки и определение срока годности зернистой икры лососевых рыб.

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

А	Хранят зернистую икру в бочках, контейнерах и ведрах	1	хранят не более 11 мес. с даты упаковывания в банки. Допускается фасовка в банки зернистой икры, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах более 1 мес. с даты изготовления. При этом хранение икры в банках не должно превышать в сумме 8 мес. с даты упаковывания ее в бочки, полимерные контейнеры, ведра.
Б	Хранят зернистую икру в банках на предприятиях розничной сети	2	при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С не более 8 мес.
В	Зернистую икру, упакованную в бочки, полимерные контейнеры, ведра, хранившуюся в них не более 1 мес. с даты изготовления и расфасованную в банки,	3	при температуре от 2 °С до 4 °С не более 12 мес. Допускается хранить зернистую икру в банках на оптовых складах и базах при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С не более 12 мес.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

ОТВЕТ: А2Б3В1

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите требования стандартов (ГОСТ) по качеству с пищевой продукцией, сырьем животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок, на которую они распространяются.

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

А	ГОСТ 34200-2017. «Мясо. Отрубы из баранины и козлятины. Технические условия»	1	корма для непродуктивных животных: кошек, собак, декоративных птиц, рыб и грызунов
Б	ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия»	2	мед натуральный: цветочный, падевый и смешанный
В	ГОСТ 32366-2013. «Рыба мороженая. Технические условия»	3	рыбные консервы «Шпроты в масле», изготовленные из копченой мелкой рыбы семейства Сельдевые
Г	ГОСТ 280-2021 «Консервы рыбные. «Шпроты в масле». Технические условия»	4	мороженая рыба всех семейств и видов
Д	ГОСТ Р 55453-2022 «Корма для непродуктивных животных. Общие технические условия»	5	отрубы из баранины и козлятины бескостные и на кости

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А5Б2В4Г3Д1

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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

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

ОТВЕТ: 3 1 2 4.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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

5. проварка в котлах или иных емкостях не менее 2 часов при температуре не менее 100°C;
6. продукция используется в течение 12 часов с момента приготовления для кормления животных, за исключением крупного рогатого скота, овец, коз;

7. предварительное измельчение;
8. направляется на переработку и (или) на утилизацию.

ОТВЕТ: 3 1 2 4.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность операций в цеху убоя птицы.

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

ОТВЕТ: 3 1 2.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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

1. молочное оборудование промывают водой, соответствующей требованиям на питьевую воду,
2. кислотную обработку для удаления «молочного камня»,
3. промывание дезинфектантами для снижения микробной обсемененности,
4. промывание горячим 60°C моющим раствором для обезжиривания,
5. ополаскивание теплой водой 30°C,
6. удаление остатков молока.

ОТВЕТ: 5 6 4 3 2 1.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

В случае дробления партии подконтрольного товара, произведенного на Таможенной территории Союза, при прибытии в место назначения на более мелкие партии уполномоченным органом государства-члена для новых получателей в случаях, предусмотренных законодательством, оформляются копии ветеринарных сертификатов, выданных уполномоченным органом в месте погрузки, в которые (на обороте листа) последовательно вносятся следующие данные и заверяются печатью и подписью должностного лица уполномоченного органа:

1. количество перегруженных в него подконтрольных товаров,
2. наименование и местонахождение получателя груза,
3. номер транспортного средства,
4. соответствие подконтрольного товара и нового транспортного средства ветеринарно-санитарным требованиям,
5. дата перегрузки.

ОТВЕТ: 4 3 1 2 5.

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

Задание 11.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Умеренно опасные биологические отходы, образовавшиеся на территориях, используемых организациями и гражданами, осуществляющими разведение и содержание

животных, могут храниться в специальных ёмкостях в течении времени, установленного требованиями «Ветеринарные правила сбора, хранения, перемещения, утилизации и уничтожения биологических отходов» (Приказ МСХ РФ от 11 ноября 2024 года № 677).

- а) в течение не более чем 48 часов с момента их образования,
- б) в течение не более чем 3-х суток с момента их образования,
- с) в течение не более чем 7 суток с момента их образования,
- д) в течение не более чем 3 часов с момента их образования,
- е) в течение не более чем 4 часов с момента их образования.

ОТВЕТ: а)

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

Задание 12.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

По результатам проведенных исследований принимается решение о направлении меда и (или) перги, и (или) молочка маточного пчелиного на утилизацию:

- а) при установлении несоответствия меда и (или) перги, и (или) молочка маточного пчелиного показателям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»,
- б) мед, перга и молочко маточное пчелиное не содержат токсичных элементов, пестицидов, ветеринарных лекарственных препаратов, нормы к которым установлены ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»;
- с) натуральный мед и продукты пчеловодства, не содержат ветеринарные лекарственные средства (свыше предела обнаружения метода определения) группы имидазолов (метронидазол, диметридазол, ронидазол, клотримазол, аминитризол, тинидазол), и (или) группы нитрофуранов и их метаболитов (включая фуразолидон и фурацилин), дапсон, колхицин, аминазин и их аналоги, и другие установленные актами органов Евразийского экономического союза;
- д) натуральный мед и перга и молочко маточное пчелиное содержат препараты: кумафос (менее 100 мкг/кг) и амитраз (менее 200 мкг/кг).

ОТВЕТ: а)

Задание 13.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

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

Если рыбная продукция не поставляется сразу на прилавок в охлаждённом виде, её подвергают глубокой заморозке, чтобы продлить срок годности. Укажите при каком способе замораживания, из предложенных, выходит рыба наивысшего качества.

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

ОТВЕТ: 5.

Задание 14.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

По результатам проведенных исследований при установлении диагноза на трихинеллез принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя:

- a) в реализацию без ограничений;
- b) на уничтожение;
- c) на обезвреживание, обеспечивающее инактивацию возбудителей заразных болезней животных или разделку с последующим удалением пораженных частей и их утилизацией при паразитарных заболеваниях;
- d) на утилизацию.

ОТВЕТ: b)

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

Задание 15.

Прочитайте текст и выберите правильные ответы для определения «особо опасные биологические отходы»:

В соответствии с требованиями НПА (Ветеринарные правила перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов (Приказ МСХ РФ от 26 октября 2020 года №626)) для сбора, хранения, перемещения биологических отходов, должны использоваться емкости для биологических отходов с надписью «особо опасные биологические отходы».

a) биологические отходы, полученных от животных, в отношении которых по результатам проведенных исследований принято решение о направлении мяса и продуктов убоя (промысла) животных на уничтожение;

b) биологические отходы, которые заражены возбудителями африканской чумы свиней, бешенства, блютанга, высокопатогенного гриппа птиц, гриппа лошадей, губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, оспы овец и коз, сапа, скрепи овец и коз, сибирской язвы, трихинеллеза, туляремии, чумы верблюдов, чумы крупного рогатого скота, чумы мелких жвачных животных, эмфизематозного карбункула (эмкара), ящура и возбудителями болезней животных, впервые выявленными на территории Российской Федерации;

c) биологические отходы, которые являются материалами, повышающими риск передачи губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота,

d) сырьё и продукты, в отношении которых невозможно подтвердить их происхождение

e) сырьё и продукты, в отношении которых владелец не установлен.

ОТВЕТ: a b c d e.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Микробиологический контроль проводят для проверки эффективности дезинфекции холодильных камер на птицеперерабатывающих предприятиях?

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

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В случае отсутствия санитарной бойни, убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя (из карантинной зоны), допускается проводить в цехе первичной переработки продуктивных животных:?

ОТВЕТ: В случае отсутствия санитарной бойни, убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя (из карантинной зоны), допускается проводить в цехе

первичной переработки продуктивных животных: в специально отведенные дни или в конце смены при удалении из цеха всех туш убоя здоровых продуктивных животных

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В 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 замороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию?

ОТВЕТ: 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 замороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20°C на срок не менее 24 часов или не выше минус 35°C на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Молоко, полученное от животных, реагирующих на препарат для диагностики туберкулеза, и молоко от животных, не реагирующих на туберкулин для млекопитающих или туберкулин для птиц должно подвергаться обеззараживанию:?

ОТВЕТ: Молоко, полученное от животных, реагирующих на препарат для диагностики туберкулеза, и молоко от животных, не реагирующих на туберкулин для млекопитающих или туберкулин для птиц должно подвергаться обеззараживанию: путем прогревания при температуре 90°C в течение не менее 5 минут; путем прогревания при температуре 85°C в течение не менее 30 минут; кипячением в течение 3 часов.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В соответствии с «Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации» при обнаружении (выявлении) в мясе и продуктах убоя (за исключением серозных покровов, сальника, брыжейки, плевры, печени) крупного рогатого скота, оленей и свиней цистицерков (финн) решение принимается в зависимости от их количества:?

ОТВЕТ: В соответствии с «Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации» при обнаружении (выявлении) в мясе и продуктах убоя (за исключением серозных покровов, сальника, брыжейки, плевры, печени) крупного рогатого скота, оленей и свиней цистицерков (финн) в зависимости от их количества принимается решение о направлении: в количестве менее 3 цистицерков (финн): мяса - на обезвреживание, продуктов убоя, за исключением кишечника, - на утилизацию; в количестве более 3 цистицерков (финн): мяса и продуктов убоя, за исключением кишечника, - на утилизацию; независимо от количества цистицерков (финн): кишечник - в реализацию без ограничений.

Формируемая компетенция:

Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 1.

Прочитайте текст и установите соответствие:

К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, если оно не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и другим ТР ТС и ТР ЕАЭС.

Соотнесите требования в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения с нормативно-техническими документами - соответствие между нормативными документами и их содержанием.

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

А	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)	1	Требования безопасности на пищевую продукцию и корма, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного Союза.
Б	ГОСТ, ГОСТ Р	2	Устанавливают требования в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.
В	Санитарные правила	3	Требования к безопасности на пищевую рыбу и рыбную продукцию, выпускаемую в обращение на территории Таможенного Союза.
Г	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)	4	Определяют требования к условиям хранения, температурные режимы хранения особо скоропортящихся продуктов (готовых к употреблению,) транспортировки и реализации, в том числе рыбных готовых продуктов, гигиенические требования к помещениям и оборудованию.
Д	Ветеринарные правила	5	Устанавливают стандарты качества и безопасности пищевого сырья и продуктов, а также методы и методики их исследования. Обеспечивают выполнение требований ТР ТС и ТР ЕАЭС.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д
---	---	---	---	---

--	--	--	--	--

ОТВЕТ: А1Б5В4Г3Д2

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие:

В соответствии с действующими «Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации» послеубойный ветеринарный осмотр голов, внутренних органов и туш у разных видов убойных животных производится в определенной последовательности.

Соотнесите требования Ветеринарных правил при ВСЭ мяса и продуктов убоя разных видов продуктивных животных.

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

А	У крупного рогатого скота, в том числе зебу, буйволов, яков, верблюдов, оленей, лосей, лошадей, ослов, мулов, лошаков	1	- голов, внутренних органов, туш
Б	У свиней, медведей, кабанов	2	- внутренних органов и тушек
В	У овец и коз, косуль, иных травоядных животных	3	- голов, внутренних органов, туш
Г	У птицы	4	- подчелюстных лимфатических узлов, голов, внутренних органов, туш

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

ОТВЕТ: А1 Б4 В3 Г2.

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Ветсанутильзавод, ветсанутильцех должны быть отделены от ближайшего жилого района санитарно-защитной зоной. Размер санитарно-защитной зоны должен быть не менее 1000 м. Минимальные зооветеринарные расстояния между ветсанутильзаводами, ветсанутильцехами и животноводческими, птицеводческими, звероводческими, другими предприятиями, отдельными объектами составляют определенное расстояние:

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

А	Фермы и комплексы крупного рогатого скота, свиноводческие фермы и комплексы, птицеводческие предприятия	1	1000,0 м минимальные зооветеринарные расстояния
Б	Предприятия по ремонту сельскохозяйственной техники, здания гаражей и пункты технического обслуживания	2	1000,0 м минимальные зооветеринарные расстояния
В	Продовольственные рынки	3	800,0 м минимальные зооветеринарные расстояния
Г	Дороги: автомобильные регионального или межрегионального значения, местного значения	4	500,0 м минимальные зооветеринарные расстояния
Д	Предприятия по переработке: скота и птицы производительностью: а) до 10 т/смену и б) свыше 10 т/смену	5	1000,0 м минимальные зооветеринарные расстояния

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А5 Б3 В2 Г4 Д1.

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Партией считают предназначенную для контроля совокупность единиц продукции одного наименования в однородной таре с одинаковыми физико-химическими и органолептическими показателями (одного сорта), произведенных на одном предприятии-изготовителе, одном технологическом оборудовании, в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, одной даты изготовления и оформленную одним сопроводительным документом, оформленным в соответствии с требованиями, действующими на территории РФ, таможенного Союза и ЕАЭС:

Соотнесите требования нормативно-технического документа для определения понятия партии молока, молочных, молочных составных и молочносодержащих продуктов - соответствие между нормативными документами и их содержанием.

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

А	Партия для сырого и питьевого молока, сливок, жидких молочных продуктов для детского питания	1	- продукция из одной емкости.
Б	Партия для жидких кисломолочных продуктов, сметаны, сметанных продуктов, творога, творожной массы, творожного сырка, зерненого творога и творожных продуктов	2	- продукция одной варки - массы сгущенного продукта, полученного в результате сгущения нормализованной смеси за один цикл работы вакуум-аппарата при периодическом способе сгущения и в результате сгущения нормализованной смеси из одной емкости при непрерывном способе сгущения.
В	Партия для молочного молочного сахара, пищевого и технического казеина	3	- продукция одной сушки.
Г	Партия для сгущенных молочных консервов	4	- продукция из одной емкости кисломолочных продуктов; при непрерывном способе производства - продукция, выработанная в одну смену за время непрерывной работы оборудования, из одной емкости нормализованной смеси.
Д	Партия для высокожирных сливок	5	- продукция каждой цистерны или ее секции..
Е	Партия для продукции в цистернах	6	- продукция, выработанная из сливок одной ванны методом преобразования высокожирных сливок, одной сбойки - методом периодического сбивания, одной емкости - методом непрерывного сбивания (объем партии не должен превышать 40 ящиков).

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

ОТВЕТ: А1Б4В3Г2Д6Е5.

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Процесс убоя птицы должен соответствовать требованиям ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В процессе убоя птицы должна проводиться идентификация продуктов убоя и обеспечиваться их прослеживаемость на протяжении всего технологического процесса их производства, а также должны обеспечиваться соблюдение

режимов технологических процессов убой птицы и применение следующих технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности тушек птицы:

Соотнесите требования нормативно-технического документа (ТР ЕАЭС 051/2021) для процесса убой - соответствие между нормативными документами и режимами технологического процесса.

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

А	обездвиживание птицы	1	должен обеспечивать наиболее полное ее обескровливание;
Б	убой птицы	2	должно осуществляться с использованием средств, обеспечивающих временное ограничение и потерю ею способности к движению при работающем сердце;
В	режимы тепловой обработки птицы	3	отделение внутренних органов от тушки птицы без возможности идентификации их принадлежности к тушке птицы не допускается.
Г	технологическая операция снятия оперения	4	повреждение желудочно-кишечного тракта птицы и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование не допускается;
Д	при технологической операции потрошения	5	должна обеспечивать полное удаление оперения с тушки птицы и не должна допускать механические повреждения кожи птицы;
Е	до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	6	должны быть подобраны в зависимости от ее вида и не должны допускать термическое повреждение кожи птицы;

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

ОТВЕТ: А2Б1В6Г5Д4Е3

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в правильной последовательности основные этапы переработки рыбы, с учетом требований нормативно-технических документов:

1. Механическая обработка (удаление чешуи).
2. Промышленная переработка (горячее копчение, холодное копчение, посол, замораживание).

3. Упаковка и хранение.

4. Разделка рыбы (удаление головы, плавников, внутренних органов).

5. Филетирование (удаление костей и кожи).

6. Формовка рыбной массы (придание нужной формы).

ОТВЕТ: 145623

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в правильной последовательности профилактические мероприятия туберкулеза для владельцев животных.

В целях предотвращения возникновения и распространения туберкулеза физические и юридические лица, индивидуальные предприниматели, являющиеся собственниками (владельцами) животных, обязаны:

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

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

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

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

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

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

ОТВЕТ: 3 6 5 1 4 2

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в правильной последовательности использование оборудования для первичной переработки свиней, с учетом требований нормативно-технических документов:

В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) лосей, оленей, кабанов, медведей, косуль, зайцев, нутрий, барсуков, ондатр, бобров, пернатой дичи осуществляются:

1. осмотр мяса и продуктов убоя (промысла);

2. подготовка проб мяса и продуктов убоя (промысла) к проведению исследований и их исследование;

3. отбор и направление проб мяса и продуктов убоя (промысла) для проведения лабораторных исследований туш с патологоанатомическими признаками, характерными для заразных болезней животных, в аккредитованную лабораторию по выбору владельца;

4. ветеринарное клеймение мяса и (или) продуктов убоя (промысла);

5. рассмотрение информации владельца о времени отстрела и времени извлечения из туши промысловых животных желудочно-кишечного тракта, а у самцов - удаления половых органов;

6. принятие решения по результатам проведенных исследований.

ОТВЕТ: 5 1 2 3 6 4.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в правильной последовательности «Порядок осмотра и подготовки к проведению определения органолептических и физических показателей рыбы», с учетом требований нормативно-правовых актов:

1. Продукция должна быть выдержана до достижения в толще продукта температуры окружающего воздуха, если для проведения определения не требуется другой температуры.

2. Для определения органолептических показателей продукции от выборки отбирают продукцию: 3-5 единиц потребительской тары или от 3 до 5 кг; 1-2 блока для продукции, замороженной в виде блоков; не более трех экземпляров рыб - при массе одного экземпляра более 2 кг.

3. Каждую единицу объема выборки осматривают, предварительно проверяя состояние внешней и внутренней поверхности транспортной тары, изолирующих и упаковочных материалов, плотность и правильность укладки, и определяют цвет, внешний вид, в том числе наличие наружных повреждений, запах продукции, состояние глазури или защитного покрытия, правильность разделки, наличие глубокого обезвоживания, наличие признаков жизни

у живых рыб и нерыбных объектов, наличие тузлука, маринада или заливки, заполнение ими объема тары, измеряют температуру, длину и (или) массу продукции.

4. Продукция перед началом определения органолептических показателей должна быть освобождена от упаковочных материалов. Потребительскую тару с продукцией вскрывают непосредственно перед определением органолептических показателей.

5. Охлажденная продукция должна быть освобождена ото льда, а соленая, пряная, маринованная продукция — от тузлука, заливки, крупнодробленых пряностей и нерастворившейся пищевой поваренной соли (при наличии).

6. Каждую единицу объема выборки проверяют на соответствие ее упаковки и маркировки требованиям технических регламентов, нормативных, технических документов, а также договоров (контрактов), в соответствии с которыми идентифицируют продукцию.

7. Определение органолептических показателей мороженой и подмороженной продукции в соответствии с требованиями нормативных и технических документов проводят в замороженном и подмороженном состоянии, а затем - после размораживания до температуры в толще продукции от 0 °С до 5°С.

ОТВЕТ: 6324516

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Предубойные кратковременные факторы, оказывающие влияние на выход мяса птицы и его качество:

1. транспортировка
2. извлечение из клеток и навешивание на конвейер убойной линии
3. предубойная голодная выдержка
4. отлов
5. оглушение
6. убой

ОТВЕТ: 3 4 1 2 5 6.

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 11.

Прочитайте текст и выберите не правильный ответ.

Животные перед убоем подлежат предубойной выдержке в течение:

1. крупный рогатый скот, в том числе зебу, буйволы, яки, а также овцы и козы, олени, верблюды - не менее 15 часов;
2. свиньи - не менее 10 часов;
3. лошади, ослы, мулы, лошаки - не менее 24 часов;
4. кролики, нутрии - не менее 5 часов;
5. птица - от 6 до 12 часов (водоплавающая птица - от 4 до 6 часов).
6. Поение животных прекращается не менее чем за 8 часов до убоя.

ОТВЕТ: 6.

Задание 12.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать ... от массы глазированной продукции (с учетом погрешности методики определения).

- a) 5 процентов
- b) 8 процентов
- c) 7 процентов
- d) 14 процентов

е) 10 процентов

ОТВЕТ: а.

Задание 13.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Мед, перга, и молочко маточное пчелиное, предназначенные для переработки и (или) для реализации на пищевые цели, исследуются специалистами Госветслужбы со следующей периодичностью по представленным ниже показателям:

а) каждая партия меда: **по органолептическим показателям** (внешний вид (консистенция), признаки брожения, аромат, вкус, цвет); **по физико-химическим показателям** (механические примеси, содержание доминирующих пыльцевых зерен, массовая доля воды, массовая доля редуцирующих сахаров, массовая доля сахарозы, диастазное число, массовая доля гидроксиметилфурфурала, качественная реакция на ГМФ);

б) каждая партия перги и молочка маточного пчелиного: **по органолептическим показателям**: перга (внешний вид, цвет, запах), молочко маточное пчелиное (внешний вид, консистенция, цвет, запах); **по физико-химическим показателям**: перга (механические примеси, поражение восковой молью), молочко маточное пчелиное (массовая доля влаги;

в) от одного владельца 1 раз в год: мед, перга и молочко маточное пчелиное - на содержание токсичных элементов, пестицидов, нормы к которым установлены техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

г) от одного владельца 2 раза в год: мед, перга и молочко маточное пчелиное на содержание токсичных элементов, пестицидов, ветеринарных лекарственных препаратов, нормы к которым установлены техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

ОТВЕТ: а.

Задание 14.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Допустимые уровни содержания соматических клеток для использования на пищевые цели сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок:

1. $7,5 \times 10^5$ соматических клеток в 1 см^3 (г), не более;
2. $7,5 \times 10^6$ соматических клеток в 1 см^3 (г), не более;
3. $7,5 \times 10^3$ соматических клеток в 1 см^3 (г), не более;
4. $7,5 \times 10^5$ соматических клеток в 1 см^3 (г), более.

ОТВЕТ: 1.

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

Задание 15.

Прочитайте текст и выберите верные ответы из предложенных вариантов:

В соответствии с «Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации» при обнаружении (выявлении) в мясе и продуктах убоя (за исключением серозных покровов, сальника, брыжейки, плевры, печени) крупного рогатого скота, оленей и свиней цистицерков (финн) в зависимости от их количества принимается решение о направлении:

а) в количестве менее 3 цистицерков (финн): мяса - на обезвреживание, продуктов убоя, за исключением кишечника, - на утилизацию;

б) в количестве более 3 цистицерков (финн): мяса и продуктов убоя, за исключением кишечника, - на утилизацию;

с) независимо от количества цистицерков (финн): кишечник - в реализацию без ограничений

d) в количестве более 3 цистицерков (финн): мяса и продуктов убоя, за исключением кишечника, - на уничтожение.

ОТВЕТ: а b c.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Для проверки соответствия яиц ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»?

ОТВЕТ: Для проверки соответствия яиц ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» проводят: исследования качественных характеристик пищевого яйца (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвету белка), посторонних запахов; состояние скорлупы; определяют категорию яйца.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

ОТВЕТ: Партия животных помещается в карантинное помещение мясокомбината до установления диагноза или причин несоответствия в случае, если в партии животных выявлен труп(ы), выявлены животные, подозреваемые в заболевании заразными болезнями; в партии выявили животных в состоянии агонии; если фактическое наличие голов животных не соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции (food safety hazard)?

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

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Комплект документов на мясную продукцию должен храниться у заявителя:

ОТВЕТ: Комплект документов на мясную продукцию должен храниться у заявителя на продукцию, выпускаемую серийно, - в течение не менее 5 лет со дня прекращения производства этой продукции; на партию продукции - в течение не менее 5 лет со дня реализации партии мясной продукции.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Для дезинфекции колес автомобильного транспорта у въезда на территорию перерабатывающего предприятия оборудуют дезинфекционные барьеры.

ОТВЕТ: Для дезинфекции колес автомобильного транспорта у въезда на территорию перерабатывающего предприятия оборудуют дезинфекционные барьеры длиной по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м и по днищу 6 м, которые на глубину 20-30 см заполняют одним из дезрастворов: 9 %-ным горячим раствором едкого натра, 4 %-ным раствором формальдегида, 5 %-ным раствором хлорной извести, 2 %-ным раствором глутарового альдегида.

Формируемая компетенция:

ПК-8 Способен организовывать мониторинговые исследования с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок - работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС.

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

ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции

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

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 1.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

Определение запаха является одним из органолептических показателей соответствия, и влияет на качество, безопасность или себестоимость продукции.

Соотнесите требования нормативно-технического документа для определения запаха рыбы.

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: АЗБ2В1Г5Д4

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

ОТВЕТ: А2 Б3 В1.

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соответствие между показателями качества рыбы и допустимыми нормами.

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

	Показатель качества		Допустимая норма
А	Запах	1	Естественный для данного вида
Б	Консистенция	2	Светло-красные, влажные
В	Цвет	3	Свежий, слабо-уловимый запах
Г	Состояние жабр	4	Упругая, плотная

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

ОТВЕТ: А3 Б4 В1 Г2.

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной. Пищевая рыбная продукция выпускается в обращение на территории Союза при ее соответствии требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. ГОСТ 31794-2012 «Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия» рекомендуется срок годности зернистой икры лососевых рыб при соблюдении определенных условий.

Соотнесите требования нормативно-технического документа ГОСТ 31794-2012 упаковки и определение срока годности зернистой икры лососевых рыб.

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

А	Хранят зернистую икру в бочках, контейнерах и ведрах	1	хранят не более 11 мес. с даты упаковывания в банки. Допускается фасовка в банки зернистой
---	--	---	--

			икры, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах более 1 мес. с даты изготовления. При этом хранение икры в банках не должно превышать в сумме 8 мес. с даты упаковывания ее в бочки, полимерные контейнеры, ведра.
Б	Хранят зернистую икру в банках на предприятиях розничной сети	2	при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С не более 8 мес.
В	Зернистую икру, упакованную в бочки, полимерные контейнеры, ведра, хранившуюся в них не более 1 мес. с даты изготовления и расфасованную в банки,	3	при температуре от 2 °С до 4 °С не более 12 мес. Допускается хранить зернистую икру в банках на оптовых складах и базах при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С не более 12 мес.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

ОТВЕТ: А2Б3В1

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите требования стандартов (ГОСТ) по качеству с пищевой продукцией, сырьем животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок, на которую они распространяются и обеспечивают выполнение требований ТР ТС и ТР ЕАЭС.

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

А	ГОСТ 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия»	1	корма для непродуктивных животных: кошек, собак, декоративных птиц, рыб и грызунов
Б	ГОСТ 31470-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований»	2	мясо птицы, в том числе обваленное и измельченное, а также субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы
В	ГОСТ 31655-2012 «Яйца пищевые (индюшковые, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия»	3	картофель продовольственный ранних и поздних сроков созревания и его гибридов
Г	ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»	4	пищевые яйца - индюшковые, цесариные, перепелиные, страусиные, предназначенные для пищевых целей
Д	ГОСТ Р 55453-2022 «Корма для непродуктивных животных. Общие технические условия»	5	мясные субпродукты (продукты убоя животных)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А5Б2В4Г3Д1

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Брожение молока протекает в три фазы в определенной последовательности:

- фаза молочнокислого брожения,
- бактерицидная фаза молока,

с) фаза смешанного брожения молока.

ОТВЕТ: б с а.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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

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

ОТВЕТ: 3 6 4 2 5 1.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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

1. молочное оборудование промывают водой, соответствующей требованиям на питьевую воду,
2. кислотную обработку для удаления «молочного камня»,
3. промывание дезинфектантами для снижения микробной обсемененности,
4. промывание горячим 60°C моющим раствором для обезжиривания,
5. ополаскивание теплой водой 30°C,
6. удаление остатков молока.

ОТВЕТ: 5 6 4 3 2 1.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

На мясокомбинате на конвейере переработки свиней по ходу движения туши оборудуют пять рабочих места для послеубойного ветеринарного осмотра:

1. осмотр туш и исследование на трихинеллез,
2. осмотр голов,
3. осмотр подчелюстных (нижнечелюстных) лимфоузлов на сибирскую язву,
4. финального контроля и клеймения,
5. осмотр внутренних органов.

ОТВЕТ: 3 2 5 1 4.

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 11.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

При исследовании рыбы установили, что мышечная ткань дряблая, мягкая, расплывается, концы ребер легко отделяются от мяса или выступают, ощущается сильный

затхлый, местами гнилостный запах. Для определения цели использования необходимо сделать заключение о свежести рыбы:

1. свежая,
2. сомнительной свежести,
3. несвежая.

ОТВЕТ: 3.

Задание 12.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

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

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

ОТВЕТ: 5.

Задание 13.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

ГОСТ 7447-2015 «Рыба горячего копчения. Технические условия» распространяется на рыбу горячего копчения всех семейств и видов, предназначенную для пищевых целей.

Какие сорта рыбы горячего копчения регламентируются нормативными документами:

1. высший и I;
2. высший, I, II;
3. высший, I, II, III;
4. на сорта не подразделяется.

ОТВЕТ: 4.

Задание 14.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Для охлаждения свежельвленной рыбы в теплое время года рекомендуется использование мелко дробленого льда в зависимости от массы рыбы. Рыба должна быть охлаждена до температуры от 0°C до 4°C. Мелко дробленый лед размером 1x1x1 см обеспечивает более эффективное и быстрое охлаждение по сравнению с крупными кусками.

Необходимое количество мелкодробленого льда для охлаждения рыбы в теплое время года:?

1. 40%
2. 60%
3. 75% - 100%

ОТВЕТ: 3.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 15.

Из предложенных вариантов, выберите несколько правильных ответов.

При оценке безопасности и качества, оценке соответствия продукции животного происхождения требованиям ТР ТС и ТР ЕАЭС в работе используют современные информационные технологии (ФГИС) со специализированными базами данных.

1. ЕГАИС
2. АРГУС
3. ВЕСТА
4. ИВИС
5. Меркурий
6. Цербер

ОТВЕТ: 2 3 5 6.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Цели назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Госветслужбы?

ОТВЕТ: Цели назначения ветеринарно-санитарной экспертизы:

1. установления соответствия молока и молочных продуктов требованиям безопасности ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 021/2011);
2. установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения животных, от которых получены молоко и молочные продукты;
3. определения пригодности молока и молочных продуктов к использованию для пищевых целей с помощью ФГИС «ВетИС» в Эмуляторе ФГИС.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» физико-химические показатели идентификации сырого молока коровьего:?

ОТВЕТ: В соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» физико-химические показатели идентификации сырого молока коровьего следующие : массовая доля жира не менее 2,8 %; массовая доля белка не менее 2,8 %; массовая доля сухих обезжиренных веществ молока не менее 8,2, %; кислотность, 16,0 – 21,0 градусов Тернера; плотность не менее 1027,0 кг/м³ (при температуре 20 градусов Цельсия и массовой доле жира 3,5%); температура замерзания не выше - 0,505 °С.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Методы проведения определения жизнеспособности личинок гельминтов:?

ОТВЕТ: Определение жизнеспособности личинок гельминтов проводят следующими методами: метод физического раздражения применяют к личинкам нематод, скребней, трематод и цестод; метод химического воздействия применяют к личинкам трематод.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

По органолептическим показателям консервы из рыбы должны соответствовать требованиям ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»:

ОТВЕТ: По органолептическим показателям консервы из рыбы должны соответствовать требованиям ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные.

Технические условия»: незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; разламывание отдельных кусков, тушек, филе, филе-кусочков рыбы при выкладывании из банки; частичное припекание кожи и мяса к внутренней поверхности банки; наличие отделившихся небольших кусочков кожи или крошки мяса у доньшка и крышки банки; хлопья свернувшегося белка на поверхности рыбы; косые срезы у отдельных кусков рыбы.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Прослеживаемость пищевой продукции - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить: изготовителя и последующих собственников.

ОТВЕТ: Прослеживаемость пищевой продукции - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить: изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя; место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья с помощью ФГИС «ВетИС» в Эмуляторе ФГИС.

Формируемая компетенция:

ПКО-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции:

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.

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 1.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, предназначенное для производства (изготовления) пищевой продукции, должно быть получено от продуктивных животных, уловов водных биологических ресурсов и объектов аквакультуры и признано пригодным для употребления в пищу по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Соотнесите требования в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения с нормативно-техническими документами - соответствие между нормативными документами и их содержанием.

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

А	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)	1	Устанавливают требования в области ВСЭ и ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.
Б	ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молкосодержащие продукты»	2	Распространяется на коровье сырое молоко, подвергнутое первичной обработке (очистке от механических примесей и охлаждению до температуры (4±2) °С) после дойки и предназначенное для промышленной переработки.

В	ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия».	3	Требования безопасности на пищевую продукцию, выпускаемую в обращение на таможенной территории Таможенного Союза.
Г	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011)	4	Требования безопасности на пищевую продукцию и корма, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного Союза.
Д	Ветеринарные правила	5	Распространяется на молоко, молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты и устанавливает правила приемки, методы отбора проб продукции и подготовку их к анализу.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: АЗБ5В2Г4Д1

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Рыбу и рыбную продукцию принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одного вида обработки, одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя, сопровождаемое одним документом, оформленным в соответствии с требованиями, действующими на территории РФ, таможенного Союза и ЕАЭС.

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

А	Партия мороженой продукции из рыбы и нерыбных объектов, партии кормовой муки из рыбы и нерыбных объектов, партии жира из рыбы и нерыбных объектов, изготовленных на рыбопромысловых и рыбоперерабатывающих судах в морских условиях –	1	должна состоять из продукции, изготовленной: - одним мастером - для икры осетровых рыб; - в течение не более 72 ч - для икры лососевых рыб соленой незамороженной.
Б	Партия живой рыбы -	2	- рыба одного или нескольких видов одного семейства, выращенная в одном рыбноводном водоеме, садковом или бассейновом хозяйстве, предъявляемая к вывозу на весь период отгрузки, сопровождаемая одним документом, оформленным в соответствии с требованиями, действующими на территории РФ.
В	Партия живой рыбы товарной аквакультуры (товарного рыбоводства), предназначенная для реализации -	3	должна состоять из продукции одной даты изготовления.
Г	Партия кулинарных изделий, полуфабрикатов из рыбы, нерыбных объектов и продукции горячего копчения, кроме поставляемых в замороженном виде -	4	должна состоять из рыбы одного наименования, а морской - из рыбы одного или нескольких наименований (например, треска, пикша, сайда), одной группы по длине или массе, помещенной в одну единицу транспортного средства (цистерны, контейнерные установки, чаны, вагоны для живой рыбы). В партии живой рыбы допускается наличие не более 5% рыб (по

			массе) большей или меньшей массы или не более 5% рыб (по счету) большей или меньшей длины.
Д	Партия икры, кроме пастеризованной -	5	состоит из продукции нескольких дат изготовления, допускается указывать в сопровождающем документе общее число единиц транспортной упаковки, массу нетто и период, в течение которого была изготовлена данная продукция.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д
				1

ОТВЕТ: А5Б4В2Г3Д1

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

ОТВЕТ: А2 Б1 В3.

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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

А	Производственная зона	1	- располагаются здания и сооружения
---	-----------------------	---	-------------------------------------

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А4Б1В2Г3.

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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

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

А	варено-запеченные продукты из мяса	1	- изготовленные из немясных и выдержанных в посоле мясных ингредиентов консервы из кусочков жилованного мяса массой от 50 г в виде монолитной структуры с желе, сохраняющей форму при извлечении из банки и поддающейся нарезке
Б	варено-копченое колбасное изделие	2	- колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку
В	вареное колбасное изделие	3	- колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению
Г	ветчинные консервы	4	- бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани
Д	жилованное мясо	5	- продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А5Б3В2Г1Д4

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в правильной последовательности основные этапы переработки рыбы, с учетом требований нормативно-технических документов:

1. Механическая обработка (удаление чешуи).
2. Промышленная переработка (горячее копчение, холодное копчение, посол, замораживание).
3. Упаковка и хранение.
4. Разделка рыбы (удаление головы, плавников, внутренних органов).
5. Филетирование (удаление костей и кожи).
6. Формовка рыбной массы (придание нужной формы).

ОТВЕТ: 1 4 5 6 2 3

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Продуктивные животные, поступившие на мясокомбинат, подвергаются предубойному ветеринарно-санитарному осмотру и предубойной выдержке.

В случае если в партии продуктивных животных обнаружены больные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые животные или трупы животных, либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе, такая партия продуктивных животных немедленно:

- а) помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия;
- б) направляется на убой на санитарной бойне;
- с) направляется на убой в отдельную смену.

ОТВЕТ: а.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Процесс обработки замороженных субпродуктов проводится в определенной последовательности и должен завершаться не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного и складывается из основных этапов:

1. удаления серозной оболочки и прилегающих тканей,
2. передачу на охлаждение,
3. зачистки субпродуктов от кровоподтеков,
4. замораживание.

ОТВЕТ: 3 1 2 4.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Санитарную обработку технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности выполняют в следующем порядке:

1. если применяются моюще-дезинфицирующие средства, то процесс мойки и дезинфекции совмещается;
2. дезинфекция с применением дезинфицирующих средств;
3. механическая очистка обрабатываемой поверхности от остатков сырья и загрязнений, при механической очистке используют и теплую воду, которую спускают в канализацию только через жироловки;
4. мойка с использованием моющих средств;

ОТВЕТ: 3 4 2 1.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

На мясоперерабатывающем предприятии санитарную обработку ножей, мусатов, секачей производят через каждые 30 мин. работы. Для этого:

1. ножи, мусаты, секачи помещают на 10 - 15 мин. в один из разрешенных дезинфицирующих растворов.
2. ножи, мусаты и секачи обезжиривают погружением на 10 мин. в горячий раствор одного из разрешенных щелочных средств;
3. ножи, мусаты, секачи ополаскивают водой;

ОТВЕТ: 2 3 1.

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 11.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Разрешается ли использование на пищевые цели мясо китов в случае обнаружения значительного увеличения шейных лимфатических узлов, изменения их цвета и консистенции.

1. Разрешается,
2. Разрешается, если туша не истощена,
3. Не разрешается,
4. Разрешается для промышленной переработки (изготовление консервов).

ОТВЕТ: 3.

Задание 12.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Общую санитарную обработку с текущим ремонтом, побелкой и дезинфекцией помещений холодильника проводят по мере необходимости, но не реже одного раза в 6 месяцев, дезинфекцию камер - после освобождения их от грузов. При микробиологическом контроле:

1. Для камер с температурой минус 12 °С и ниже общее количество выявленных плесеней до 20 см на 1 см² поверхности стен оценивается как «хорошее состояние»; для камер с температурой минус 11,9 °С и выше число плесеней 30 на 1 см² оценивается как «хорошее состояние».
2. Для камер с температурой минус 12 °С и ниже общее количество выявленных плесеней до 30 см на 1 см² поверхности стен оценивается как «хорошее состояние»; для камер с температурой минус 11,9 °С и выше число плесеней 40 на 1 см² оценивается как «хорошее состояние».
3. Для камер с температурой минус 12 °С и ниже общее количество выявленных плесеней до 45 см на 1 см² поверхности стен оценивается как «хорошее состояние»; для камер с температурой минус 11,9 °С и выше число плесеней 55 на 1 см² оценивается как «хорошее состояние».

ОТВЕТ: 1.

Задание 13.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Скоропортящаяся пищевая продукция – это?

1. пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней;
2. пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и

предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

3. пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 30 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

4. пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 90 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека.

ОТВЕТ: 2.

Задание 14.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

1. срок годности пищевой продукции - период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению (на пищевые цели);

2. срок годности пищевой продукции - период времени, в течение которого пищевая продукция не должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению (на пищевые цели);

3. срок годности пищевой продукции - период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, для использования по назначению (на пищевые цели).

ОТВЕТ: 1.

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

Задание 15.

Прочитайте текст и выберите правильные ответы.

По органолептическим показателям говядина и телятина (полутуши или четвертины говядины и туши или полутуши телятины и молочной телятины) должны быть свежим. Поверхность чистая, без загрязнений, кровоподтеков и побитостей. Не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани. На замороженной говядине и телятине не допускается наличие льда и снега.

Допускается наличие зачинок от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей:

- a) 15% поверхности полутуши или четвертины говядины;
- b) 10% поверхности туши или полутуши телятины и молочной телятины;
- c) 5% поверхности полутуши или четвертины говядины;
- d) 2% поверхности туши или полутуши телятины и молочной телятины.

ОТВЕТ: а) б).

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы обеспечивается прослеживаемость пищевых продуктов, полученных от одного животного?

ОТВЕТ: При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы обеспечивается прослеживаемость следующих пищевых продуктов, полученных от одного животного: голов (за исключением голов птицы), внутренних органов (за исключением кишечника птиц), туш (тушек).

Задание 17.

Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ факторов, не влияющих на срок годности молока питьевого.

В соответствии с требованиями ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» срок годности молока питьевого с момента окончания технологического процесса устанавливает производитель, с учетом требований нормативных правовых документов и факторов, влияющих и не влияющих на срок годности молока питьевого: вид и способ термической обработки; зависимость от молочного сырья (цельное, нормализованное, обезжиренное); вид тары и упаковки; режим хранения; содержание маркировки.

ОТВЕТ: Зависимость молока питьевого от молочного сырья (цельное, нормализованное, обезжиренное) и содержание маркировки не влияют на срок годности молока питьевого.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

ОТВЕТ: В соответствии с требованиями НПА (ТР ТС и ТР ЕАЭС): **вода**, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде; **пар**, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции; **лёд**, используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов, должен быть изготовлен из питьевой воды.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) скоропортящаяся пищевая продукция: ?

ОТВЕТ: В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) скоропортящаяся пищевая продукция - пищевая продукция: сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» показатели идентификации сырого молока коровьего:

ОТВЕТ: В соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» показатели идентификации сырого молока коровьего: массовая доля жира не менее 2,8 %; массовая доля белка не менее 2,8 %; массовая доля сухих обезжиренных веществ молока не менее 8,2, %; температура заморзания не выше -0,505 °С.

Формируемая компетенция:

ПКО-2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц:

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.

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 1.

Прочитайте текст и установите соответствие:

В соответствии с действующими «Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации» послеубойный ветеринарный осмотр голов, внутренних органов и туш у разных видов убойных животных производится в определенной последовательности.

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

А	У крупного рогатого скота, в том числе зебу, буйволов, яков, верблюдов, оленей, лосей, лошадей, ослов, мулов, лошаков	1	- голов, внутренних органов, туш
Б	У свиней, медведей, кабанов	2	- внутренних органов и тушек
В	У овец и коз, косуль, иных травоядных животных	3	- голов, внутренних органов, туш
Г	У птицы	4	- подчелюстных лимфатических узлов, голов, внутренних органов, туш

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

ОТВЕТ: А1 Б4 В3 Г2.

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Головы и внутренние органы животных для проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы должны подготавливаться специально обученными рабочими боенского предприятия в следующем порядке:

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

А	Головы лошадей	1	должна быть отделена от туши, зафиксирована на крючьях (движущийся конвейер) или специальных установках за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ гортани и первые кольца трахеи, или на столе, затем язык подрезаться у верхушки и с боков так, чтобы он не был поврежден, свободно выпадал из межчелюстного пространства, и чтобы были сохранены все подлежащие осмотру лимфатические узлы.
Б	Головы свиней	2	отделяются от туши и после извлечения языка выпиливается

			(вырубается) носовая перегородка для исследования на сап.
В	Головы телят, овец и коз	3	надрезаются и оставляются при тушах до окончания послеубойного осмотра, для чего после съемки шкуры или после опалки головы надрезаются со стороны затылка и левой щековины с одновременным вычленением затылочно-атлантного сустава, вырезанием языка с гортанью из межжелудочного пространства. Голова должна оставаться при туше до окончания осмотра всех продуктов убоя.
Г	Голова крупного рогатого скота	4	должны отчленяться по затылочно-атлантному суставу и оставляться при туше до окончания осмотра всех продуктов убоя.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

ОТВЕТ: А2 Б3 В4 Г1.

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие.

По результатам проведенных исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с НПА «Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации» (Приказ МСХ РФ от 24 ноября 2021 г. №793) принимается решение о направлении рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции на пищевые цели или на утилизацию.

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

А	В реализацию без ограничений (свободная реализация)	1	осуществляется повторный отбор проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения исследования по показателю, с результатами исследования которого не согласен владелец.
Б	На замораживание или иной способ обеззараживания, обеспечивающий безопасность пищевой рыбной продукции, или разделку с последующим удалением пораженных частей и их утилизацией	2	- в случаях, установленных требованиями ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (при обнаружении опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок; рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека объекты, должна быть разделана с удалением и последующей утилизацией таких частей и др.);
В	На утилизацию	3	- при установлении несоответствия рыбы и водных беспозвоночных и рыбной продукции по показателям технических регламентов «О безопасности пищевой продукции» и «О безопасности рыбы и рыбной продукции», в том числе отсутствия подтверждения благополучия в ветеринарном отношении места вылова.
Г	При несогласии владельца с результатами ветеринарно-санитарной экспертизы	4	- при установлении соответствия рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции показателям технических регламентов «О безопасности пищевой продукции» и «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

ОТВЕТ: А4Б2В3Г1

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной. Пищевая рыбная продукция выпускается в обращение на территории Союза при ее соответствии требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. ГОСТ 31794-2012 «Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия» рекомендуется срок годности зернистой икры лососевых рыб при соблюдении определенных условий.

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

А	Хранят зернистую икру в бочках, контейнерах и ведрах	1	хранят не более 11 мес. с даты упаковывания в банки. Допускается фасовка в банки зернистой икры, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах более 1 мес. с даты изготовления. При этом хранение икры в банках не должно превышать в сумме 8 мес. с даты упаковывания ее в бочки, полимерные контейнеры, ведра.
Б	Хранят зернистую икру в банках на предприятиях розничной сети	2	при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С не более 8 мес.
В	Зернистую икру, упакованную в бочки, полимерные контейнеры, ведра, хранившуюся в них не более 1 мес. с даты изготовления и расфасованную в банки,	3	при температуре от 2 °С до 4 °С не более 12 мес. Допускается хранить зернистую икру в банках на оптовых складах и базах при температуре от минус 6 °С до минус 4 °С не более 12 мес.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

ОТВЕТ: А2Б3В1

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите требования в области ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы с требованиями нормативных документов.

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

А	Мёд	1	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011. «О безопасности пищевой продукции»
Б	Молоко и молочные продукты	2	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации
В	Мясо и продукты убоя (промысла) животных	3	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда натурального, пчелиного, перги и молочка маточного пчелиного, предназначенных для переработки и реализации
Г	Яйца домашней птицы	4	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции,

			предназначенных для переработки и реализации
Д	Мёд, молоко и молочные продукты, растительные пищевые продукты, яйца домашней птицы	5	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: АЗБ5В2Г4Д1

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

При переработке молока на молокоперерабатывающем комбинате охлаждение и розлив после пастеризации молока проводится в определенной последовательности:

1. Розлив молока;
2. Упаковка молока;
3. Промежуточное хранение молока;
4. Пастеризация молока;
5. Немедленное охлаждение молока до температуры (4 ± 2) °С.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо.

ОТВЕТ: 4 5 3 1 2.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц непромышленного изготовления, реализуемых на рынках, осуществляются:

1. отбор проб яиц и (или) яйцепродукции не реже 1 раза в квартал и их направление для проведения лабораторных исследований в аккредитованной лаборатории на содержание нормированных техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл;
2. подготовка проб яиц и (или) яйцепродукции к проведению исследований и их исследование органолептических показателей каждой партии - состояние скорлупы, запах, плотность и цвет белка, состояние и положение желтка, состояние воздушной камеры яиц и ее высота;
3. отбор проб яиц и (или) яйцепродукции не реже 2 раз в год и их направление для проведения лабораторных исследований в аккредитованной лаборатории на содержание нормированных техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков;
4. рассмотрение представленных владельцем документов и сведений;
5. по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках на яйца выдается заключение об их пригодности к использованию для пищевых целей.

ОТВЕТ: 4 2 1 3 5.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Производственные цеха (отделения), наружные и внутренние поверхности технологического и вспомогательного оборудования моют также по пенной технологии с использованием пеногенератора и специальных пенных моющих средств, например, «Биолайт СТ» по следующей схеме:?

1. подключение пеногенератора согласно прилагаемой технологической инструкции;
2. заправка пеногенератора необходимым техническим моющим средством;

3. нанесение растворов в виде пены на обрабатываемые поверхности и труднодоступные участки с помощью распыляющего пистолета (удочки);
4. экспозиция воздействия пены (зависит от степени загрязненности поверхности, материала, выбранного моющего средства и задач: мойка, дезинфекция и т.п.);
5. при необходимости применяется дополнительная обработка поверхности щетками, ершами, ПАДами для сильно загрязненных поверхностей;
6. смывание пены с поверхности напором воды;
7. для дезинфекции заливают в пеногенератор специальное моюще-дезинфицирующее или дезинфицирующее средство и повторяют обработку.

ОТВЕТ: 1 2 3 4 5 6 7.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

В соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации (приказ МСХ РФ от 24 ноября 2021 г. №794) яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки на пищевые цели, исследуются со следующей периодичностью по следующим показателям:

1. не реже 1 раза в квартал - содержание нормированных техническим регламентом «О безопасности пищевой продукции» токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков.
2. каждая партия органолептические показатели: в отношении яиц - состояние скорлупы, запах, плотность и цвет белка, состояние и положение желтка, состояние воздушной камеры и ее высота; в отношении яйцепродукции - внешний вид и консистенция, запах, цвет меланжа, желтка, белка;
3. не реже 1 раза в месяц - содержание нормированных техническим регламентом таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» микроорганизмов, в том числе сальмонелл;
4. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы представляются в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии.

ОТВЕТ: 2 3 1 4.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

При определении термоустойчивости сливочного масла на масштабной бумаге чертят квадраты размером 20x20 мм. От выборки масла в потребительской упаковке, массой нетто от 10 до 100 г, для проведения измерения отбирают не менее двух единиц упаковки; массой нетто от 100 до 1000 г и монолита отбирают 100-150 г масла:

1. пробы дефростируют при комнатной температуре до температуры пробы 10°C - 14°C.
2. пробы масла выдерживают в течение 1 сут. в морозильной камере холодильника при температуре не выше минус 5°C,
3. с помощью пробоотборника вырезают пробы, имеющие форму цилиндра высотой не менее 20 мм. Для масла в потребительской упаковке массой нетто от 10 до 100 г допускается высота пробы менее 20 мм.
4. пробы размещают на стеклянной пластинке.
5. пластинку с пробами извлекают из термостата и помещают на масштабную бумагу таким образом, чтобы две стороны нанесенного на бумагу квадрата являлись касательными к основанию пробы масла.
6. пластинку с пробами помещают в термостат, где выдерживают 2 ч при температуре (30±1)°C.
7. линейкой измеряют длину отрезков, представляющих собой перпендикуляры, проведенные к сторонам квадрата в точках касания, ограниченные линией основания пробы.

Вычисляют среднеарифметическое значение длины этих отрезков, которое принимают за средний диаметр основания пробы после ее термостатирования.

8. термоустойчивость рассчитывают по формуле, в соответствии с ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия».

ОТВЕТ: 2 1 3 4 6 5 7 8.

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 11.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

На каждой пасеке должен быть документ с соответствующими записями ветеринарной службы, на основании которых выдается разрешение на перевозку, пересылку, продажу пчел и продуктов пчеловодства (мед, перга, маточное молочко).

- a) Регистрационное удостоверение.
- b) Ветеринарно-санитарный паспорт.
- c) Сертификат качества.
- d) Диплом.
- e) Удостоверение личности.

ОТВЕТ: б.

Задание 12.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Зрелый мёд содержит не менее 180 мг пролина в 1 кг меда, диастазное число не менее 8 ед. Готе, и воды:

- a) более 20%.
- b) не более 20%;
- c) более 30%.
- d) не более 300%.

ОТВЕТ: б.

Задание 13.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Бактериологическое исследование воздуха, соскобы со стен и смывы с оборудования камер на холодильнике производится:

1. периодически, не реже одного раза в квартал, а в необходимых случаях по требованию ветеринарного врача холодильник;
2. периодически, не реже одного раза в полгода;
3. каждую декаду.

ОТВЕТ: 1.

Задание 14.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Площадь окон в основных производственных цехах на рыбоперерабатывающем предприятии должна составлять не менее 30 % от площади пола. Для предупреждения от излишней яркости окна должны выходить на определенную сторону:

1. южную сторону
2. восточную сторону
3. западную сторону
4. северную сторону

ОТВЕТ: 4.

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

Задание 15.

Прочитайте текст и выберите правильные ответы.

Консистенцию соленой, пряной, маринованной, подкопченной, копченой, вяленой, провесной (подвяленной), сушено-вяленой, пресно-сушеной и сушеной продукции из рыбы и нерыбных объектов определяют при:

1. внешнем осмотре;
2. сжатии пальцами наиболее мясистой части или сгибании продукции;
3. надавливании пальцами вдоль спины рыбы массой 100 г и менее;
4. надавливании на края поперечного разреза продукции в наиболее мясистой ее части;
5. разжевывании с одновременным определением вкуса;
6. физико-химическом исследовании.

ОТВЕТ: 2 3 4 5.

Формируемая компетенция:

ПКО-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры:

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:

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 1.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Пищевая рыбная продукция выпускается в обращение на территории Союза при ее соответствии требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и при условии, что она прошла оценку соответствия. ТР ЕАЭС 040/2016 содержит перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

Соотнесите требования ГОСТ на рыбу и рыбную продукцию и установите соответствие между номером и названием ГОСТ и его содержанием.

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

А	ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия.	1	Стандарт распространяется на рыбу, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продукты их переработки и устанавливает методы физического и химического анализа.
Б	ГОСТ 814-2019 Рыба охлажденная. Технические условия	2	Стандарт распространяется на рыбу, нерыбные объекты и продукцию, вырабатываемую из них, и устанавливает правила приемки и методы отбора проб.
В	ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и	3	Стандарт распространяется на охлажденную рыбу всех семейств и видов, предназначенную для пищевых целей. Стандарт не распространяется на

	физических показателей.		мелкую охлажденную рыбу, изготавливаемую по ГОСТ 32004, и лососевые тихоокеанские рыбы с нерестовыми изменениями.
Г	ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.	4	Стандарт распространяется на рыбу, нерыбные объекты и продукцию из них и устанавливает методы определения органолептических и физических показателей.
Д	ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа.	5	Стандарт распространяется на мороженую рыбу всех семейств и видов.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А5Б3В4Г2Д1

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие.

При переработке туш павших животных и мясных непищевых отходов общее количество кости в массе не должно превышать 30% для мясокостной и 10% для мясной муки.

Для получения структурной шквары и лучшего извлечения из нее технического жира производят подсортировку сырья по содержанию костей с учетом наличия их в массе сырья: из трупов крупного рогатого скота – 17-27%, поросят – 16-20%, свиней – 10-15%, мелкого рогатого скота – 17-24, тушек каракульских ягнят – до 40%.

Соотнесите требования в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной мясокостной и мясной муки с нормативными документами при переработке туш павших животных и мясных непищевых отходов по содержанию костей.

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

А	из трупов крупного рогатого скота	1	- 17-27 %,
Б	поросят	2	- 16-20 %,
В	свиней	3	- 10-15 %,
Г	мелкого рогатого скота	4	- 17-24 %
Д	тушек каракульских ягнят – до 40%.	5	- до 40%.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А1Б2В3Г4Д5

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие.

В технических регламентах Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013), «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) установлены следующие понятия и их определения?

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

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

А	варено-запеченные продукты из мяса	1	- изготовленные из немясных и выдержанных в посоле мясных ингредиентов консервы из кусочков жилованного мяса массой от 50 г в виде монолитной структуры с желе,
---	------------------------------------	---	---

			сохраняющей форму при извлечении из банки и поддающейся нарезке
Б	варено-копченое колбасное изделие	2	- колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку
В	вареное колбасное изделие	3	- колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению
Г	ветчинные консервы	4	- бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани
Д	жилованное мясо	5	- продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А5Б3В2Г1Д4

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А3Б2В1Г5Д4

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

По результатам проведенных исследований ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с «Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации» (Приказ МСХ РФ от 24 ноября 2021 г. №793) принимается решение о направлении рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции на пищевые цели или на утилизацию.

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

А	В реализацию без ограничений (свободная реализация)	1	- осуществляется повторный отбор проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения исследования по показателю, с результатами исследования которого не согласен владелец.
Б	На замораживание или иной способ обеззараживания, обеспечивающий безопасность пищевой рыбной продукции, или разделку с последующим удалением пораженных частей и их утилизацией	2	- в случаях, установленных требованиями ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (при обнаружении опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок; рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека объекты, должна быть разделана с удалением и последующей утилизацией таких частей и др.)
В	На утилизацию	3	- при установлении несоответствия рыбы и водных беспозвоночных и рыбной продукции по показателям технических регламентов «О безопасности пищевой продукции» и «О безопасности рыбы и рыбной продукции», в том числе отсутствии подтверждения благополучия в ветеринарном отношении места вылова.
Г	При несогласии владельца с результатами ветеринарно-санитарной экспертизы	4	- при установлении соответствия рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции показателям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» и ТС ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

ОТВЕТ: А4Б2В3Г1

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

В соответствии с требованиями ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», не допускается реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами.

Расположите в последовательности по степени снижения биологического риска (от высокого к более низкому) по видовому разнообразию паразитов (от большего видового разнообразия личинок паразитов (количества личинок паразитов) к меньшему) опасных для человека у рыбы, продуктов ее переработки и рыбной продукции:

1. Пресноводная рыба и продукты ее переработки не должны содержать:

- трематоды:
- 1 - описторхисы
 - 2 - клонорхисы
 - 3 - псевдамфисты
 - 4 - метагонимусы
 - 5 - нанофьетусы
 - 6 - эхинохазмусы
 - 7 - меторхисы
 - 8 - россикотремы

- | | |
|-----------|----------------------|
| | 9 - апофалусы |
| цестоды: | 10 - дифиллоботриумы |
| нематоды: | 1 - анизакисы |
| | 12 - контрацекумы |
| | 13 - диоктофимы |
| | 14 - гнатостомы |
2. Проходная рыба и продукты ее переработки не должны содержать:
- | | |
|------------|---------------------|
| трематоды: | 1 - нанофиетусы |
| цестоды: | 2 - дифиллоботриумы |
| нематоды: | 3 – анизакисы |
| | 4 – контрацекумы |
| скребни: | 5 - болбозомы |
| | 6 - коринозомы |
3. Морская рыба и продукты ее переработки не должны содержать:
- | | |
|------------|----------------------|
| трематоды: | 1 - нанофиетусы |
| | 2 - гетерофиетусы |
| | 3 - криптокортилусы |
| | 4 - росикотремы |
| | 5 - апофалусы |
| цестоды: | 6 - дифиллоботриумы |
| | 7 - диплогонопорусы |
| | 8 - пирамикоцефалусы |
| нематоды: | 9 - анизакисы |
| | 10 - контрацекумы |
| | 11 - псевдотерраны |
| скребни: | 12 - болбозомы |
| | 13 - коринозомы |
4. Пресноводные ракообразные, моллюски морские и продукты их переработки не должны содержать:
- | | |
|------------|-------------------|
| трематоды: | 1 - парагонимусы |
| цестоды: | 2 - спиromетры |
| нематоды: | 3 - анизакисы |
| | 4 - контрацекумы |
| | 5 - псевдотерраны |
| | 6 - диоктофимы |
| | 7 - гнатостомы |
| | 8 - сулькаскарисы |
| | 9 - эхиноцефалусы |

ОТВЕТ: 1342.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в последовательности действий проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации.

В соответствии с требованиями «Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации» (с изменениями на 15 июля 2022 года), проведение ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется в определенной последовательности.

В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляются:

1. отбор проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения ветеринарно-санитарной-экспертизы;

2. направление проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения лабораторных исследований в лабораторию (испытательный центр), входящую в систему органов и учреждений Госветслужбы, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации для проведения лабораторных исследований, по выбору владельца;

3. принятие решения по результатам проведенных исследований;

4. подготовка проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции в соответствии с Перечнями стандартов и проведение исследований;

5. рассмотрение представленных владельцем сведений ветеринарных сопроводительных документов, в том числе ФГИС ВетИС, информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения из организма объектов аквакультуры животного происхождения;

6. анализ информации о результатах мониторинга безопасности района добычи (вылова) водных биологических ресурсов, опубликованной на официальном сайте Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (результаты мониторинга).

ОТВЕТ: 5 6 1 4 2 3.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

При производстве консервов ежедневно после окончания работы:

1. системы и заливочные машины должны быть промыты горячей водой (после промывки дезинфицирующими средствами ополаскивают горячей водой);

2. системы и заливочные машины должны быть промыты горячей водой с моющими средствами;

3. все масло и другие заливки из системы должны быть слиты;

4. системы и заливочные машины должны быть промыты горячей водой с дезинфицирующими средствами.

ОТВЕТ: 3 2 4 1.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

В рыбоводных хозяйствах после пересадки мальков в выростные пруды проводят очистку и дезинфекцию нерестовиков.

1. Дно прудов покрывают ровным слоем негашеной извести с последующим 2-3-кратным рыхлением почвы железной бороной или граблями.

2. Рыбосборные и осушительные каналы дезинфицируют хлорной известью.

3. Откосы дамб, донные водоспуски, решетки, водозаборные лотки и другие гидротехнические сооружения обрабатывают взвесью негашеной или хлорной извести.

4. В хозяйствах, неблагополучных по инфекционным и инвазионным болезням рыб, за 25-30 дней до нереста пруды после очистки подвергают дезинфекции с последующим тщательным промыванием их с целью удаления свободного хлора и снижения концентрации водородных ионов (если рН выше 8,5).

ОТВЕТ: 1 2 3 4.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Наружная остекленная поверхность световых проемов (окон, фрамуг, форточек) должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения:

1. не реже 1 раза в квартал,

2. внутренняя поверхность - не реже 1 раза в месяц.

3. в зимнее время разрешается очищать остекление только внутренних рам оконных проемов.

ОТВЕТ: 2 1 3.

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 11.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, исследуется со следующей периодичностью по следующим показателям:

1) не реже 1 раза в месяц - консистенция, вкус и запах, цвет, массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м), кислотность (°Т), содержание соматических клеток, нормированных техническими регламентами Таможенного союза антибиотиков, массовая доля СОМО (%);

2) не реже 1 раза в 6 месяцев - содержание нормированных техническими регламентами токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, лекарственных препаратов для ветеринарного применения.

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

3) каждая партия - консистенция, вкус и запах, цвет, плотность (кг/м), кислотность (°Т);

4) не реже 1 раза в 30 календарных дней - содержание соматических клеток, массовая доля СОМО %;

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

5) не реже 1 раза в 16 месяцев - содержание антибиотиков, радионуклидов, микроорганизмов.

ОТВЕТ: 1.

Задание 12.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

При процедуре отбор проб продуктов растительного происхождения для микробиологического исследования руководствуются требованиями ГОСТ:

1. ГОСТ ISO/TS 17728-2017 «Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа»;

2. ГОСТ 26809.1-2014. «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты»;

3. ГОСТ 34232-2017 «Мед. Методы определения активности сахаразы, диастазного числа, нерастворимых веществ».

ОТВЕТ: 1.

Задание 13.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

В случае поступления на хранение на холодильник мяса и других продуктов убоя, подлежащих реализации с ограничениями, т.е. после обеззараживания проваркой, замораживанием, или предназначенных для промышленной переработки:

1. они не должны быть приняты и после замораживания помещены в отдельную камеру или в секцию, отделенную подвижной перегородкой;

2. они должны быть приняты и направлены на срочную реализацию;

3. они должны быть приняты и после замораживания помещены в отдельную камеру или в секцию, отделенную подвижной перегородкой.

ОТВЕТ: 3.

Задание 14.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Конина, мясо других однокопытных животных при отсутствии в ветеринарном свидетельстве указаний, что эти животные перед убоем были подвергнуты маллеинизации, принимаются на холодильник:

1. в изолированную камеру до наведения соответствующих справок. При установлении, что до убоя маллеинизация не проводилась, туши подлежат утилизации, о чем предварительно должно быть сообщено поставщику.

2. в изолированную камеру до наведения соответствующих справок. При установлении, что до убоя маллеинизация не проводилась, туши не подлежат утилизации, о чем предварительно должно быть сообщено поставщику.

3. в изолированную камеру до наведения соответствующих справок. При установлении, что до убоя маллеинизация не проводилась, туши не подлежат утилизации, о чем предварительно не должны сообщать поставщику.

ОТВЕТ: 1.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 15.

Прочитайте текст и выберите правильные ответы.

При реализации на рынках переработанной рыбной пищевой продукции проведение ветеринарно-санитарной экспертизы этой продукции реализуется со следующей периодичностью по следующим показателям:

а) каждая партия: органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах); паразитологические показатели, нормируемые ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»; определение диоксинов, в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

б) 1 раз в 3 месяца в отношении отдельного вида переработанной пищевой рыбной продукции одного изготовителя - на содержание микроорганизмов, в том числе патогенных, нормируемых ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

в) 1 раз в 6 месяцев в отношении отдельного вида переработанной пищевой рыбной продукции одного изготовителя - на содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов; полихлорированных бифенилов, гистамина (для тунца, скумбрии, лосося, сельди); на содержание остаточных количеств ветеринарных препаратов (в том числе антимикробных средств), стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), для объектов аквакультуры - ветеринарных препаратов);

г) 1 раз в 7 дней в отношении отдельного вида переработанной пищевой рыбной продукции одного изготовителя - на содержание радионуклидов, нитрозаминов; полихлорированных бифенилов; стимуляторов роста животных;

д) каждая партия в отношении отдельного вида переработанной пищевой рыбной продукции одного изготовителя - на содержание микроорганизмов.

ОТВЕТ: а) б) в).

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Для целей применения ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» используются понятия для охлажденной продукции с определенным значением термического состояния.

ОТВЕТ: Мясо птицы и продукция его переработки подвергаются охлаждению до определенной температуры в любой точке измерения продукта: мясо (субпродукты, жир-сырец, сырье коллагенсодержащее, кость пищевая, кожа) птицы, полуфабрикаты и остальные

продукты убоя - от минус 1°C до 4°C; костный остаток и кость пищевая птицы, мясо птицы механической обвалки - от минус 2°C до 0°C; готовые к употреблению продукты: сыровяленые и сырокопченые - от 0°C до 15°C, остальная продукция - от 0°C до 6°C.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Методы проведения определения жизнеспособности личинок гельминтов:?

ОТВЕТ: Методы проведения определения жизнеспособности личинок гельминтов: метод физического раздражения применим к личинкам нематод, скребней, трематод и цестод; метод химического воздействия применим к личинкам трематод.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В соответствии с требованиями ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», 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 замороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию?

ОТВЕТ: В соответствии с требованиями ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», 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 замороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20°C на срок не менее 24 часов или не выше минус 35°C на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При оценке безопасности и качества мёда производят отбора проб в соответствии с процедурой и требованиями действующего ГОСТ?

ОТВЕТ: При оценке безопасности и качества мёда производят отбора проб в соответствии с процедурой и требованиями действующего ГОСТ от каждой контролируемой единицы упаковки 100 г мёда; для определения содержания воды – 200 г мёда; для мёда в сотах - часть сотов площадью 25 см² из каждой пятой соторамки.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Не допускаются для реализации колбасы?

ОТВЕТ: Не допускаются для реализации колбасы: с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; лопнувшими или поломанными батонами; нарушением целостности оболочки батончиков и упаковки; наличием серых пятен; наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм; рыхлым фаршем.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету

Формируемая компетенция: Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5)

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

1. Виды ветеринарно-санитарного контроля животного сырья и продуктов его переработки.

2. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля животного сырья и готовой продукции.

3. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля, технологических процессов переработки животного сырья и производства готовой продукции.

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

4. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной промышленности.

5. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности.

6. Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильнике.

Формируемая компетенция: Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов (ПК-2)

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных

8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных на убой.

9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приёмке и содержании животных на скотобазе мясокомбината.

10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль подготовке животных к убою, при передаче их в убойный цех.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий

11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при содержании животных в карантинном отделении, санбойне.

12. Ветеринарно-санитарный контроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов в убойном цеху и его подразделениях.

13. Ветеринарно-санитарный контроль производственных помещений, оборудования, технологических процессов на санитарной бойне.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании продуктов убоя, вынужденно убитых животных.

15. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при реализации на рынке.

Формируемая компетенция: Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

16. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности на холодильниках при хранении продуктов животноводства.

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда

17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов.

19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке нутрий.

20. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при хранении и транспортировке.

21. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных.

Способен организовывать мониторинговые исследования с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок (ПК-8)

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

22. Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов, вынужденно убитых животных, их обеззараживания.

23. Обеззараживание мяса и продуктов убоя вынужденно убитых животных.

24. Обеззараживание мяса и продуктов убоя вынужденно убитых животных химическим способом (посол). Когда используется – привести примеры.

ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции:

25. Обеззараживание мяса и продуктов убоя вынужденно убитых животных проваркой. Когда используется – привести примеры.

26. Обеззараживание мяса и продуктов убоя вынужденно убитой птицы.

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

27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании мяса и продуктов убоя говядины при цистицеркозе.

28. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании мяса и продуктов убоя свинины при цистицеркозе.

29. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании мяса и продуктов убоя при цистицеркозе.

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;

30. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя кроликов и нутрий.

31. Микробиологический контроль в колбасном производстве: при производстве, хранении, реализации колбасных изделий.

32. Органолептический, физико-химический контроль колбасных изделий при производстве.

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

33. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании мяса птицы.
34. Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству мясных продуктов.
35. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при производстве.
36. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль мяса при хранении.
37. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы.
38. Органолептический, физико-химический, микробиологический контроль продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.

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;

39. Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству молочных продуктов.
40. Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на ферме при получении молока.
41. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях молочной промышленности.
42. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на фермах в целях обеспечения благополучия сырья.
- ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
43. Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству технических продуктов.
44. Обеспечение производственного ветеринарно-санитарного контроля, технологических процессов переработки молока и производства готовой продукции.
45. Контроль качества молока на ферме.

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

46. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле рыбы и других гидробионтов.
47. Порядок (последовательность) производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по производству рыбных продуктов.
48. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле пресноводной рыбы и других гидробионтов.
- ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла
49. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - промысел.
50. Органолептический, физико-химический контроль рыбы и рыбных продуктов - переработка.
51. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях рыбной промышленности.

3.2.1. Вопросы к экзамену

Формируемая компетенция: Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5)

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

1. Мероприятия при установлении сибирской язвы на скотобазе мясокомбината.
2. Санитарно-гигиенический контроль водоснабжения предприятий по производству продуктов животноводства.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль предприятий по переработке животного сырья и производству продуктов животноводства.
4. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным.

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

5. Санитарно-гигиенические требования к работникам получения, переработки и производства готовых пищевых продуктов животноводства.
6. Учёт и отчетность о проведении ветеринарно-санитарного контроля на фермах (в хозяйствах).
7. Производственные лаборатории по ветеринарно-санитарному контролю на мясокомбинатах и их назначение.
8. Учёт и отчетность о ветеринарно-санитарном контроле на мясоперерабатывающих, молокоперерабатывающих, рыбоперерабатывающих предприятиях Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение их.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий.
10. Сопроводительные документы и их значение при доставке животных на убой.

Формируемая компетенция: Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов (ПК-2)

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных

11. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным.
12. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных.
13. Отбор проб продуктов убоя и доставка их для лабораторного исследования.
14. Обеспечение ветеринарно-санитарного контроля животных для убоя. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий

15. Способы обеззараживания условно годных мяса, субпродуктов, технического сырья.
16. Диагностический и санитарный микробиологический контроль мяса и мясопродуктов, характеристика показателей.
17. Обеззараживание условие годного мяса мелких животных, птицы, кроликов, нутрий.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов

18. Периодичность, отбор проб и методика микробиологического контроля при производстве консервов.
19. Отбор проб продуктов убоя и доставка их для лабораторного исследования.
20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе, хранении, переработке эндокринно-ферментного сырья.

Формируемая компетенция: Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения

21. Диагностический и санитарный микробиологический контроль мяса и мясопродуктов, характеристика показателей.

22. Последовательность и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов крупного рогатого скота.

23. Отбор проб молока и молочных продуктов для органолептического и лабораторного исследований.

24. Периодичность, отбор проб и методика микробиологического контроля при производстве консервов.

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.

25. Виды холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Документация.

26. Мероприятия при подозрении на сибирскую язву в процессе послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов крупного рогатого скота.

27. Виды ветеринарно-санитарного контроля сырья животного происхождения и продуктов его переработки.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса, отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

28. Санитарно-гигиенический контроль водоснабжения предприятий по производству продуктов животноводства.

29. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при сборе технического сырья, производстве кормов животного происхождения, альбумина, клея и т.д.

30. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке продуктов животноводства и кормов.

Способен организовывать мониторинговые исследования с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок - Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС) в Эмуляторе ФГИС (ПК-8)

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

31. Ветеринарно-санитарные требования к транспорту по перевозке убойных животных и обработке его на убойных предприятиях.

32. Болезни, при которых животные уничтожаются.

ПК-8.2. Умеет проводить анализ данных о качестве сырья и готовой продукции:

33. Учет и отчетность о ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках. Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение их.

34. Последовательность ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке животных и производству мясных и технических продуктов.

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

35. Меры профилактики заразных болезней на фермах (в хозяйствах) и их значение при отправке животных на убой.

36. Виды ветеринарно-санитарного контроля сырья животного происхождения и продуктов его переработки.

37. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля при промысле, переработке, хранении рыбы, рыбных продуктов и др. гидробионтов.

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

38. Периодичность, отбор проб и методика органолептического, физико-химического контроля при производстве колбасных изделий.

39. Меры профилактики заразных болезней на фермах (в хозяйствах) и их значение при отправке животных на убой.

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

40. Способы обеззараживания мяса при инвазионных болезнях.

41. Показатели, характеризующие отличие мяса здоровых, больных животных и трупов. Методика определения их.

42. Периодичность, отбор проб и методика органолептического, физико-химического контроля при производстве колбасных изделий.

43. Последовательность и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов свиней.

44. Санитарно-гигиенические мероприятия при получении, перевозке, переработке молока.

45. Периодичность, отбор проб и методика органолептического и физико-химического исследования при производстве консервов.

46. Последовательность и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя однокопытных животных.

47. Органолептический и физико-химический контроль при приемке молока на переработку.

48. Микробиологический контроль производственных помещений, оборудования в консервном производстве.

49. Обеззараживание продуктов убоя при выделении возбудителей токсикоинфекций и вынужденном убое животных.

50. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве.

51. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация производственных помещений и оборудования на предприятиях производства мясных продуктов.

52. Периодичность, отбор проб и методика микробиологического контроля при производстве колбасных изделий.

53. Микробиологический контроль производственных помещений, оборудования в консервном производстве.

54. Последовательность и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов мелкого рогатого скота.

55. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля в консервном производстве.

56. Обеззараживание продуктов убоя при выделении возбудителей токсикоинфекций и вынужденном убое животных.

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

57. Первичная обработка молока и её санитарно-гигиеническое значение.

58. Санитарно-гигиенические мероприятия при получении, перевозке, переработке молока.

59. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях получения, переработки молока.
60. Ветеринарно-санитарные требования к перевозке молока.
61. Контроль качества молока на фермах.
62. Гигиена, санитария, режимы температуры, влажности, освещения и вентиляции на холодильниках.
63. Показатели коровьего молока - сырца, характеризующие его сортность, методика определения.
- ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
64. Санитарно-гигиеническая и товарная характеристика питьевого молока.
65. Производственный ветеринарно-санитарный контроль сырья, технологических процессов, готовой продукции в колбасном производстве.
66. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях получения, переработки молока. Ветеринарно-санитарные требования к перевозке молока.
67. Периодичность и методика микробиологического контроля при приемке молока и определение соматических клеток.
70. Отбор проб молока для органолептического и лабораторного исследований. Исследование молока.

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
68. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках.
69. Ветеринарно-санитарные требования к доставке и ветеринарно-санитарной экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.
70. Отбор проб рыбы и рыбных продуктов для органолептического и лабораторного исследований. Исследование рыбы на свежесть.
71. Технологические операции при убое животных и разделке туш, подлежащих ветеринарно-санитарному контролю, и их санитарно-гигиеническое значение.
72. Объекты ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке, переработке, хранении, реализации сырья и продуктов животноводства.
73. Показатели свежести мяса и методика определения.
74. Организация и проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной промышленности.
75. Обеспечение ветеринарно-санитарного контроля животных для убоя.
76. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо.
- ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла
77. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сельскохозяйственной птицы.
78. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке, содержании и подготовке животных к убою.
79. Объекты ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке, переработке, хранении, реализации сырья и продуктов животноводства.
80. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных.
81. Периодичность, отбор проб и методика микробиологического контроля при производстве колбасных изделий.
82. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке, содержании и подготовке животных к убою.
83. Способы обеззараживания мяса при инфекционных болезнях.

84. Периодичность, отбор проб и методика органолептического и физико-химического исследования при производстве консервов.

85. Мероприятия при установлении сибирской язвы на скотобазе мясокомбинате.

86. Требования к местам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, мясопродуктов и оборудование.

87. Исследование рыбы на возбудителей инфекционных и паразитарных болезней.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, 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 выполнения самостоятельной работы (доклад-презентация):

- **Отметка «отлично»** - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры. В презентации обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к докладу-презентации выполнены
- **Отметка «хорошо»** - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к докладу-презентации.
- **Отметка «удовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала. Тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании и оформлении; отсутствуют выводы, тема изучаемой проблемы не раскрыта.
- **Отметка «неудовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи. обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

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 оценивания знаний обучающихся при проведении зачета:

• **Отметка «зачтено»** - выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях, приводя соответствующие примеры, применяет их в ситуациях повышенной сложности, допускает отдельные погрешности в ответе, незначительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

• **Отметка «не зачтено»** - не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала, существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями

Критерии знаний при проведении экзамена:

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

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

• **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

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

5. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете и экзамене.

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.