

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 26.06.2026 09:19:21
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefd828a

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



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по
учебно-воспитательной работе и
молодежной политике
А.А. Сухинин
10.04.2026 г.

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»

Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2026

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

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

Санкт-Петербург
2026

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с ветеринарно-санитарными требованиями к перерабатывающим предприятиям и системой государственного ветеринарного надзора, его ролью, значением и местом в государстве;

- обучение правовым основам осуществления государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации, функциям государственного ветеринарного надзора, принципам организации деятельности органов государственного ветеринарного надзора, ведомственного надзора производственного контроля, системы НАССР на предприятии;

- ознакомление с правами, обязанностями и ответственностью должностных лиц государственного ветеринарного надзора;

- изучение методов и организации государственного ветеринарного надзора в животноводстве и на предприятиях перерабатывающей промышленности - молоко, мясо, рыба, яйца, мясо птицы, мед и др., на транспорте, государственной границе;

- ознакомление с порядком осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении, утилизации и уничтожении биологических отходов;

- изучение порядка применения норм административного законодательства (Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях) при осуществлении государственного ветеринарного надзора по регистрации и проведению текущих проверок перерабатывающих предприятий;

- осуществление контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

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

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

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство.

Типы задач профессиональной деятельности:

- производственно-технологический
- организационно-управленческий
- научно-образовательный

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

- общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОПК-5.1 Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации

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

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

- профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК-8.1 Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности

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

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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений - дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) Блок 1. Дисциплины (модули) учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Осваивается в 3 семестре для очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения (летняя сессия).

При обучении дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» используются знания и навыки, полученные магистрантами при освоении дисциплин: государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора, ветеринарная санитария на предприятиях, микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарная иммунология, государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах, ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов, безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» является базовой, на которой строится последующее освоение производственной и преддипломной практики, а также и научно-исследовательской работы.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»

4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ» ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

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

**4.2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»
ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

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

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»

5.1. Содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» для очной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)		
				Л	ПЗ	СР
1.	<i>Ветеринарно-санитарные требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов.</i> Прием и контроль входящего сырья, требования к отдельным видам пищевого сырья, к сырию животного происхождения, к сырию растительного происхождения.	ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов;	3	2		3
2.	<i>Ветеринарно-санитарные требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции.</i> Конструкция, размещение и размер производственных помещений, их планировка; возможность осуществления поточности технологических операций, предупреждение или минимизация загрязнения воздуха, защиту от проникновения животных, возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования.	ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-	3	2		3

3.	<p>Ветеринарно-санитарные требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на перерабатывающих предприятиях. Требования к производственным помещениям, конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p>	<p>хозяйственных, генетических и экономических факторов. ОПК-3. Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса: ОПК-3.1. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующих профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса;</p>	3	2		3
4.	<p>Ветеринарно-санитарные требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции. Качество, количество холодной и горячей воды, пара, льда, требования к воде в различных агрегатных состояниях, требования к водоснабжению.</p>	<p>ОПК-3.2. Анализирует основные нормативные правовые акты национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующие профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса; ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами национального и международного ветеринарного законодательства в сфере агропромышленного комплекса.</p>	3	2		3
5.	<p>Ветеринарно-санитарные требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Особые требования к оборудованию, на котором производится продукция. Конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p>	<p>ОПК-5. Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты</p>	3	2		3
6.	<p>Ветеринарно-санитарные требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции. Сбор и удаление отходов из производственных помещений, сортировка отходов, требования к емкостям, где содержатся отходы.</p>		3	2		3

7.	Ветеринарно-санитарные требования к процессам утилизации пищевой продукции и уничтожению продуктов и сырья животного происхождения, ветконфискатов. Признание несоответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Правила утилизации пищевой продукции.	профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных: ОПК-5.1. Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации;	3	2	6
8.	Ветеринарно-санитарные требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Требования по хранению продукции. Перевозка пищевой продукции транспортными средствами; условия, исключаящие соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции при транспортировке; конструкция грузовых отделений транспортных средств. Правила реализации продукции.	ОПК-5.2. Анализирует результаты профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; ОПК-5.3. Представляет отчетные документы с использованием специализированных баз данных и базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ.	3	2	6
9.	Ветеринарно-санитарные требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения. Особенности убоя продуктивных животных, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации производственных объектов по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции.	ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии: ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам	3	2	6
10.	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС - 034 - 2013). Ветеринарно-санитарные требования к убойному предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.		3	4	6

11.	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС - 033 - 2013) Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	государственного ветеринарного надзора. ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.	3	4	6
12.	Ветеринарно-санитарные требования к рыбоперерабатывающему предприятию. Перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки	3	4	6
13.	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям и птицефабрикам по производству яиц и яйцепродуктов. Особенности размещения птицефабрик. Требования к территории предприятий, производственным и вспомогательным помещениям, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции. Логистическая доступность.	животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности. ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок:	3	4	6
14.	Требования Технического регламента Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС - 024 - 2011). Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач.	3	4	6

15.	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011). Обеспечение безопасности, перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства, перечень критических контрольных точек процесса производства, предельные значения параметров.	ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.	3		4	6
16.	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС - 027 - 2012). Ветеринарно-санитарные требования к предприятию (поднадзорному госветнадзору), перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	ПК-7.3. Применяет современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач. ПК-8. Способен анализировать с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ результаты мониторинга качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок:	3		4	6
17.	Требования Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС - 022 - 2011). Регистрация, лицензирование, аттестация перерабатывающих предприятий. Кодирование и выявление контрафактной продукции.	ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности. ПК-8.2. Применяет знания о правовых основах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для внедрения технологий ИИ в анализ результатов мониторинга качества и безопасности сырья и продукции.	3		4	6
18.	Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на мясо-, птице-, рыбо-, молоко и др. перерабатывающих предприятиях. Определение области применения ХАССП. Анализ возможных рисков. Определение критических контрольных точек процесса производства, хранения, транспортирования.	ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.	3		4	6
ИТОГО ПО 3 СЕМЕСТРУ:			12	42	90	

5.3. Содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» для заочной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость конт. (в часах)		
				Л	ПЗ	СР
1.	Ветеринарно-санитарные требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов. Прием и контроль входящего сырья, требования к отдельным видам пищевого сырья, к сырью животного происхождения, к сырью растительного происхождения.	ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов;	2			7
2.	Ветеринарно-санитарные требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции. Конструкция, размещение и размер производственных помещений, их планировка; возможность осуществления поточности технологических операций, предупреждение или минимизация загрязнения воздуха, защиту от проникновения животных, возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования.	ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-	2	2		7

3.	<p>Ветеринарно-санитарные требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>Требования к производственным помещениям, конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p>	<p>хозяйственных, генетических и экономических факторов.</p> <p>ОПК-3. Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса:</p> <p>ОПК-3.1. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных</p>	2	2	7
4.	<p>Ветеринарно-санитарные требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции.</p> <p>Качество, количество холодной и горячей воды, пара, льда, требования к воде в различных агрегатных состояниях, требования к водоснабжению.</p>	<p>правовых актах национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующих профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса;</p> <p>ОПК-3.2. Анализирует основные нормативные правовые акты национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующие профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса;</p>	2		7
5.	<p>Ветеринарно-санитарные требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Особые требования к оборудованию, на котором производится продукция. Конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p>	<p>ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами национального и международного ветеринарного законодательства в сфере агропромышленного комплекса.</p>	2		7
6.	<p>Ветеринарно-санитарные требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции. Сбор и удаление отходов из производственных помещений, сортировка отходов, требования к емкостям, где содержатся отходы.</p>	<p>ОПК-5. Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты</p>	3		7

7.	<p>Ветеринарно-санитарные требования к процессам утилизации пищевой продукции и уничтожению продуктов и сырья животного происхождения, ветконфискатов. Признание несоответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Правила утилизации пищевой продукции.</p>	<p>профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных: ОПК-5.1. Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации;</p>	3	2		7
8.	<p>Ветеринарно-санитарные требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Требования по хранению продукции. Перевозка пищевой продукции транспортными средствами; условия, исключающие соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции при транспортировке; конструкция грузовых отделений транспортных средств. Правила реализации продукции.</p>	<p>ОПК-5.2. Анализирует результаты профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; ОПК-5.3. Представляет отчетные документы с использованием специализированных баз данных и базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ.</p>	3			7
9.	<p>Ветеринарно-санитарные требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения. Особенности убоя продуктивных животных, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации производственных объектов по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции.</p>	<p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии: ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам</p>	3	2		7
10.	<p>Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС - 034 - 2013). Ветеринарно-санитарные требования к убойному предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.</p>	<p>ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам</p>	3		2	6

11.	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС - 033 - 2013) Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	государственного ветеринарного надзора. ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.	3	2	6
12.	Ветеринарно-санитарные требования к рыбоперерабатывающему предприятию. Перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки	3	2	6
13.	Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям и птицефабрикам по производству яиц и яйцепродуктов. Особенности размещения птицефабрик. Требования к территории предприятий, производственным и вспомогательным помещениям, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции. Логистическая доступность.	животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности. ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок:	3		6
14.	Требования Технического регламента Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС - 024 - 2011). Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач.	3		7

15.	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011). Обеспечение безопасности, перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства, перечень критических контрольных точек процесса производства, предельные значения параметров.	ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач. ПК-7.3. Применяет современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.	3		2	8
16.	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС - 027 - 2012). Ветеринарно-санитарные требования к предприятию (поднадзорному госветнадзору), перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	ПК-8. Способен анализировать с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ результаты мониторинга качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок:	3			8
17.	Требования Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС - 022 - 2011). Регистрация, лицензирование, аттестация перерабатывающих предприятий. Кодирование и выявление контрафактной продукции.	ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности. ПК-8.2. Применяет знания о правовых основах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для внедрения технологий ИИ в анализ результатов мониторинга качества и безопасности сырья и продукции.	3			8
18.	Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на мясо-, птице, рыбо-, молоко и др. перерабатывающих предприятиях. Определение области применения ХАССП. Анализ возможных рисков. Определение критических контрольных точек процесса производства, хранения, транспортирования.	ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.	3		2	8
ИТОГО ПО 3 СЕМЕСТРУ:			6		12	126

5.1. Содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» для заочной формы обучения

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. Орлова Д.А., Смирнов А.В., Токарев А.Н., Урбан В.Г., Смолькина А.С. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях». 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», уровень высшего образования - магистратура. – СПб. Издательство СПбГУВМ, 2023. – 28 с.

2. 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).

3. 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).

4. 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)

б) Дополнительная литература:

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

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

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

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

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

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «СПБГУВМ» - <https://search.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» <http://www.iprbookshop.ru/586.html>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

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

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с16-19 часов) и вечернее время (с 20-23 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1.5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час.

Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда. В норме студент должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- **Рекомендации по работе над лекционным материалом**

При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Рекомендации по подготовке к практическим занятиям**

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

При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

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

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

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

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

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

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

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

• Рекомендации по работе с литературой.

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

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

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

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

10. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

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

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЗУЕМЫХ 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://spbguvvm.ru/academy/eios>

11.2. Программное обеспечение

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

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

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

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	411 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, 5) Учебная аудитория для проведения лекций, занятий семинарского типа, групповых и	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Технические средства обучения:</i> компьютер, видеопроектор.

	индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	
	<p>403 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска.</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> весы настольные, таблицы, муляжи препаратов, центрифуга, холодильник, микроскопы Биолан, компрессоры.</p> <p><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>406 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория (лаборатория кафедры) для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, табуреты.</p> <p><i>Технические средства 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</p>

		и образцы ее маркировки, музейные экспонаты
	408 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Моечная (лаборантская) кафедры	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, стеллажи, шкафы. <i>Технические средства обучения:</i> сушильный шкаф, плита электрическая, автоклав, электроводонагреватель, раковина со сливом.
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

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

Приложение 1 на _____ л.

Рабочую программу составила:

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

 В.Г.Урбан

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

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

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

по дисциплине

**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»**

Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, заочная форма обучения

Год начала подготовки - 2026

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1	ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов: ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	Ветеринарно-санитарные требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью. Прием и контроль входного сырья, требования к отдельным видам пищевого сырья: животного и растительного происхождения.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
2	ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов. ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	Ветеринарно-санитарные требования к организации производственных помещений, производства (изготовления) пищевой продукции. Конструкция, размещение и размер производственных помещений, их планировка; поточность технологических операций, предупреждение (минимизация) загрязнения воздуха, защиту от проникновения животных, техническое обслуживание и текущий ремонт технологического оборудования.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
3	ОПК-3. Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса:	Ветеринарно-санитарные требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства. Требования к производственным помещениям, конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие изготовление пищевой продукции, соответствующей ТР ТС пищевой продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
4	ОПК-3.1. Проводит поиск современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующих профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса.	Ветеринарно-санитарные требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции. Качество, количество холодной и горячей воды, пара, льда, требования к воде в различных агрегатных состояниях.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
5	ОПК-3.2. Анализирует основные нормативные правовые акты национального и международного ветеринарного законодательства, регулирующие профессиональную деятельность в сфере агропромышленного комплекса.	Ветеринарно-санитарные требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе изготовления пищевой продукции. Особые требования к оборудованию. Конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие изготовление пищевой продукции, соответствующей ТР ТС.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
6	ОПК-3.3. Осуществляет свою профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами национального	Ветеринарно-санитарные требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции. Сбор и удаление отходов,	Опрос, тесты, индивидуальное задание

	и международного ветеринарного законодательства в сфере агропромышленного комплекса.	сортировка отходов, требования к емкостям, где содержатся отходы.	
7	ОПК-5. Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных:	Ветеринарно-санитарные требования к процессам утилизации и уничтожению пищевой продукции продуктов и сырья животного происхождения, ветконфискатов. Признание несоответствия пищевой продукции требованиям ТР ТС. Правила утилизации пищевой продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
8	ОПК-5.1. Использует специализированные базы данных для оформления специальной документации. ОПК-5.2. Анализирует результаты профессиональной деятельности с использованием специализированных баз данных:	Ветеринарно-санитарные требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Правила перевозки пищевой продукции. Правила реализации продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
9	ОПК-5.3. Представляет отчетные документы с использованием специализированных баз данных, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ.	Ветеринарно-санитарные требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения. Особенности убоя продуктивных животных, гигиенические и ветеринарно-санитарные требования.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
10	и базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ. ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии: ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.	Требования ТР ТС – 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Ветеринарно-санитарные требования к убойному предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в т. ч. правила отбора проб, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
11	ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.	Требования ТР ТС - 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в т. ч. правила отбора проб, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
12	ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности	Ветеринарно-санитарные требования к рыбоперерабатывающему предприятию. Перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
13		Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям	Опрос, тесты, индивидуальное задание

	животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств, а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.	и птицефабрикам по производству яиц и яйцепродуктов. Особенности размещения птицефабрик. Логистическая доступность.	задание
14	ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок:	Требования ТР ТС – 024/2011 «На масложировую продукцию». Ветеринарно-санитарные требования к предприятию, перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
15	ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических. и исследовательских задач ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.	Требования ТР ТС – 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Обеспечение безопасности сырья и пищевых продуктов, перечень опасных факторов, перечень критических контрольных точек процесса производства, предельные значения параметров. Ветеринарно-санитарные требования к предприятию.	Опрос, тесты, индивидуальное задание, доклад-презентация мультимедиа
16	ПК-7.3. Применяет современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач. ПК-8. Способен анализировать с помощью систем обработки больших объемов данных и ИИ результаты мониторинга качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок:	Требования ТР ТС – 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания». Ветеринарно-санитарные требования к предприятию (поднадзорному госветнадзору), перечень ГОСТ, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в т. ч. правила отбора проб, необходимые для применения и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
17	ПК-8.1. Знает методы обработки больших данных в профессиональной деятельности. ПК-8.2. Применяет знания о правовых основах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для внедрения технологий ИИ в анализ результатов мониторинга качества и безопасности сырья и продукции.	Требования ТР ТС - 022 – 2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Регистрация, лицензирование, аттестация перерабатывающих предприятий. Кодирование и выявление контрафактной продукции.	Опрос, тесты, индивидуальное задание
18	ПК-8.3. Владеет навыками работы с базами данных о качестве пищевой продукции, сырья животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.	Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на мясо-, птице-, рыбо-, молоко- и др. перерабатывающих предприятиях. Определение области применения ХАССП. Анализ возможных рисков. Определение критических контрольных точек процесса производства, хранения, транспортирования.	Опрос, тесты, индивидуальное задание, доклад-презентация мультимедиа

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Опрос (собеседование)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Форма контроля «Опрос» применяется на практических занятиях по всем темам, как в письменной, так и устной форме.	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.	Индивидуальное задание	Средство контроля предусматривает детальное изучение документального сопровождения продукта и освоения требований к оформлению сопроводительных документов.	Примерные задания
4.	Доклад-презентация мультимедиа	Средство контроля самостоятельной работы студента, усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде докладов-презентации мультимедиа обучающимися, выполняется с использованием действующей нормативно-правовой документации, изучением справочной и учебной литературы.	Вопросы по темам/разделам дисциплины для самостоятельной работы

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

Таблица 3

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

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

продуктов и пакетов прикладных программ	имели место грубые ошибки	недочетами	недочетами	недочетов	
Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)					
ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание
ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание
ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тесты, опрос, доклад-презентация мультимедиа, индивидуальное задание
Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-7)					

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

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 опроса

Вопросы для оценки компетенции: ОПК-2 «Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов»

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

Вопросы для оценки компетенции: ОПК-3 «Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса»

6. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов.
7. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции
8. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
9. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции.
10. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Вопросы для оценки компетенции: ОПК-5 «Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных»

11. Требования к маркировке пищевой продукции.
12. Требования к указанию в маркировке информации об отличительных признаках пищевой продукции.
13. Требования к процессам производства продуктов убоя птицы и мясной продукции из мяса птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
14. Требования к процессам производства пищевых яиц и яйцепродуктов на птицефабриках.

Вопросы для оценки компетенции: ПК-2 «Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии»

15. Требования к обеспечению безопасности масложировой продукции в процессах её производства, хранения, перевозки и реализации.
16. Требования к процессу производства пищевой масложировой продукции.
17. Обеспечение безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее производства.

18. Требования к условиям хранения, удаления и уничтожения отходов производства.
19. Требования к производственному контролю масложировой продукции.
20. Требования к процессу хранения, перевозки, реализации пищевой масложировой продукции.
21. Требования к процессам хранения и перевозки непищевой масложировой продукции.
22. Государственный контроль (надзор) в процессах производства, хранения, перевозки и реализации масложировой продукции.
23. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
24. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке, утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок.
25. Требования к производству и специальным технологическим процессам при производстве и (или) реализации продуктов переработки молока.
26. Требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.
27. Требования к функционально необходимым компонентам, используемым при производстве продуктов переработки молока.
28. Требования к реализации молока и продуктов его переработки.
29. Обязанности изготовителя, продавца по организации производственного контроля.
30. Гигиенические требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов переработки молока.
31. Идентификация молока и продуктов его переработки. Правила и процедуры.
32. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки, а также процессов их производства.
33. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований Технического регламента на молоко и молочную продукцию.
34. Формы подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям ТР.
35. Требования к упаковке молока и продуктов его переработки. Маркировка.
36. Требования к процессам утилизации пищевой продукции.
37. Требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения.
38. Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности.
39. Требования к процессам вылова рыбы и её переработке.
40. Требования к рыбоперерабатывающим комбинатам.
41. Идентификация рыбной продукции.

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

42. Требования, предъявляемые к пищевой рыбной продукции.
43. Требования, предъявляемые к непищевой рыбной продукции.
44. Требования к таре, упаковке, маркировке рыбной продукции.
45. Особые требования к маркировке пищевой рыбной продукции
46. Требования к процессам производства рыбной продукции.

47. Требования, обеспечивающие безопасность рыбной продукции в процессе ее производства.
48. Требования к воде, ко льду и к воздуху при производстве рыбной продукции.
49. Требования к сырью для производства рыбной продукции, к вспомогательным материалам и пищевым добавкам, используемым в процессе производства рыбной продукции.
50. Требования к зданиям, строениям, сооружениям и производственным помещениям при организации процессов производства рыбной продукции.
51. Требования безопасности к производственным помещениям для производства рыбной продукции на судах рыбопромыслового флота.
52. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю, используемых при производстве рыбной продукции.
53. Требования к организации системы производственного контроля при производстве рыбной продукции. Система НАССР.
54. Требования к процессу хранения рыбной продукции на стадии обращения, транспортированию (перевозке). Требования безопасности к процессам реализации рыбной продукции.
55. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.
56. Декларирование соответствия. Схемы.

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

57. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции. Порядок государственной регистрации. Единый реестр специализированной пищевой продукции.
58. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида её порядок. Единый реестр пищевой продукции нового вида.
59. Государственная регистрация производственных объектов. Производственные объекты, по производству пищевой продукции, подлежащие государственной регистрации.
60. Документы, подтверждающие государственную регистрацию производственных объектов.
61. Порядок информирования об изменении фактических данных о заявителе и производственном объекте по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации.
62. Реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции.
63. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
64. Основные понятия ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) - продукты убоя и мясная продукция.
65. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.
66. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства.
67. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции.
68. Требования к продуктам убоя и процессам их производства.

69. Требования к мясной продукции и процессам ее производства.
70. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции.
71. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции.
72. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции.

Схемы декларирования.

73. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) в отношении продуктов убоя и мясной продукции, и связанных с ними процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

3.1.2. Самостоятельная работа - доклад-презентация мультимедиа

Самостоятельная работа магистрантов по дисциплине «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» выполняется с использованием действующей нормативно-правовой документации в данной области, изучением справочной и учебной литературы по представленным темам для самостоятельной работы.

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

1. Правила по профилактике и борьбе с лейкозом крупного рогатого скота.
2. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Туберкулез.
3. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Сибирская язва.
4. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Лептоспироз.
5. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Листерииоз.

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

6. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Бешенство.
7. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Сальмонеллез.
8. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Бруцеллез.
9. Профилактика инфекционных болезней. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных.
10. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Кампилобактериоз.

3.2. Тест-вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» (фонд тестовых заданий)

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

Индикаторы компетенций:

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

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

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

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Из предложенных вариантов, выберите один правильный ответ.

Под термином «утилизация» понимают:

1. Туши и другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на кормовую муку, клей или используют на другие технические цели.
2. Туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, отправляют обратно поставщику.
3. Туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на мясные консервы.
4. Туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, сжигают.

ОТВЕТ: 1.

Задание 2.

Прочитайте текст и из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

При направлении партии животных гоним на мясоперерабатывающие предприятия оформляют ветеринарно-сопроводительные документы:?

1. Ветеринарная справка (форма №4) или ветеринарное свидетельство (форма №1).
2. Ветеринарное свидетельство (форма №2) и заключение лаборатории с результатами бактериологического исследования.
3. Ветеринарная справка (форма №4) или ветеринарное свидетельство (форма №1), товарно-транспортная накладная.
4. Ветеринарная справка (форма №4) или ветеринарное свидетельство (форма №1), гуртовая ведомость.
5. Ветеринарная справка (форма №4) или ветеринарное свидетельство (форма №3), гуртовая ведомость.

ОТВЕТ: 4.

Задание 3.

Из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

1. «мороженая пищевая рыбная продукция» - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18°C;
2. «мороженая пищевая рыбная продукция» - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 12°C;
3. «мороженая пищевая рыбная продукция» - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу замораживания до температуры на 1°C или 2°C ниже температуры замерзания тканевого сока внутри них;
4. «мороженая пищевая рыбная продукция» - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные

растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 8°C.

ОТВЕТ: 1.

Задание 4.

Из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

Пищевые продукты должны быть безопасны для употребления человеком. Нормативными документами установлено понятие (термин) безопасности пищевых продуктов.

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

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

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

ОТВЕТ: 1.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 5.

Прочитайте текст и из предложенных вариантов, выберите все правильные ответы:

В зависимости от температуры в толще грудные мышцы мяса кур по термическому состоянию подразделяют:

1. на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы с температурой не выше 25°C;

2. охлажденное с температурой от минус 2°C до плюс 4°C включительно;

3. замороженное с температурой не выше минус 12°C;

4. глубокозамороженное с температурой не выше минус 18°C.

ОТВЕТ: 2 3 4.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность действий специалиста Госветслужбы в рамках проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, 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.

Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается и проводится специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Госветслужбы в определенной последовательности.

В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, перги и молочка маточного пчелиного осуществляется:

1. отбор проб меда и (или) перги, и (или) молочка маточного пчелиного и их направление для проведения лабораторных исследований в лабораторию, аккредитованную в национальной системе аккредитации, по выбору владельца;

2. подготовка проб меда, перги или молочка маточного пчелиного к проведению исследований и их исследование;

3. принятие решения по результатам проведенных исследований;

4. рассмотрение представленных владельцем:

- сведений, предусмотренных в ветеринарно-санитарном паспорте пасеки;

- ветеринарных сопроводительных документов или информации об их оформлении и выдаче, содержащейся в Федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии (Меркурий), содержащих результаты проведенных ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении пчел, от которых получены мед, перга, или молочко маточное пчелиное;

- информации о применении ветеринарных лекарственных препаратов в отношении пчел, от которых получены мед, перга или молочко маточное пчелиное, и о соблюдении сроков их выведения из организма пчел.

ОТВЕТ: 4 2 1 3.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите соответствующую последовательность увеличения содержания массовой доли мышечной ткани (от меньшего количества к большему) в колбасных изделиях в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, потерянной при термической обработке:

1. вареное колбасное изделие категории А - вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 %;

2. вареное колбасное изделие категории Б - вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 % включительно;

3. вареное колбасное изделие категории В - вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 % включительно;

4. вареное колбасное изделие категории Г - вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0 % до 20,0 % включительно.

ОТВЕТ: 4 3 2 1.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

В соответствии с действующими Ветеринарными правилами убоя животных определите последовательность этапов организации убоя крупного рогатого скота.

1. обескровливание,

2. обездвиживание,

3. забеловка и съемка шкуры,

4. взвешивание,

5. нутровка туш,

6. клеймение,

7. зачистка.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

ОТВЕТ: 2 1 3 5 7 4 6.

Задание 10.*Прочитайте текст и установите последовательность действий:*

Декларирование соответствия пищевой продукции осуществляется по одной из схем декларирования, установленных техническим регламентом Таможенного союза 021/2011, по выбору заявителя, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Схема декларирования 1д включает следующие процедуры:

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

ОТВЕТ: 4 2 1 3 5.**Задания закрытого типа на установление соответствия****Задание 11.***Прочитайте текст и установите соответствие.*

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

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

А	На состав пищевых продуктов	1	Ветеринарно-санитарные требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) и хранения пищевой продукции
Б	На безопасность продукта	2	Генетический потенциал животных мясного направления, кормление и их содержание
В	На безопасность и качество мясных пищевых продуктов	3	Экономический фактор — отражает влияние затрат на содержание животных, логистику, инвестиции в технологии обеззараживания и снижение концентрации вредных веществ
Г	На безопасность и срок годности	4	Изменения готового продукта в процессе хранения и транспортировки
Д	На безопасность и качество мясных консервов	5	Изменения сырья в процессе хранения и транспортировки

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А2 Б3 В1 Г4 Д5.**Задание 12.***Прочитайте текст и установите соответствие.*

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°С.

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 13.

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 14.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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

А	Сливки (сырые и термически обработанные) - сырье	1	ГОСТ Р 55453-2022 Корма для непродуктивных животных. Общие технические условия
Б	Пределы допустимых отклонений от декларируемых значений, гарантируемых	2	ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной

	показателей питательной ценности кормов для непродуктивных животных (кошек и собак)		стерильности
В	Влажные корма для непродуктивных животных (с содержанием влаги от 60%)	3	ГОСТ Р 52054–2023 Молоко коровье сырое. Технические условия
Г	Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию: группу ("мясной продукт", "мясное колбасное изделие"), способ технологической обработки (например, "вареная"), наименование колбасного изделия с указанием вида мясной продукции ("колбасное изделие"), а также вида изделия ("колбаса" или "колбаса вареная", "сосиски", "сардельки", "шпикачки", "колбасный хлеб"), категории (А, Б).	4	ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия
Д	Не допускается применение мяса быков, хряков, некастрированных жеребцов и тощего. Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.	5	ГОСТ 23670-2019. Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А3 Б1 В2 Г5 Д4

Задание 15.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А2 Б5 В4 Г3 Д1

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

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 17.

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 18.

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 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Идентификация пищевой продукции проводится в соответствии с требованиями ТР ТС и ТР ЕАЭС одним или несколькими методами?

ОТВЕТ: Идентификация пищевой продукции проводится в соответствии с требованиями ТР ТС и ТР ЕАЭС одним или несколькими методами: по наименованию (описательный метод); и (или) по внешнему виду (визуальный метод); и (или) по органолептическим признакам (органолептический метод); и (или) по физико-химическим и др. показателям (аналитический метод).

Задание 20.

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.

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

Индикаторы компетенций:

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

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

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

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Из предложенных вариантов, выберите один правильный ответ.

1. «замороженное мясо (субпродукты, жир-сырец, кожа, кость (костный остаток), мясо механической обвалки, сырье коллагенсодержащее) птицы» - пищевое мясное сырье, сохраняющее в течение всего времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта не выше минус 35°C;

2. «замороженное мясо (субпродукты, жир-сырец, кожа, кость (костный остаток), мясо механической обвалки, сырье коллагенсодержащее) птицы» - пищевое мясное сырье, сохраняющее в течение всего времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта не выше минус 8°C;

3. «замороженное мясо (субпродукты, жир-сырец, кожа, кость (костный остаток), мясо механической обвалки, сырье коллагенсодержащее) птицы» - мясное сырье, сохраняющее в течение всего времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта не выше минус 9°C;

4. «замороженное мясо (субпродукты, жир-сырец, кожа, кость (костный остаток), мясо механической обвалки, сырье коллагенсодержащее) птицы» - пищевое мясное сырье, сохраняющее в течение всего времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта не выше минус 30°C.

ОТВЕТ: 1.

Задание 2.

Из предложенных вариантов, выберите не правильный ответ.

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

1. в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 2°С и сроком хранения не более одних суток;

2. в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5±0,5) °С и сроком хранения не более 10 сут.;

3. в замороженном состоянии используется сырье с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С со сроком хранения не более двух месяцев;

4. в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до плюс 6°С и сроком хранения не более десяти суток.

ОТВЕТ: 4.

Задание 3.

Прочитайте текст и из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

При проведении послеубойного ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают лоханку, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости.

а) легкие

б) печень

в) почки

г) селезенку

Из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

ОТВЕТ: в.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 4.

Из предложенных вариантов, выберите правильные ответы.

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, антибиотиков, массовая доля СОМО (%);

2. не реже 1 раза в 6 месяцев - содержание, нормированных техническими регламентами, токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов КМАФАнМ, в том числе патогенных, лекарственных препаратов для ветеринарного применения, информация о применении которых предусмотрена;

3. каждая партия - содержание антибиотиков, радионуклидов, микроорганизмов КМАФАнМ, бактерий группы кишечных палочек, в том числе патогенных;

4. не реже 1 раза в 10 календарных дней — плановое серологическое исследование молока коров и буйволиц на бруцеллез методом кольцевой реакции.

ОТВЕТ: 1 2.

Задание 5.

Из предложенных вариантов, выберите правильные ответы.

По термическому состоянию и срокам хранения пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки должны отвечать следующим требованиям:

1. охлажденные жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) с температурой в толще продукта не выше 8 °С со сроком хранения не более 64 ч.;

2. охлажденные жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) с температурой в толще продукта не выше 4 °С со сроком хранения не более 24 ч в том числе на предприятии-изготовителе не более 6 ч с момента окончания технологического процесса;

3. замороженные яичные продукты (меланж, белок, желток) с температурой в толще продукта от минус 6 °С до минус 10 °С со сроком хранения не более 3 мес.;

4. сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 20 °С со сроком хранения не более 2 мес.;

5. сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 2 °С со сроком хранения не более 4 мес.;

6. замороженные яичные продукты (меланж, белок, желток) с температурой в толще продукта от минус 20 °С до минус 25 °С со сроком хранения не более 18 мес.

ОТВЕТ: 2 3 4 5.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в местах убоя животных осуществляются:

1. ветеринарное клеймение мяса и продуктов убоя.

2. послеубойный осмотр (далее - осмотр) мяса и продуктов убоя;

3. подготовка проб мяса и продуктов убоя к проведению исследований и их исследование;

4. отбор и направление проб мяса и продуктов убоя для проведения лабораторных исследований в лабораторию, аккредитованную в национальной системе аккредитации для проведения лабораторных исследований, по выбору владельца;

5. принятие решения по результатам проведенных исследований;

ОТВЕТ: 2 3 4 5 1.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите правильную последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней:

1) осмотр внутренних органов,

- 2) осмотр голов,
- 3) осмотр туш с обязательной трихинеллоскопией,
- 4) осмотр подчелюстных и заглочных лимфатических узлов, миндалин (осмотр подчелюстного пространства) на сибирскую язву,
- 5) финальная.

ОТВЕТ: 4 2 1 3 5.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите правильную последовательность действий.

После работы с хлорсодержащими препаратами (ДХЦН, и т.п.) индивидуальные защитные средства (респиратор) лицевой части респиратора подвергают обработке в определенном порядке:

1. промывают водой,
2. высушивают,
3. промывают тампоном, смоченным в 5 % растворе кальцинированной соды.

ОТВЕТ: 3 1 2.

Задание 9.

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 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Брожение молока протекает в три фазы в определенной последовательности:?

- а) фаза молочнокислого брожения,
- б) бактерицидная фаза молока,
- с) фаза смешанного брожения молока.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо.

ОТВЕТ: б с а.

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 11.

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.

Задание 12.

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

Задание 13.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите требования нормативно-технического документа (ТР ЕАЭС 051/2021) для процесса убоя - 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

Задание 14.

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 15.

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 ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

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: 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 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц непромышленного изготовления, реализуемых на рынках, осуществляются следующие действия?

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

1. рассмотрение представленных владельцем документов и сведений;
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 1 раза в квартал и их направление для проведения лабораторных исследований в аккредитованной лаборатории на содержание нормированных ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл;
4. 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 ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков;
5. по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках на яйца выдается заключение об их пригодности к использованию для пищевых целей.

Задание 18.

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 19.

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 20.

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: В соответствии с ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» 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°С до 4°С; костный остаток и кость пищевая птицы, мясо птицы механической обвалки - от минус 2°С до 0°С; готовые к употреблению продукты: сыровяленые и сырокопченые - от 0°С до 15°С, остальная продукция - от 0°С до 6°С.

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

Индикаторы компетенций:

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

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

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

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте текст и из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

Мясо птицы механической обвалки в течение определенного времени должно быть использовано для производства мясopодуkтов или направлено на охлаждение до температуры 1-4 °С, или замораживание до температуры не выше минус 12°С в толще массы:

1. в течение тридцати минут;
2. в течение часа;

3. в течение двух часов;

4. в течение трех часов.

ОТВЕТ: 2.

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

1. На производственной территории перерабатывающих предприятий не допускается присутствие собак, кошек, а также животных других видов.

2. На производственной территории перерабатывающих предприятий не допускается присутствие собак, кошек, а также животных других видов, кроме сторожевых собак, подвергнутых вакцинации против бешенства и дегельминтизации, идентифицированных и имеющих ветеринарный паспорт, содержащий информацию о результатах лабораторных исследований на гельминтозы и проведенных мероприятиях, направленных на профилактику заразных болезней плотоядных животных, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды.

3. На производственной территории перерабатывающих предприятий не допускается присутствие собак, кошек, а также животных других видов, кроме сторожевых собак, идентифицированных и имеющих ветеринарный паспорт, содержащий информацию о результатах лабораторных исследований на гельминтозы и проведенных мероприятиях, направленных на профилактику заразных болезней плотоядных животных.

ОТВЕТ: 2.

Задание 3.

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

У разных видов животных печень имеет морфологические отличия. У кого она разделена ясно на три доли, желчного пузыря нет (средняя доля самая маленькая)?

1. свиней,

2. крупного рогатого скота,

3. лошадей,

4. мелкого рогатого скота.

ОТВЕТ: 3.

Задание 4.

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: b.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 5.

Из предложенных вариантов, выберите несколько верных ответов.

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

1. Водоемы для содержания племенной рыбы должны располагаться ниже уровня водоемов для содержания остальной рыбы (нагульные пруды) и сообщаться с другими водоемами.

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

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

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

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

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

ОТВЕТ: 2 3 5 6.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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

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

ОТВЕТ: 3 4 2 1.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность профилактических мероприятий бруцеллеза (включая инфекционный эпидидимит баранов) для владельцев животных.

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

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

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

3. предоставлять по требованиям специалистов Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, животных для осмотра;

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

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

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

ОТВЕТ: 3 6 5 1 4 2.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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

1. осмотр животных с целью выявления больных или подозреваемых в заболевании;

2. рассмотрение документов и сведений, представленных владельцем животных или его уполномоченным лицом:

- ветеринарных сопроводительных документов, содержащих результаты проведенных ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении животных, или информации об их оформлении и выдаче, содержащихся в Федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии,

- информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения из организма животных в соответствии с инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения;

3. внесение информации о результатах предубойного ветеринарного осмотра животных в журнал учета результатов предубойного ветеринарного осмотра животных.

ОТВЕТ: 2 1 3.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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

7. Механическая обработка (удаление чешуи).

8. Промышленная переработка (горячее копчение, холодное копчение, посол, замораживание).

9. Упаковка и хранение.

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

11. Филетирование (удаление костей и кожи).

12. Формовка рыбной массы (придание нужной формы).

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо.

ОТВЕТ: 145623.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите последовательность этапов автолитических изменений мяса:?

1. А) охлажденное мясо

2. Б) парное мясо,

3. В) созревание,

4. Г) послеубойное окоченение,

5. Д) разрешение посмертного окоченения.

ОТВЕТ: 2 4 5 3 1.

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 11.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите соответствующую подсистему ФГИС «ВетИС» при использовании в работе специализированной базы данных (внесение информации или получении сведений), которую целесообразно применять для прослеживаемости, качества и безопасности пищевых продуктов.

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А5 Б3 В2 Г4 Д1.

Задание 12.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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 13.

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, мочевой пузырь, кишки телячьи, шлям, фибрин, кагулированная 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 14.

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 15.

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 ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

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.

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 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.

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

Индикаторы компетенций:

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

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

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

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

На холодильнике при проведении ветеринарно-санитарного осмотра замороженных туш крупного рогатого скота осматривают:

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

ОТВЕТ: 3.

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

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

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

1. 25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые); 30 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус); 35 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб.
2. 20 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые); 25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус); 30 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб.
3. 25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые); 20 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус); 25 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб.

Из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

ОТВЕТ: 1.

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

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

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

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

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

ОТВЕТ: 2.

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Как поступают с мясными баночными консервами при выявлении микробиологического бомбажа?

- 1) направляют на повторную переработку;
- 2) уничтожают;
- 3) утилизируют;
- 4) реализуют без ограничений.

ОТВЕТ: 2.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

Санитарную обработку помещений холодильника проводят по мере необходимости, но не реже одного раза в 6 месяцев.

Обязательную дезинфекцию холодильных камер на холодильнике проводят?

1. не реже одного раза в 9 месяцев;
2. после освобождения камер от продукции;
3. при подготовке холодильника к поступлению продукции;
4. при появлении видимого роста плесеней на стенах, потолках, инвентаре и оборудовании камер;
5. при поражении плесенями хранящейся продукции;
6. при неудовлетворительных результатах анализа смывов со стен и проб воздуха камер;
7. по требованию уполномоченных органов Росгвардии.

ОТВЕТ: 2 3 4 5 6.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Живая рыба, предназначенную для пищевых целей, в соответствии с ГОСТ 24896-2013 по органолептическим показателям должна соответствовать следующим показателям:

1. Состояние рыбы - проявляет признаки жизнедеятельности, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек, плавает в воде.

2. Внешний вид - поверхность чистая, естественной окраски, присущей данному виду рыбы, с тонким слоем слизи; признаки заболеваний отсутствуют. У чешуйчатых рыб - чешуя блестящая, плотно прилегающая к телу. Может быть незначительное покраснение поверхности тела.

3. Наружные повреждения - механические повреждения отсутствуют. Могут быть ранения на нижней и верхней челюстях у сома.

4. Цвет жабр – красный.

5. Состояние глаз - светлые, прозрачные, без повреждений.

6. Запах - свойственный живой рыбе данного вида, без посторонних запахов. Может быть слабый запах ила у красноперки, линя и прудовой рыбы

Запишите соответствующую правильную последовательность действий цифрами слева направо:

ОТВЕТ: 1 2 3 4 5 6.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Определение качества консервов проводят в определенной последовательности?

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

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

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

ОТВЕТ: 3 4 2 1.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите правильную последовательность.

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

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

5. контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.

ОТВЕТ: 3 4 2 1 5.

Задание 9.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

При получении молока на ферме первичная обработка молока проводится в определенной последовательности?

1. Доеение.
2. Фильтрация.
3. Охлаждение.

ОТВЕТ: 123

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 11.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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 скармливание животным в эпизоотическом очаге или уничтожению.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

ОТВЕТ: А2 Б1 В3.

Задание 12.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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

А	Производственная зона	1	- располагаются здания и сооружения административно-хозяйственных служб, объекты для инженерно-технического обслуживания (гараж, технические склады, механические мастерские).
Б	Административно-хозяйственная зона	2	- располагают и должны быть обустроены сухие складские помещения для хранения корма и его

			ингредиентов, ограничивающие возможность доступа к ним диких и бродячих животных, грызунов, птиц и насекомых. Условия хранения кормов должны обеспечивать их безопасность в течение всего срока хранения. Кормоцех (при наличии) конструируется и оборудуется таким образом, чтобы исключить контакт готовой кормосмеси с компонентами для ее приготовления, поступающими в кормоцех.
В	Зона хранения и приготовления кормов	3	- располагают (размещают) в соответствии с розой ветров для данной местности так, чтобы большую часть теплого времени года она находилась с подветренной стороны по отношению к производственной зоне животноводческого объекта.
Г	Зона временного хранения и (или) утилизации биологических отходов	4	- располагаются производственные помещения для разведения и содержания животных

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А4Б1В2Г3.

Задание 13.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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 сар.
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 межчелюстного 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 оставаться при туше до окончания осмотра всех продуктов убоя.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
---	---	---	---

--	--	--	--

ОТВЕТ: А2 Б3 В4 Г1.

Задание 14.

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 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 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 15.

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 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°С на срок не менее 24 часов или не выше минус 35°С 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.

В вареных и копчено-вареных продуктах из свинины контролируют фосфаты?

ОТВЕТ: При использовании фосфатов (в вареных и копчено-вареных продуктах из свинины) их массовая доля должна быть не более 0,4 % (в пересчете на фосфор) и остаточная активность кислой фосфатазы в вареных продуктах — не более 0,006 %

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Термин «сметана» в соответствии с ТР ТС 033 «О безопасности молока и молочной продукции»?

ОТВЕТ: Сметана - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов: лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.

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

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

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

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

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

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

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

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

ОТВЕТ: 1.

Задание 2.

Из предложенных вариантов, выберите один 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 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

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

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

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

1. Товарные пасеки должны быть удалены от племенных и карантинных пасек на расстояние не менее 7 км.

2. Товарные пасеки должны быть удалены от племенных и карантинных пасек на расстояние 1 км.

3. Нахождение стационарных товарных пасек на расстоянии менее 7 км от племенной пасеки допускается только при условии ежегодной замены маток во всех пчелиных семьях товарных пасек на маток, приобретаемых (получаемых) у этой племенной пасеки, и выполнении товарными пасеками ветеринарных требований, предъявляемых к племенным пасекам.

4. Нахождение стационарных товарных пасек на расстоянии менее 7 км от племенной пасеки не допускается.

ОТВЕТ: 1 3.

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

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

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

2. Животные, ввозимые на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещаемые между государствами-членами, не должны подвергаться воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

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

4. К ввозу на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению по территории Евразийского экономического союза не допускаются животные, показавшие отрицательные результаты при диагностических исследованиях.

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

ОТВЕТ: 2 3 5.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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

1. молочное оборудование промывают водой, соответствующей требованиям на питьевую воду,

2. кислотную обработку для удаления «молочного камня»,

3. промывание дезинфектантами для снижения микробной обсемененности,

4. промывание горячим 60°C моющим раствором для обезжиривания,

5. ополаскивание теплой водой 30°C,

6. удаление остатков молока.

ОТВЕТ: 5 6 4 3 2 1.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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:

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.

Эти сведения заверяются печатью и подписью должностного лица уполномоченного органа.

ОТВЕТ: 4 3 1 2 5.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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

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

ОТВЕТ: 364251.

Задание 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-технических документов:

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: 6324517.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Вне зависимости от класса сыра и объема перерабатываемого молока производство сыра включает следующие стадии процесса:?

1. приемка и подготовка молока к свертыванию;
2. выработка сырного зерна;
3. формование;
4. прессование (самопрессование);
5. посолка;
6. созревание и хранение.

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 11.

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%, свиной – 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	свиной	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 12.

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 13.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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 14.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Куриные яйца подразделяют на диетические; столовые свежие, холодильниковые и мытые (известковые). Яйца в течение всего срока годности хранятся при определенной температуре и относительной влажности воздуха 85 % до 88 %.

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

А	Диетические яйца,	1	обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению, срок хранения, которых при температуре от 0 °С до 20 °С — не более 12 сут,
Б	Столовые яйца,	2	срок хранения, которых при температуре от 0 °С до 20 °С — не более 25 сут,
В	Столовые (холодильниковые) яйца,	3	срок хранения, которых при температуре от минус 2 °С до 0 °С — не более 90 сут.
Г	Мытые яйца -	4	срок хранения которых не превышает 7 сут. при температуре от 0 °С до 20 °С

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

ОТВЕТ: А4Б2В3Г1

Задание 15.

Прочитайте текст и установите соответствие.

По результатам проведенных исследований при ветеринарно-санитарной экспертизы принимается решение о направлении мяса, мяса птицы и продуктов убоя (ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя) в соответствии с действующими Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации:?

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

А	в реализацию без ограничений -	1	при обнаружении признаков, характерных при везикулярном стоматите, мыге, туберкулезе (за исключением туберкулезных поражений подчелюстных и брыжеечных лимфатических узлов туш свиней), туберкулезе птиц, кампилобактериозе, лептоспирозе, листериозе, бруцеллезе, сальмонеллезе.
Б	на обезвреживание (на пищевые цели промышленная переработка), обеспечивающее инактивацию возбудителей заразных болезней животных или разделку с последующим удалением пораженных частей и их утилизацией при паразитарных заболеваниях, -	2	при установлении диагноза на сибирскую язву, бешенство, ящур, африканскую чуму свиней и лошадей, туляремию, трихинеллез, скрепи овец и коз, отравления, внутренних органов при узелковом дерматите, туберкулеза у кроликов.
В	на утилизацию	3	при установлении диагноза и обнаружении признаков, характерных при гидремии, уремии,

			желтухе, беломышечной болезни, истощении, ботулизме, некробактериозе кроликов и нутрий, сапа, блютанга, пироплазмозов, актиномикоза, тейлериоза, болезни Ньюкасла, болезни Марека
Г	на уничтожение	4	при установлении соответствия мяса и продуктов убоя требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и технического регламента Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и технического регламента Евразийского экономического союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки».

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

ОТВЕТ: А4Б1В3Г2

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В каких случаях подлежит изъятию из обращения собственником пищевой продукции самостоятельно либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) пищевая продукция?

ОТВЕТ: Подлежит изъятию из обращения собственником пищевой продукции самостоятельно либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция:

- с истекшим сроком годности,
- пищевая продукция, собственник которой не может подтвердить происхождение пищевой продукции для обеспечения ее прослеживаемости,
- пищевая продукция, собственник которой не может подтвердить происхождение пищевой продукции для обеспечения ее безопасности,
- отсутствии информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Изменение жиров могут быть обусловлены в процессе производства и хранения.

ОТВЕТ: Изменение жиров в процессе производства и хранения могут быть обусловлены действием фермента липазы, содержащейся в жировой ткани, ферментов плесеней и бактерий, а также влиянием физических и химических факторов. Липаза и ферменты микроорганизмов вызывают порчу жира-сырца, топленые жиры разлагаются вследствие реакций с водой, кислородом, светом. Разложение жиров может иметь два направления: гидролиз и окисление. Окисление подразделяется на прогоркание и осаливание. Оба процесса могут протекать одновременно, с преобладанием какого-либо из них.

Задание 18.

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 19.

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.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Ветеринарно-санитарные требования на готовые корма для кошек и собак.

ОТВЕТ: Готовые корма для кошек и собак, прошедшие термическую обработку, должны быть получены из сырья, происходящего с административных территорий, свободных от заразных болезней животных и птиц: африканской чумы свиней, африканской чумы лошадей, чумы крупного и мелкого рогатого скота, классической чумы свиней, ящура, оспы овец и коз - в течение последних 12 месяцев на административной территории в соответствии с регионализацией; сибирской язвы и анаэробных инфекций - в течение последних 20 дней на территории хозяйства.

Сырье для приготовления кормов должно быть только боенского происхождения и подлежит послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе. Для производства кормов не используется сырье, содержащее материалы специфического риска, содержимое желудков и кишечника, полученных при убое крупного и мелкого рогатого скота, заготовленное в странах, неблагополучных по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота.

В процессе производства кормов и кормовых добавок используемое сырье должно быть обработано при температуре не ниже плюс 133 градусов Цельсия (271,4 градуса по Фаренгейту), не менее 20 минут при давлении 3 бар (42,824 фунта на квадратный см) или подвергнуто альтернативной системе термообработки, обеспечивающей соответствующие требования к безопасности в отношении установленного микробиологического стандарта.

Корма не должны содержать сальмонелл, ботулинического токсина (для консервированных кормов), энтеропатогенную и анаэробную микрофлору. Общая бактериальная обсемененность не должна превышать 500 тыс. м.к. в 1 г., что должно подтверждаться данными лабораторных исследований.

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

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

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

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

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Пищевая рыбная продукция в процессе хранения группируется по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная). Допускается повышение температуры воздуха в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки, или хранения?

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

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

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

Из предложенных вариантов, выберите правильный ответ.

ОТВЕТ: 3.

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

При производстве технических фабрикатов должен быть обеспечен повседневный контроль:

1. за режимами термической обработки (варки, стерилизации сырья и сушки мясокостной шквары).

2. за складированием готовой продукции.

3. за качеством мясокостной муки (по микробиологическим и физико-химическим показателям).

4. мойкой и профилактической дезинфекцией помещений и технологического оборудования.

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

ОТВЕТ: 5.

Задание 3.

Из предложенных вариантов, выберите один 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 4.

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

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

ОТВЕТ: 1.

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 5.

Прочитайте текст и из предложенных вариантов, выберите правильные ответы.

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

- 1) Является необходимым и критической точкой контроля
- 2) Состав пищевых продуктов зависит от приема и входного контроля
- 3) Прием и контроль входного сырья влияет на изменения сырья в процессе хранения и транспортировки
- 4) Влияет на безопасность и качество продукции перерабатывающего предприятия.

ОТВЕТ: 1 4.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 6.

Прочитайте текст и установите последовательность.

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

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

ОТВЕТ: 3 1 2 4.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите последовательность операций в цеху убоя птицы.

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

ОТВЕТ: 3 1 2.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Органолептические показатели 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 закрытого типа на установление соответствия

Задание 11.

Прочитайте текст и установите соответствие.

«Положение о едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза» и «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» устанавливают порядок осуществления контроля государственными органами и

учреждениями государств - членов Евразийского экономического союза, осуществляющими деятельность в области ветеринарии, за подконтрольными товарами на таможенной границе Союза и на таможенной территории Союза в целях недопущения ввоза на таможенную территорию Союза и перемещения (перевозки) опасных для здоровья человека и животных подконтрольных товаров и вводят термины и определения.

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А3 Б2 В1 Г5 Д4.

Задание 12.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

Соотнесите соответствующие производственные и подсобные помещения на мясоперерабатывающих предприятиях с проведением дезинфекции.

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

А	Помещения шкуропосолочного цеха	1	дезинфицируют 1 раз в 5 дней.
Б	Производственные помещения сырьевого и шприцовочного цехов колбасного завода и цеха (отделения) фаршевых полуфабрикатов	2	дезинфицируют летом ежедневно, зимой – 3 раза в неделю;
В	Производственные помещения технического цеха колбасного завода	3	дезинфицируют 2 раза в месяц
Г	Производственные и подсобные помещения колбасного завода (за исключением сырьевого и шприцовочного)	4	дезинфицируют не реже 1 раза в неделю.

	цехов, цеха фаршевых полуфабрикатов), цеха полуфабрикатов, ливерно-паштетного и студневарочного цехов, субпродуктового, кишечного и жирового цехов		
Д	Производственные и подсобные помещения цеха первичной переработки скота	5	дезинфицируют 1–2 раза в месяц

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А5 Б2 В3 Г4 Д1.

Задание 13.

Прочитайте текст и установите соответствие.

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

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

ОТВЕТ: А1 Б2 В3.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите соответствие:

Установите соответствие между группами продовольственных товаров и их пищевой и биологической ценностью.

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

А	Товары характеризуются высоким содержанием углеводов.	1	Пищевые яйца
Б	Товары характеризуются высокой энергетической ценностью	2	Пищевые топленые животные жиры
В	Товары характеризуются содержанием полноценных животных белков, липидов, минеральных веществ, обладают высокими вкусовыми достоинствами и повышенной питательной ценностью.	3	Пищевые добавки
Г	Товары придают продуктам определенные свойства, улучшают вкус, качество и ассортимент.	4	Мясо и мясные товары
Д	Товары характеризуются высоким содержанием полноценных животных белков, липидов, минеральных веществ, являются идеальным продуктом.	5	Злаковые

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

ОТВЕТ: А5 Б2 В4 Г3 Д1.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите соответствие:

Установите соответствие рыбы и её образа жизни.

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

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

ОТВЕТ: А2 Б3 В1.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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.

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.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Не допускается реализация ракообразных, моллюсков и иглокожих:?

ОТВЕТ: Не допускается реализация ракообразных, моллюсков и иглокожих: малоактивных; сохраняющих только отдельные признаки жизни; травмированных; загрязненных илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками; ракообразных в состоянии линьки и с мягким панцирем; неполных моллюсков и иглокожих.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы нормируется масса наносимой на эту продукцию глазури?

ОТВЕТ: При производстве мороженой пищевой рыбной продукции из рыбы, из разделанных или очищенных ракообразных, из прочей пищевой рыбной продукции масса наносимой глазури не должна превышать 5%-7%-8% соответственно. Существенные различия есть у ракообразных и продуктов их переработки – у неразделанных ракообразных масса наносимой глазури (14%) превышает в два раза массу глазури из разделанных или очищенных ракообразных (7%).

3.1.3. Вопросы для индивидуального задания

Индивидуальное задание для магистрантов предусматривает детальное изучение документального сопровождения и освоения требований к оформлению сопроводительных документов.

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

1. Произошел пожар на ферме. В результате этого часть животных оказалась с обширными ожогами. Ваши действия?

2. Владелец мяса доставил на предприятие тушу крупного рогатого скота без ветеринарной справки. Ваши действия?

3. Владелец мяса доставил тушу свиньи на предприятие без ветеринарного свидетельства. Ваши действия?

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

4. На скотобазу мясокомбината (бойни) поступило 20 голов крупного рогатого скота. Через сутки одно животное пало. Лаборатория поставила диагноз – сибирская язва. Ваши действия?

5. Корова была привита вакциной против сибирской язвы 01 марта. Животное вынужденно убили 10 марта по причине перелома правой передней конечности. Ваши

действия?

6. Свиньям скармливали рыбную муку в течение 45 суток. Когда разрешается их убой на мясо?

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

7. При бактериологическом исследовании из мышц и лимфатических узлов выделена кишечная палочка. Ваши действия?

8. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов выделена кокковая микрофлора. Ваши действия?

9. При бактериологическом исследовании из внутренних органов выделены сальмонеллы. Ваши действия?

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

10. Молодняку крупного рогатого скота, стоящему на откорме, скармливали рыбную муку в течение 2-х месяцев. Когда разрешается убивать этот скот на мясо?

11. Птица получала рыбную муку и гальку в течение месяца. Когда разрешается убивать эту птицу?

12. Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на мясоперерабатывающих предприятиях.

13. Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на птицеперерабатывающих предприятиях.

14. Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на рыбоперерабатывающих предприятиях.

15. Система безопасности продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП на молокоперерабатывающих предприятиях.

16. Система ХАССП аккредитованной лаборатории.

17. Определение области применения ХАССП.

Формируемая компетенция: способность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-07):

18. Владелец мяса доставил тушу свиньи на продовольственный рынок без ветеринарного свидетельства. Ваши действия?

19. Животным скармливали рыбную муку в течение месяца и в течение 2-х недель лечили антибиотиками. Когда разрешается убивать этот скот на мясо и как подготовить животных к убою?

20. Анализ возможных биологических рисков.

21. Анализ возможных химических рисков.

22. Анализ возможных физических рисков.

23. Ветеринарно-санитарные требования и определение критических контрольных точек процесса производства.

24. Определение критических контрольных точек процесса хранения,

25. Определение критических контрольных точек при транспортировании пищевых продуктов.

1.1. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету с оценкой

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

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

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

6. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов.
7. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции
8. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
9. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции.
10. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

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

11. Требования к маркировке пищевой продукции.
12. Требования к указанию в маркировке информации об отличительных признаках пищевой продукции.
13. Требования к процессам производства продуктов убоя птицы и мясной продукции из мяса птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
14. Требования к процессам производства пищевых яиц и яйцепродуктов на птицефабриках.

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

15. Требования к обеспечению безопасности масложировой продукции в процессах её производства, хранения, перевозки и реализации.
16. Требования к процессу производства пищевой масложировой продукции.
17. Обеспечение безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее производства.
18. Требования к условиям хранения, удаления и уничтожения отходов производства.
19. Требования к производственному контролю масложировой продукции.
20. Требования к процессу хранения, перевозки, реализации пищевой масложировой продукции.
21. Требования к процессам хранения и перевозки непищевой масложировой продукции.
22. Государственный контроль (надзор) в процессах производства, хранения, перевозки и реализации масложировой продукции.

23. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

24. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке, утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок.

25. Требования к производству и специальным технологическим процессам при производстве и (или) реализации продуктов переработки молока.

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

27. Требования к функционально необходимым компонентам, используемым при производстве продуктов переработки молока.

28. Требования к реализации молока и продуктов его переработки.

29. Обязанности изготовителя, продавца по организации производственного контроля.

30. Гигиенические требования к работникам изготовителя или продавца молока и продуктов переработки молока.

31. Идентификация молока и продуктов его переработки. Правила и процедуры.

32. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки, а также процессов их производства.

33. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований Технического регламента на молоко и молочную продукцию.

34. Формы подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям ТР.

35. Требования к упаковке молока и продуктов его переработки. Маркировка.

36. Требования к процессам утилизации пищевой продукции.

37. Требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения.

38. Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности.

39. Требования к процессам вылова рыбы и её переработке.

40. Требования к рыбоперерабатывающим комбинатам.

41. Идентификация рыбной продукции.

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

42. Требования, предъявляемые к пищевой рыбной продукции.

43. Требования, предъявляемые к непищевой рыбной продукции.

44. Требования к таре, упаковке, маркировке рыбной продукции.

45. Особые требования к маркировке пищевой рыбной продукции

46. Требования к процессам производства рыбной продукции.

47. Требования, обеспечивающие безопасность рыбной продукции в процессе ее производства.

48. Требования к воде, ко льду и к воздуху при производстве рыбной продукции.

49. Требования к сырью для производства рыбной продукции, к вспомогательным материалам и пищевым добавкам, используемым в процессе производства рыбной продукции.

50. Требования к зданиям, строениям, сооружениям и производственным помещениям при организации процессов производства рыбной продукции.

51. Требования безопасности к производственным помещениям для производства рыбной продукции на судах рыбопромыслового флота.

52. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю, используемых при производстве рыбной продукции.

53. Требования к организации системы производственного контроля при производстве рыбной продукции. Система НАССР.

54. Требования к процессу хранения рыбной продукции на стадии обращения, транспортированию (перевозке). Требования безопасности к процессам реализации рыбной продукции.

55. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.

56. Декларирование соответствия. Схемы.

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

57. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции. Порядок государственной регистрации. Единый реестр специализированной пищевой продукции.

58. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида её порядок. Единый реестр пищевой продукции нового вида.

59. Государственная регистрация производственных объектов. Производственные объекты, по производству пищевой продукции, подлежащие государственной регистрации.

60. Документы, подтверждающие государственную регистрацию производственных объектов.

61. Порядок информирования об изменении фактических данных о заявителе и производственном объекте по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации.

62. Реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции.

63. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

64. Основные понятия ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) - продукты убоя и мясная продукция.

65. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.

66. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства.

67. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции.

68. Требования к продуктам убоя и процессам их производства.

69. Требования к мясной продукции и процессам ее производства.

70. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

71. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции.

72. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции. Схемы декларирования.

73. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) в отношении продуктов убоя и мясной продукции, и связанных с ними процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

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

Контроль освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях» проводится в соответствии с положением «О формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Критерии оценивания знаний у обучающихся при проведении опроса (собеседования):

- **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 выполнения самостоятельной работы:

Отметка «отлично» - задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи; правильно выполняется анализ ошибок.

Отметка «хорошо» - задание выполнено правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» - задание выполнено правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.

Отметка «неудовлетворительно» - допущены две (и более) грубые ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя или задание не решено полностью.

Критерии оценки индивидуального задания:

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, если он творчески подошел к выполнению задания, знает рекомендованную литературу, умеет видеть проблему и может применить теоретические знания на практике.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает рекомендованную литературу, видит проблему, но ему не хватает знаний для обоснования собственного мнения по предложенной теме

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он формально подошел к выполнению предложенного задания.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не выполнил задание.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

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

Отметка «отлично» – 25-22 правильных ответов.

Отметка «хорошо» – 21-18 правильных ответов.

Отметка «удовлетворительно» – 17-13 правильных ответов.

Отметка «неудовлетворительно» – менее 13 правильных ответов

Критерии знаний при проведении зачета (с оценкой):

Отметка «отлично» – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации, творчески подошел к выполнению индивидуального задания, знает рекомендованную литературу, умеет видеть проблему и может применить теоретические знания на практике.

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, хорошо знает рекомендованную литературу, видит проблему, но ему не хватает знаний для обоснования собственного мнения по предложенной теме

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, формально подошел к выполнению предложенного индивидуального задания.

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, не выполнил индивидуальное задание.

5. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

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

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме, аппарата:
- в форме электронного документа.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.