

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Владимирович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 31.05.2022 14:13:45

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ



УТВЕРЖДАЮ

Директор Института ветеринарной медицины

С.В. Кабатов

29 апреля 2022 г.

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.27 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль: Государственный ветеринарный надзор

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Троицк
2022


Рабочая программа дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 939 от 19.09.2017. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Государственный ветеринарный надзор

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель - кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Швагер О.В.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы 25 апреля 2022 г. (протокол № 15).

Зав. кафедрой Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы:
кандидат ветеринарных наук, доцент


Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины 28 апреля 2022 г. (протокол № 6).

Председатель Методической комиссии
Института ветеринарной медицины:
кандидат ветеринарных наук, доцент


Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки




И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
1.2.	Компетенции и индикаторы их достижений.....	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП.....	5
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	5
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы.....	6
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам.....	6
4.	Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку.....	9
4.1.	Содержание дисциплины.....	9
4.2.	Содержание лекций.....	15
4.3.	Содержание лабораторных занятий.....	16
4.4.	Содержание практических занятий.....	17
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся.....	17
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	18
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	19
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....	19
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....	20
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	20
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	20
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	21
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	22
	Лист регистрации изменений.....	65

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

Цель - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля производства и переработки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи

изучить нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность и качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения; современные методы ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и овладеть

навыками ветеринарно-санитарного контроля производства и переработки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-санитарного благополучия населения (Б1.0.27, УК-2 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.27, УК-2 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.27, УК-2 – Н.1)

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению	знания	Обучающийся должен знать признаки коррупционного поведения и нормы антикоррупционного законодательства.
	умения	Обучающийся должен уметь выявлять признаки коррупционного поведения.
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

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

код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – Н.1)

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.27, ОПК-6 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии используя результаты производственного ветеринарно-санитарного контроля (Б1.0.27, ОПК-6 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами производственного ветеринарно-санитарного контроля для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля (Б1.0.27, ОПК-6 – Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3 Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 7 зачетных единицы (ЗЕТ), 252 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается:

- обучающимися очной формы обучения – в 6 семестре.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Контактная работа (всего) в том числе практическая подготовка	112	20
В том числе:		
Лекции (Л)	52	10
Лабораторные занятия (ЛЗ)	52	10
Контроль самостоятельной работы	8	
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	113	223
Контроль (экзамен)	27	9
Итого	252	2522

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	Σ
			Л	ЛЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сырья животного происхождения							
1.1	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	8,3	2	4	0,3	2	
1.2	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы	10,3	4	4	0,3	2	
1.3	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота	10,3	4	4	0,3	2	
1.4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий	4,3	2	-	0,3	2	
1.5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	8,3	2	4	0,3	2	
1.6	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных	6,3	4	-	0,3	2	
1.7	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	8,3	2	4	0,3	2	
1.8	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового сырья	8,3	4	2	0,3	2	
1.9	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья	8,3	4	2	0,3	2	
1.10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме	6,2	2	2	0,2	2	
1.11	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства	4,2	-	2	0,2	2	
1.12	Методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты	14,2	-	-	0,2	14	
1.13	Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных	5,3	-	-	0,3	5	
1.14	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке перо-пухового сырья	4,3	-	-	0,3	4	
1.15	Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных	4,3	-	-	0,2	4	

Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения							
2.1.	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	6,2	-	2	0,2	2	
2.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей	8,2	2	2	0,2	2	
2.3.	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	6,2	2	2	0,2	2	
2.4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	6,2	2	-	0,2	4	
2.5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	10,2	4	4	0,2	2	
2.6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	8,2	4	2	0,2	2	
2.7	Ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения	4,2	-	-	0,2	4	
2.8	Пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения	4,2	-	-	0,2	4	
2.9	Пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения	16,2	-	-	0,2	16	
2.10	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб	4,2	-	-	0,2	4	
2.11	Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов	5,2	-	-	0,2	5	
Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках							
3.1.	Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках	8,2	2	2	0,2	2	
3.2.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов на продовольственных рынках	8,2	2	4	0,3	2	
3.3	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках	8,2	2	4	0,3	2	
3.4	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации домашних животных	4,2	2	-	0,3	2	
3.5	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в ЛВСЭ рынка (занятие в условиях ЛВСЭ рынка)	4,2	-	2	0,3	2	
3.6	Методы ветеринарно-санитарного контроля мяса, мясных продуктов, молока, молочных продуктов, рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках	7,2	-	-	0,3	7	
	Контроль	27	x	x	x	x	27
	Итого	252	52	52	8	113	27

Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				контр оль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ	КСР		

1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сырья животного происхождения							
1.1	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	9	2	-	-	7	x
1.2	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы	9	2	-	-	7	x
1.3	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота	9	2	-	-	7	x
1.4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий	9	2	-	-	7	x
1.5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	7		-	-	7	x
1.6	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных	7	-	-	-	7	x
1.7	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	7	-		-	7	x
1.8	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового сырья	7	-		-	7	x
1.9	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья	9	-	2	-	7	x
1.10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме	2	-	2	-	-	x
1.11	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства	9	-	2	-	7	x
1.12	Методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты	7	-	-	-	7	x
1.13	Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных	7	-	-	-	7	x
1.14	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке перо-пухового сырья	7	-	-	-	7	x
1.15	Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных	7	-	-	-	7	x
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения							
2.1.	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	9	-	2	-	7	x
2.2.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей	9	-	2	-	7	x
2.3.	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	7	-	-	-	7	x
2.4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	7	-	-	-	7	x
2.5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	7	-	-	-	7	x
2.6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	7	-	-	-	7	x
	Ветеринарно-санитарный контроль санитарного						

2.7	состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения	7	-	-	-	7	x
2.8	Пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения	7	-	-	-	7	x
2.9	Пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения	7	-	-	-	7	x
2.10	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб	7	-	-	-	7	x
2.11	Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов	7	-	-	-	7	x

Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках

3.1.	Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках	8	-	-	-	8	x
3.2.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов на продовольственных рынках	8	-	-	-	8	x
3.3	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках	8	-	-	-	8	x
3.4	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации домашних животных	8	-	-	-	8	x
3.5	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в ЛВСЭ рынка (занятие в условиях ЛВСЭ рынка)	8	-	-	-	8	x
3.6	Методы ветеринарно-санитарного контроля мяса, мясных продуктов, молока, молочных продуктов, рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках	8	-	-	-	8	x
	Контроль	9	x	x	-	X	9
	Итого	252	10	10	-	223	9

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1 Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании, предубойном содержании, убое и переработке животных и птицы

Документация по системе ХАССП

Определение понятия «система ХАССП». Цель ее создания и применения. Определение понятия «группа ХАССП». Основные принципы системы ХАССП. Критическая контрольная точка производства. Предупреждающее действие и корректирующее действия при производственном контроле выпуска продукции. Организация внедрения системы ХАССП на пищевых производствах. Исходная информация необходима для разработки системы ХАССП. Понятие критического предела критической контрольной точки. Документация системы ХАССП на предприятии. Виды опасностей на пищевых производствах.

Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных и сырья животного происхождения

Изучение документов оформляющихся на животных и сырье животного происхождения, перевозимых различными видами транспорта. Правила погрузки-разгрузки животных, перевозимых различными видами транспорта. Ветеринарно-санитарные требования в животным и живой рыбе, перевозимым различными видами транспорта. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам, предназначенным для транспортирования животных. Размещение животные в различных транспортных средствах перед транспортированием. Основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных автомобильным транспортом. Основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных железнодорожным транспортом. Основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании живой рыбы и других водных организмов различными видами транспорта. Основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании сырья и продуктов животного происхождения различными видами транспорта. Осуществление санитарной обработки транспорта, после перевозки животных, сырья и продуктов животного происхождения.

Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота

Правила оформления документы на животных, отправляемых на убой. Правила их заполнения. Порядок предубойного осмотра убойных животных и птицы. Оснащение рабочего места ветврача-ветсанэксперта. Точки ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя на конвейере по переработке крупного и мелкого рогатого скота, свиней.

Продукты убоя представляемые к послеубойной экспертизе. Порядок подготовки продуктов убоя к послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя различных видов убойных животных и птицы. Осуществление ветеринарно-санитарного контроля при предубойном содержании животных. Основные ветеринарно-санитарные требования к боенским предприятиям. Параметры контролируемые ветеринарно-санитарной службой при убое скота. Параметры оцениваемые и контролируемые ветеринарно-санитарной службой при первичной переработке животных.

Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии

Ветеринарно-санитарные требования к территории птицеперерабатывающего предприятия. Ветеринарно-санитарные требования к производственным, бытовым и вспомогательным помещениям птицеперерабатывающего предприятия. Ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации птицеперерабатывающего предприятия. Ветеринарно-санитарные требования к освещению и вентиляции производственных цехов птицеперерабатывающего предприятия. Признаки по которым сортируют больную птицу при ее приемке на птицеперерабатывающем предприятии. Ветеринарно-санитарные требования и порядок ветеринарно-санитарного контроля технологического оборудования птицеперерабатывающего предприятия. Ветеринарно-санитарные требования к технологическим процессам переработки|0птицы. Технологические операции при

переработке птицы подлежащие производственному ветеринарно-санитарному контролю. Организация и порядок проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля при производстве яичных продуктов.

Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы

Технические требования к мясу диких копытных животных. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при приемке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Методы ветеринарно-санитарного контроля мяса диких животных. Клеймение мяса диких животных. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при хранении и транспортировке мяса диких животных. Основные санитарные и ветеринарные требования к предприятиям, выпускающим мясо диких животных и пернатой дичи. Контроль санитарно-технического состояния технологического оборудования предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства мяса промысловых животных и дичи. Требования к ветеринарно-санитарному состоянию бытовых помещений предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи.

Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя

Продукты убоя животных относящиеся к вторичным. Цель ветеринарно-санитарного контроля вторичных продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарные требования к помещениям, используемым при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, используемому при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. Производственный ветеринарно-санитарный контроль состояния производственных помещений, используемых при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. Производственный ветеринарно-санитарный контроль состояния технологического оборудования, используемого при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. Периодичность контроля ветеринарно-санитарного состояния помещений и оборудования, используемых при обработке вторичных продуктов убоя животных. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства и обработки вторичных продуктов убоя животных. Периодичность контроля режимов технологических процессов при обработке вторичных продуктов убоя животных. Организация ветеринарно-санитарного контроля при хранении вторичных продуктов убоя животных.

Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме.

Ветеринарно-санитарные требования к территории молочных ферм. Ветеринарно-санитарные требования к помещениям молочных ферм. Ветеринарно-санитарный контроль за уходом животных на молочной ферме. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной обработке молока. Параметры контролируемые при ветеринарно-санитарном контроле первичной обработки молока на ферме. Основные правила личной гигиены для работников молочных ферм. Основные ветеринарно-санитарные требования к размещению зданий и сооружений на территории молочных комплексов. Основные ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к производственным зданиям и помещениям молочных комплексов. Требования предъявляемые к условиям содержания животных в помещениях молочного комплекса. Осуществление производственного ветеринарно-санитарного контроля условий содержания животных в помещениях молочного комплекса. Ветеринарные и санитарные объекты на молочном комплексе. Основные ветеринарные требования к кормлению, поению, пастбищному содержанию животных, принадлежащих молочному комплексу. Организация ветеринарно-санитарного контроля при отборе и заво-

животных на комплексы, контроля за состоянием их здоровья. Осуществление ветеринарно-санитарный контроль за состоянием доильного оборудования. Осуществляться ветеринарно-санитарный контроль за обработкой вымени и дойкой коров. Периодичность осуществления контроля дезинфекции спецодежды и обуви работников комплексов, соблюдения ими правил личной гигиены.

Раздел 2 Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения

Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства

Ведомственная подчиненность подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Подчинение начальник подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Перечень специалистов, входящих в состав подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Зависимость численности сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Задачи подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Обязанности сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Перечень прав сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Ответственность начальник и специалисты подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Нормативные документы подразделение государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Осуществление взаимодействие подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.

Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях

Основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию территории предприятия мясной промышленности. Параметры по которым осуществляется ветеринарно-санитарный контроль состояния предубойной базы для содержания скота на предприятии мясной промышленности. Перечень основные ветеринарно-санитарные требований к водоснабжению и канализации предприятия мясной промышленности. Основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению предприятий мясной промышленности. Параметры по которым осуществляется ветеринарно-санитарный контроль производственных и вспомогательных помещений предприятия мясной промышленности. Периодичностью осуществления ветеринарно-санитарного контроля технологического оборудования и инвентаря предприятия мясной промышленности. Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов на предприятии мясной промышленности. Осуществление ветеринарно-санитарного контроля складских помещений, холодильников и транспорта для мяса и мясных продуктов на предприятии мясной промышленности. Периодичность проведения ветеринарно-санитарного контроля бытовых помещений, соблюдения личной гигиены работниками предприятий мясной промышленности. Ветеринарно-санитарный контроль качества дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях мясной промышленности.

Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий

Правила ветеринарно-санитарного контроля сырья мясоконсервного

производства, производства колбасных изделий. Основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль состояния помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий. Требования к ветеринарно-санитарному состоянию технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий. Порядке проводится контроль состояния технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий. Правила и порядок производственного ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов производства мясных консервов и колбасных изделий. Параметры производства контролируемые при ветеринарно-санитарном контроле изготовления мясных баночных консервов, колбасных изделий. Показатели по которым должен осуществляться производственный ветеринарно-санитарный контроль готовых мясных консервов и колбасных изделий. Цель термостатной выдержки консервов после изготовления.

Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы

Объекты ветеринарно-санитарного контроля в рыбоводных хозяйствах. Ветеринарно-санитарный контроль при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий в рыбоводных хозяйствах. Действия ветеринарно-санитарной службы в рыбоводных хозяйствах при ликвидации инфекционных болезней рыб. Ветеринарно-санитарный контроль при дезинфекции и дезинвазии различных объектов в рыбоводных хозяйствах. Ветеринарно-санитарный контроль лечебно-профилактических мероприятий в рыбоводных хозяйствах. Основные ветеринарно-санитарные требования при строительстве и реконструкции рыбоводных заводов. Общие ветеринарно-санитарные требования к цехам рыбоперерабатывающих заводов. Ветеринарно-санитарные требования к живой рыбе и порядок контроля ее ветеринарно-санитарных характеристик. Ветеринарно-санитарный контроль соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы при ее выпуске с рыбоперерабатывающего предприятия. Ветеринарно-санитарные требования к икре и порядок контроля ее ветеринарно-санитарных характеристик.

Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии

Основные ветеринарно-санитарные требования к территории молокоперерабатывающего предприятия. Основные ветеринарно-санитарные требования к производственным помещениям молокоперерабатывающего предприятия. Основные ветеринарно-санитарные требования к вспомогательным и бытовым помещениям молокоперерабатывающего предприятия. Основные ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению, канализации молокоперерабатывающего предприятия. Основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха на молокоперерабатывающем предприятии. Ветеринарно-санитарный контроль состояния технологического оборудования, аппаратуры, инвентаря, посуды и тары на молокоперерабатывающем предприятии. Ветеринарно-санитарный контроль санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды, тары. Ветеринарно-санитарные требования к организации технологических процессов на молокоперерабатывающем предприятии. Организация лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии. Порядок ветеринарно-санитарного контроля гигиены труда, личной гигиены работников молокоперерабатывающего предприятия.

Раздел 3 Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках **Положение о ЛВСЭ на продовольственных рынках**

Основная задача деятельности лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Ответственность сотрудники лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Основные виды работ, выполняемые сотрудниками лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при реализации животных на рынке? Права и обязанности заведующего и сотрудников

лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Ведомственная подчиненность лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Требования к размещению лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.

Правила ветеринарно-санитарного контроля мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов на продовольственных рынках

Мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Мясные продукты, реализация которых на продовольственных рынках запрещена. Продукты убоя животного предоставляемые для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Документы предъявляемые вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке, их содержание. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы. Молочные продукты разрешенные к реализации на продовольственных рынках. Требования к посуде доставляемой молоко и молочные продукты для реализации на рынке, в которой не допускается. Случаи запрета реализации молока и молочные продукты на рынке, почему. Правила отбора проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка. Показатели, определяемые при ветеринарно-санитарном контроле молока в лаборатории ВСЭ на рынке, их значения. Документ на молоко и молочные продукты предъявляемые владельцем в лаборатории ВСЭ на рынке, срок его действия. Общие правила ветеринарно-санитарной оценки молока и молочных продуктов по результатам их ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке.

Правила ветеринарно-санитарного контроля рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках

Признаки рыбы, доставленная для реализации на рынок, считается доброкачественной. Рыбные продукты на допускающиеся к реализации на рынке. Случаи при которых проводят лабораторные исследования рыбы. Как поступают с рыбой, предназначенной для реализации на рынке, имеющей сомнительные органолептические показатели и отрицательные результаты лабораторных исследований. Как поступают с рыбой, предназначенной для реализации на рынке и по результатам ее ветеринарно-санитарного контроля признанной непригодной для пищевых целей. Документы предъявляемые владельцем меда в лаборатории ВСЭ на рынке. Требования к таре в которой должен доставляться мед для реализации на рынке? Порядок отбора проб меда для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Ветеринарно-санитарные характеристики доброкачественного меда, предназначенного для реализации на рынке. Основные ветеринарно-санитарные требования к пищевым куриным яйцам, реализуемым на рынке.

Порядок ветеринарно-санитарного контроля яиц домашней птицы в лаборатории ВСЭ на рынке.

Пороки яйца домашней птицы, при которых они подлежат утилизации. Растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. Растительные продукты, реализация которых на рынках запрещена. Общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке. Правила отбора проб растительных продуктов для санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке. Общий порядок проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке.

Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в ЛВСЭ на рынке

Рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Специальные приборы и оборудование имеющееся в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Документы на пищевое сырье и продукты,

предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Ведение первичной документации в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Разрешительные документы выдаваемые владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке, срок их действия. Хранение продуктов, не реализованных на рынке в течение дня. Ветеринарные клейма для клеймения продуктов убой животных, разрешенных к продаже на рынке.

4.2 Содержание лекций Очная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	2	+
2	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы	4	+
3	Ветеринарно-санитарный контроль при убойе и первичной переработке скота	4	+
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий	2	+
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	2	+
6	Ветеринарно-санитарный контроль при убойе и переработке больных животных	4	+
7	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	2	+
8	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирного сырья.	4	+
9	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья.	4	+
10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме	2	+
11	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей	2	+
12	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	2	+
13	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	2	+
14	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	4	+
15	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	4	+
16	Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках	2	+
17	Ветеринарно-санитарный контроль мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов на продовольственных рынках	2	+
18	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках	2	+
19	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации домашних животных	2	+
	ИТОГО	52	20%

Заочная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	2	+
2	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы	2	+

3	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота	2	+
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий	2	+
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	2	+
	ИТОГО	10	20%

4.3 Содержание лабораторных занятий Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Документация по системе ХАССП	4	+
2	Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных	4	+
3	Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота	4	+
4	Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии	4	+
5	Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы	4	+
6	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя	2	+
7	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме	2	+
8	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства	2	+
9	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	2	+
10	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий	4	+
11	Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы	4	+
12	Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии	2	+
13	Положение о ЛВСЭ на продовольственных рынках	4	+
14	Правила ветеринарно-санитарного контроля мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов на продовольственных рынках	4	+
15	Правила ветеринарно-санитарного контроля рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках	4	+
16	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в ЛВСЭ рынка (занятие в условиях ЛВСЭ рынка)	2	+
	ИТОГО	52	50%

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя	2	+
2	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме	2	+

3	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства	2	+
4	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	2	+
5	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий	4	+
	ИТОГО	10	50%

4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены.

4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1 Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Подготовка к устному опросу на лабораторных занятиях	38	38
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	49	125
Подготовка к тестированию	10	30
Подготовка к собеседованию	16	30
Итого	113	223

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	2	7
2	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы	2	7
3	Ветеринарно-санитарный контроль при убойе и первичной переработке скота	2	7
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроли ков и нутрий	2	7
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	2	7
6	Ветеринарно-санитарный контроль при убойе и переработке больных животных	2	7
7	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	2	7
8	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового сырья	2	7
9	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья	2	7
10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме	2	7
11	Методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты	16	7
12	Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных	5	7
13	Ветеринарно-санитарные контроль при переработке перо-пухо-вого сырья	4	7
14	Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных	4	7
15	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	2	7

№	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
16	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей	2	7
17	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	2	7
18	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	4	7
19	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	2	7
20	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	2	7
21	Ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения	4	7
22	Пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения	4	7
23	Пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения	16	7
24	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб	4	7
25	Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов	5	7
26	Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках	2	8
27	Ветеринарно-санитарный контроль мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов на продовольственных рынках	2	8
28	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках	2	8
29	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации домашних животных	2	8
30	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в ЛВСЭ рынка (занятие в условиях ЛВСЭ рынка)	2	8
31	Методы ветеринарно-санитарного контроля мяса, мясных продуктов, молока, молочных продуктов, рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов не промышленного изготовления на продовольственных рынках	7	8
	ИТОГО	113	223

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

Для обучающихся очной формы обучения

5.1 Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806>
Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03357.pdf>

5.2 Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 39 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03358.pdf>

Для обучающихся заочной формы обучения

5.3 Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 23 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806>
Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02880.pdf>

5.4 Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 16 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02881.pdf>

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная:

7.1 Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335>

7.2 Шмат, Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-89764-507-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90721>

Дополнительная:

7.3 Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>

7.4 Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., доп., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168452>

7.5 Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356>

8. Ресурсы информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Для обучающихся очной формы обучения

9.1 Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ,

2020.– 20 с. Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806> Режим доступа:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03357.pdf>

9.2 Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 39 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806> Режим доступа:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03358.pdf>

Для обучающихся заочной формы обучения

9.3 Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ,

2022.– 23 с. Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806> Режим доступа:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02880.pdf>

9.4 Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 16 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806> Режим доступа:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02881.pdf>

10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- КонсультантПлюс (справочные правовые системы);
- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);

- MyTestX10.2.

Программное обеспечение:

1. Операционная система Microsoft Windows 10 Home-SingleLanguage 1.0.63.71, Microsoft Windows PRO 10 Russian.
2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 RussianAcademicOPEN 1 Li-censeNoLevel.
3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0.
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

Аудитория № VII, оснащенная переносным мультимедийным комплексом

Учебная аудитория № 255 оснащенная оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

- переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр)
- люминоскоп «Филин»;
- вискозиметр «Соматос-мини»;
- проекционный трихинеллоскоп;
- микроскоп Биомед-2;
- рефрактометр;
- электрическая плита.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной
аттестации обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	24
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	26
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	30
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.	30
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости	30
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии	30
4.1.2. Тестирование	34
4.1.3. Собеседование	40
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	44
4.2.1. Экзамен	44

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся должен знать нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-санитарного благополучия населения (Б1.0.27, УК-2 – 3.1)	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.27, УК-2 – У.1)	Обучающийся должен владеть навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.27, УК-2 – Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Экзамен

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Устная аттестация	Экзамен
ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению				Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Экзамен

	Обучающийся должен знать признаки коррупционного поведения и нормы антикоррупционного законодательства, положения федерального законодательства о противодействии коррупции , о контрактной системе в сфере закупок и иных сопутствующих нормативных правовых актов при производстве на предприятии. (Б1.О.27.УК-10 – 3.1)	Обучающийся должен уметь выявлять признаки коррупционного поведения и определять меры по противодействию ему в условиях конкретного производства. (Б1.О.27.УК-10 – У.1)	Обучающийся должен владеть навыками формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению у коллег и подчинённых на производстве. (Б1.О.27.УК-10 – Н.1)		
--	---	---	---	--	--

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	текущая аттестация	промежуточная аттестация
ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – 3.1)	Обучающийся должен уметь оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – У.1)	Обучающийся должен владеть методами оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Экзамен

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	текущая аттестация	промежуточная аттестация
ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся должен знать нормативную базу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.27, ОПК-6 – 3.1)	Обучающийся должен знать нормативную базу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.27, ОПК-6 – У.1)	Обучающийся должен владеть методами производственного ветеринарно-санитарного контроля для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля (Б1.0.27, ОПК-6 – Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Экзамен

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенции

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Показатели оценивания (формируемы ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.27, УК-2 – 3.1	Обучающийся знает нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-санитарного благополучия населения	Обучающийся слабо знает нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-санитарного благополучия населения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-санитарного благополучия населения

			санитарного благополучия населения	
Б1.0.27, УК-2 – У.1	Обучающийся не умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Б1.0.27, УК-2 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся свободно владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень

Б1.О.27.У К-10 – 3.1	Обучающийся не знает в достаточной мере признаки коррупционного поведения и нормы антикоррупционного законодательства, положения федерального законодательства о противодействии коррупции, о контрактной системе в сфере закупок и иных сопутствующих нормативных правовых актов при производстве на предприятии.	Обучающийся знает основные признаки коррупционного поведения и нормы антикоррупционного законодательства, положения федерального законодательства о противодействии коррупции, о контрактной системе в сфере закупок и иных сопутствующих нормативных правовых актов при производстве на предприятии.	Обучающийся знает и ориентируется в признаках коррупционного поведения и нормах антикоррупционного законодательства, положениях федерального законодательства о противодействии коррупции, о контрактной системе в сфере закупок и иных сопутствующих нормативных правовых актов при производстве на предприятии.	Обучающийся знает на высоком уровне признаки коррупционного поведения и нормы антикоррупционного законодательства, положения федерального законодательства о противодействии коррупции, о контрактной системе в сфере закупок и иных сопутствующих нормативных правовых актов при производстве на предприятии.
Б1.О.27.У К-10 – У.1	Обучающийся не умеет выявлять признаки коррупционного поведения и определять меры по противодействию ему в условиях конкретного производства	Обучающийся умеет выявлять основные признаки коррупционного поведения и определять меры по противодействию ему в условиях конкретного производства	Обучающийся умеет выявлять признаки коррупционного поведения и определять меры по противодействию ему в условиях конкретного производства	Обучающийся должен уметь выявлять признаки коррупционного поведения и определять меры по противодействию ему в любых условиях.
Б1.О.27.У К-10 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению у коллег и подчинённых на производстве.	Обучающийся владеет основными навыками формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению у коллег и подчинённых на производстве.	Обучающийся владеет навыками формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению у коллег и подчинённых на производстве.	Обучающийся владеет навыками формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению у коллег и подчинённых в любой ситуации.

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

Б1.0.2 ОПК-5 – 3.1	Обучающийся не знает нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо знает нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Б1.0.2 ОПК-5 – У.1	Обучающийся не умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1. Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03357.pdf>

2. Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 39 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03358.pdf>

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля

4.1.1 Устный опрос на лабораторном занятии

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса см. методическую разработку: Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 39 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03358.pdf>

заранее сообщаются обучающимся.

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Тема 1. Документация по системе ХАССП 1. Дайте определение понятию «система ХАССП». С какой целью она создана и применяется? 2. Дайте определение понятию «группа ХАССП». 3. Перечислите основные принципы системы ХАССП. 4. Что такое критическая контрольная точка производ-	ИД-ЮПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

	ства?	
2	<p>Тема 2.Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие документы оформляются на животных и сырье животного происхождения, перевозимых различными видами транспорта. 2. Опишите правила погрузки-разгрузки животных, перевозимых различными видами транспорта. 3. Опишите ветеринарно-санитарные требования в животным и живой рыбе, перевозимым различными видами транспорта. 4.Перечислите ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам, предназначенным для транспортирования животных. 	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
3	<p>Тема 3.Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие документы оформляются на животных, отправляемых на убой? Каковы правила их заполнения? 2. Опишите порядок предубойного осмотра убойных животных и птицы. 3. Опишите оснащение рабочего места ветврача-ветсанэксперта. 4.Перечислите точки ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя на конвейере по переработке крупного и мелкого рогатого скота, свиней 	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
4	<p>Тема 4.Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Опишите ветеринарно-санитарные требования к территории птицеперерабатывающего предприятия. 2. Опишите ветеринарно-санитарные требования к производственным, бытовым и вспомогательным помещениям птицеперерабатывающего предприятия. 3. Опишите ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации птицеперерабатывающего предприятия. 4. Опишите ветеринарно-санитарные требования к освещению и вентиляции производственных цехов птицеперерабатывающего предприятия. 	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
5	<p>Тема 5.Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Опишите технические требования к мясу диких копытных животных. 2. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля при приемке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. 3. Перечислите методы ветеринарно-санитарного контроля мяса диких животных. 4. Как проводится клеймение мяса диких животных? 	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
6	<p>Тема 6.Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие продукты убоя животных относятся к вторичным? 2. Какова цель ветеринарно-санитарного контроля вторичных продуктов убоя животных? 3. Опишите ветеринарно-санитарные требования к помещениям, используемым при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. 4. Опишите ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, используемому при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. 	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

7	<p>Тема 7.Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Перечислите ветеринарно-санитарные требования к территории молочных ферм. 2.Перечислите ветеринарно-санитарные требования к помещениям молочных ферм. 3.Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль за уходом животных на молочной ферме? 4.Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль при первичной обработке молока? 	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
8	<p>Тема 8.Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Какова ведомственная подчиненность подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 2 Кому непосредственно подчиняется начальник подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 3 Перечислите специалистов, входящих в состав подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. 4 От чего зависит численность сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 	<p>ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>
9	<p>Тема 9.Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию территории предприятия мясной промышленности. 2. По каким параметрам осуществляется ветеринарно-санитарный контроль состояния предубойной базы для содержания скота на предприятии мясной промышленности? 3. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации предприятия мясной промышленности. 4.Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению предприятия мясной промышленности. 	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
10	<p>Тема 10.Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий</p> <p>Опишите правила ветеринарно-санитарного контроля сырья мясоконсервного производства, производства колбасных изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Опишите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий. 3. Как проводится ветеринарно-санитарный контроль состояния помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий? 4. Опишите требования к ветеринарно-санитарному состоянию технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий. 	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
11	<p>Тема 11.Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите объекты ветеринарно-санитарного контроля в рыбоводных хозяйствах. 2. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий в 	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

	<p>рыбоводных хозяйствах?</p> <p>3. Опишите действия ветеринарно-санитарной службы в рыбоводных хозяйствах при ликвидации инфекционных болезней рыб.</p> <p>4. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль при дезинфекции и дезинвазии различных объектов в рыбоводных хозяйствах?</p>	
12	<p>Тема 12.Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии</p> <p>1. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к территории молокоперерабатывающего предприятия.</p> <p>2. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к производственным помещениям молокоперерабатывающего предприятия.</p> <p>3. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к вспомогательным и бытовым помещениям молокоперерабатывающего предприятия.</p> <p>4. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению, канализации молокоперерабатывающего предприятия.</p>	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
13	<p>Тема 13.Положение о ЛВСЭ на продовольственных рынках</p> <p>1.Какова основная задача деятельности лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?</p> <p>2. За что несут ответственность сотрудники лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?</p> <p>3. Перечислите основные виды работ, выполняемые сотрудниками лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.</p> <p>4. Каков порядок ветеринарно-санитарного контроля при реализации животных на рынке?</p>	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
14	<p>Тема 14.Правила ветеринарно-санитарного контроля мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов на продовольственных рынках</p> <p>Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.</p> <p>2. Перечислите мясные продукты, реализация которых на продовольственных рынках запрещена.</p> <p>3. Какие продукты убоя животного должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке?</p> <p>4. Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание?</p>	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
15	<p>Тема 15.Правила ветеринарно-санитарного контроля рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках</p> <p>В каком случае рыба, доставленная для реализации на рынок, считается доброкачественной?</p> <p>2. Какие рыбные продукты на допускаются к реализации на рынке?</p> <p>3. В каком случае в лаборатории ВСЭ на рынке проводят лабораторные исследования рыбы?</p> <p>4. Как поступают с рыбой, предназначенной для реализации на рынке, имеющей сомнительные органолептические показатели и отрицательные результаты лабораторных исследований?</p>	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
16	<p>Тема 16.Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в ЛВСЭ рынка (занятие в условиях ЛВСЭ рынка)</p>	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельно-

	<p>1.Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.</p> <p>2.Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?</p> <p>3.Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?</p> <p>4.Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?</p>	
--	--	--

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки. <p>Отказ от ответа.</p>

4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются

тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Ветеринарный контроль в отношении животных перемещаемых по территории таможенного союза производится и карантинные мероприятия проводятся...</p> <p>1) при разгрузке животных в хозяйстве-получателе 2) при погрузке животных на транспорт в хозяйстве-отправителе 3) при их погрузке и в месте назначения, в хозяйстве - отправителе и хозяйстве -получателе животных.</p>	<p>ИД- 1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
2.	<p>Ветеринарный контроль при перемещении (перевозке) подконтрольных товаров всеми видами транспорта в пределах таможенной территории таможенного союза осуществляется уполномоченными органами Сторон .</p> <p>1) при разгрузке товаров в пункте прибытия 2) при их производстве и погрузке 3) при пересечении границ территорий</p>	
3.	<p>Площадь смывов при оценке санитарно-микробиологического состояния инвентаря, тары, оборудования в колбасном производстве до начала работы и после проведения уборки должна быть...</p> <p>1) не более 50 см² 2) не менее 100 см² 3) не менее 10 см² 4) 50-90 см²</p>	
4.	<p>Хорошим считается состояние оборудования консервного цеха птицеперерабатывающего предприятия</p> <p>1) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее 5,0*10² КОЕ*см² 2) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее 3,0*10² КОЕ*см² 3) Наличие БГКП, ОМЧ менее 5,0*10² КОЕ*см² 4) Наличие БГКП, ОМЧ менее 3,0*10² КОЕ*см²</p>	
5.	<p>Как часто производится взятие смывов для оценки санитарного состояния тары, инвентаря на птицеперерабатывающем предприятии?</p> <p>1) 1 раз в месяц, во время работы, с уведомлением работников 2) 2 раза в неделю, по точно установленному графику 3) Не реже двух раз в месяц, перед началом работы, без предварительного предупреждения</p>	
6.	<p>Отметьте все отличительные особенности вынужденного убоя в отличии от планового?</p> <p>1) Обязательное проведение органолептических исследований 2) Обязательное проведение бактериологического исследования 3) Не проводится предубойная выдержка 4) Обязательно составляется акт о проведении убоя подписанный ветеринарным врачом 5) Обязательное проведение исследований мяса на наличие ядохимикатов 6) Проводится только с разрешения ветеринарного врача</p>	
7.	<p>Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов)</p> <p>1) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных; 2) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров 3) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовме-</p>	

	<p>стимых товаров</p> <p>4) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров</p> <p>5) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров</p> <p>6) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</p> <p>7) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.</p>	
8.	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования консервного цеха по показателю КМАФАНМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя</p> <p>1) 1 раза в неделю, 1×10^2</p> <p>2) 2 раза в месяц, 1×10^3</p> <p>3) 2 раза в квартал, 1×10^3</p> <p>4) 1 раз в месяц, 1×10^4</p>	
9.	<p>Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов)</p> <p>1) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров</p> <p>2) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров</p> <p>3) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров</p> <p>4) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;</p> <p>5) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.</p> <p>6) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</p> <p>7) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров</p>	
10.	<p>Результаты микробиологических исследований сырья в колбасном производстве регистрируют в журнале...</p> <p>1) микробиологического контроля состояния производства</p> <p>2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве</p> <p>3) во всех перечисленных журналах</p> <p>4) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий</p>	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
11.	<p>Допускается торговля на территории рынка живой птицей при наличии ветеринарного свидетельства формы :</p> <p>1) форма № 1</p> <p>2) форма № 2</p> <p>3) форма № 3</p> <p>4) форма № 4</p>	
12.	<p>Допускается торговля на территории рынка живой птицей при наличии ветеринарной справки</p> <p>1) формы № 1</p> <p>2) формы № 2</p> <p>3) форма № 3</p> <p>4) форма № 4</p>	

13.	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы 2 раза в год составляется отчет 1) формы №1 2) формы № 2 3) форма № 3 4) форма №4 5) формы №5	
14.	В лаборатории ведутся журналы повседневного учета (Несколько вариантов) 1) журнал экспертизы мяса 2) журнал проведения дез. обработки 3) журнал учета рабочего времени 4) журнал предубойного осмотра животных	
15	В обязанности ПВСК входят 1) выдача заключений о пригодности продуктов 2) выдача ветеринарных заключений 3) оформление актов на недоброкачественное сырье 4) предубойный осмотр животных	
16	Результаты микробиологических исследований молока как сырья регистрируют в журнале... 1) микробиологического контроля состояния производства 2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве 3) во всех перечисленных журналах 4) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий	
17	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса заносится в журнал 1) формы №23 2) формы №2 3) формы №45	
18	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов заносится в журнал 1) формы №43 2) формы №2 3) формы №25	
19	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы меда заносится в журнал 1) формы №4 2) формы №2 3) формы №26	
20	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы яиц заносится в журнал 1) формы №4 2) формы №2 3) формы №26	
21	При показателе ОМЧ более $1,0 \times 10$ КОЕ/г при отсутствии признаков органолептической порчи тушки птицы, потроха, мясо бескостное кусковое и мясо мехобвалки... 1) не подлежит хранению в охлажденном состоянии 2) срочно должно быть подвергнуто термической обработке 3) срочно направляется на заморозку 4) направляется на утилизацию 5) не подлежит заморозке 6) может быть реализовано в охлажденном виде в течении 4-6 часов 7) допускается к хранению хранению в охлажденном состоянии	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
22	Причиной появления у молока солёного вкуса может быть... 1) хранение молока в цинковой посуде 2) поедании свежей крапивы, хмеля, водяного перца 3) доение стародойных коров (перед запуском), коров с маститом	

	или туберкулёзом вымени; примесь в молоке молозива; 4) поедании коровами большого количества зеленого, легкобро-дящего корма; развитии в молоке кишечной палочки и флуорес-цирующих бактерии	
23	К вынужденному убою не относятся следующие из перечислен-ных случаев (несколько вариантов ответа) 1) убой клинически здоровых животных не поддающихся откор-му, отстающих в росте, малопродуктивных 2) убой животных получивших травму перед убоем на мясоком-бинате, убойном пункте или бойне 3) убой животных находящихся в состоянии агонии 4) убой животных когорым угрожает гибель в результате отрав-ления 5) убой здоровых животных которым угрожает гибель в резуль-тате стихийного бедствия	
24	Полуфабрикаты из мяса птицы подвергаются микробиологическо-му контролю после выработки или перед отгрузкой... . От партии полуфабрикатов кусковых и рубленых из птицы одного наиме-нования отбор пробы производят... . 1) не реже 2 раз в месяц, не менее 3 образцов, общей массой не менее 50 г 2) 1 раз в неделю, одну пробу из произвольного места партии, массой 150 г 3) 1 раз в месяц, не менее 10 образцов, массой 50 г каждый	
25	Отметьте все причины возникновения порока - горький вкус мо-лока (несколько вариантов ответа) 1) Поедание водяной фиалки, гречихи, люцерны, вики, незабудки 2) Поедание большого количества картофеля, свекловичной бот-вы и силоса; заболевание органов пищеварения; попадание ки-шечной палочки, микроорганизмов, образующих кислоту; дрожжей 3) Кровоизлияние в молочные ходы или цистерну вымени 4) Поедание полыни, люпинов, редьки, репы, лютиковых 5) Поедание прогорклого жмыха, заплесневелой соломы	
26	Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря прово-дится в колбасных и консервных цехах... 1) Ежедневно перед началом работы 2) После завершения работы каждой смены 3) не менее 1 раза в 3 дня 4) не менее 1 раза в неделю	
27	Ветеринарный контроль при транзите подконтрольных товаров (кроме животных) в пунктах пропуска через границу осуществ-ляется... 1) после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата 2) после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной 3) перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата 4) досмотр товаров не осуществляется, производится только про-верка документов	
28	Для каких продуктов из птицы регламентируется отсутствие БГКП в 1 г продукта 1) Сардельки, сосиски 2) Мясные хлеба 3) Готовые рубленые изделия 4) Вареные колбасы	

	<p>5) Ливерные колбаски с растительными добавками</p> <p>6) Варено-копченые колбасы</p>	
29	<p>Причиной появления у молока солёного вкуса может быть...</p> <p>1) доение стародойных коров (перед запуском), коров с маститом или туберкулёзом вымени; примесь в молоке молозива;</p> <p>2) хранение молока в цинковой посуде</p> <p>3) поедании свежей крапивы, хмеля, водяного перца</p> <p>4) поедании коровами большого количества зеленого, легкобро-дящего корма; развитии в молоке кишечной палочки и флуорес-цирующих бактерии</p>	
30	<p>К вынужденному убою не относятся следующие из перечислен-ных случаев (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) убой здоровых животных которым угрожает гибель в резуль-гате стихийного бедствия</p> <p>2) убой животных находящихся в состоянии агонии</p> <p>3) убой животных когорым угрожает гибель в результате отрав-ления</p> <p>4) убой клинически здоровых животных не поддающихся откор-му, отстающих в росте, малопродуктивных</p> <p>5) убой животных получивших травму перед убоем на мясоком-бинате, убойном пункте или бойне</p>	
31	<p>Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах:</p> <p>1) законность;</p> <p>2) неотвратимость ответственности за совершение коррупционных правонарушений;</p> <p>3) этическое воспитание;</p> <p>4) религиозное мировоззрение.</p>	ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению
32	<p>Профилактика коррупции осуществляется путем применения следующих основных мер:</p> <p>1) формирование в обществе нетерпимости к коррупционному поведению;</p> <p>2) антикоррупционная экспертиза правовых актов и их проектов;</p> <p>3) внедрение в штат сотрудников специальных осведомителей;</p> <p>4) применение специальных технических средств.</p>	
33	<p>Основными направлениями деятельности государственных органов по повышению эффективности противодействия коррупции являются:</p> <p>1) проведение единой государственной политики в области противодействия коррупции;</p> <p>2) создание механизма взаимодействия правоохранительных и иных государственных органов с общественными и парламентскими комиссиями по вопросам противодействия коррупции, а также с гражданами и институтами гражданского общества;</p> <p>3) создание поощрительных мер при выявлении коррупционного поведения;</p> <p>4) создавать провокационные ситуации с целью выявления коррупционного поведения</p>	

34	<p>Организационные основы противодействия коррупции. Президент Российской Федерации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) определяет основные направления государственной политики в области противодействия коррупции; 2) устанавливает компетенцию федеральных органов исполнительной власти, руководство деятельностью которых он осуществляет, в области противодействия коррупции; 3) разрабатывает законодательную базу; 4) контролирует деятельность органов исполнительной власти в пределах своих полномочий. 	
35	<p>Коррупция - это</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) злоупотребление служебным положением, дача взятки, получение взятки, злоупотребление полномочиями, коммерческий подкуп либо иное незаконное использование физическим лицом своего должностного положения вопреки законным интересам общества и государства в целях получения выгоды в виде денег, ценностей, иного имущества или услуг имущественного характера, иных имущественных прав для себя или для третьих лиц либо незаконное предоставление такой выгоды указанному лицу другими физическими лицами; 2) совершение деяний, указанных в подпункте "1" настоящего пункта, от имени или в интересах юридического лица; 3) девиантное поведение; 4) бюрократический термин. 	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

4.1.3.Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Бурмистрова О.М. Производственный ветеринарно-санитарный контроль: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 39 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806>

Режим доступа:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03358.pdf>

заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
Раздел 1 Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании, предубойном содержании, убое и переработке животных и птицы		
1	Дайте понятие системе ХАССП.	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в
2	Опишите ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы	рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
3	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота	
4	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных	
5	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	
6	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового сырья	
7	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья	
8	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных	
9	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при переработке перо-пухового сырья	
10	Назовите порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании животных и птицу	
11	Опишите порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарного контроля при предубойном содержании животных и птицу	
12	Назовите порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарного контроля при убое и переработки животных и птицу	
13	Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий	
14	Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
15	Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме	
16	Назовите методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты	
17	Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных	
2	Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения	
1	Назовите общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
2	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей	
3	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	
4	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов	
5	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения	
6	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб	
7	Опишите порядок оформления нормативных документов при пе-	

	переработке сырья животного происхождения	документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
8	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
9	Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	
10	Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	
11	Назовите пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения	
12	Назовите пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения	
3.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	
1	Опишите организацию ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
2	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов на продовольственных рынках	
3	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках	
4	Как осуществляют ветеринарно-санитарный контроль при реализации домашних животных	
5	Как проводят ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в ЛВСЭ рынка	
6	Назовите порядок оформления нормативной документации по результатам ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
7	Назовите перечень журналов заполняемых при ветеринарно-санитарном контроле на продовольственных рынках	
8	Назовите методы ветеринарно-санитарного контроля мяса, мясных продуктов, молока, молочных продуктов, рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
9	Назовите способы выявления и противостояния коррупционному поведению	ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использо-

	<p>вании терминологии, исправленные после наводящих вопросов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
<p>Оценка 2 (неудовлетворительно)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4. 2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе или заместителя директора Института по учебной работе не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится 3 вопроса.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования

преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<ol style="list-style-type: none">1. Понятие о дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль». Ее цель и задачи.2. Понятие о системе ХАССП – производственному контролю по критическим контрольным точкам.3. Понятие об ОПВК мясоперерабатывающего предприятия. Цель и задачи его деятельности.4. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным.5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных автомобильным транспортом.6. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных железнодорожным транспортом.7. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании грузов, подконтрольных ветеринарной службе, воздушным транспортом.8. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании сырья и продуктов животного происхождения, подконтрольных ветеринарной службе.9. Контроль дезинфекция транспорта при перевозке животных, сырья и продуктов животного происхождения.10. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

<p>11. Ветеринарно-санитарные требования к боенским предприятиям.</p> <p>12. Требования к производственным лабораториям мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>13. Ветеринарно-санитарные требования к цехам мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>14. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по производству птицепродуктов.</p> <p>15. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к цехам и оборудованию для производства животных кормов.</p> <p>16. Методы контроля качества санитарной обработки (мойки и профилактической дезинфекции) на мясоперерабатывающем предприятии.</p> <p>17. Ветеринарно-санитарный контроль при добыче диких и промысловых животных и пернатой дичи.</p> <p>18. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких животных.</p> <p>19. Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных.</p> <p>20. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.</p> <p>21. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий.</p> <p>22. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по переработке рыбы и других гидробионтов.</p> <p>23. Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации рыбных отходов.</p> <p>24. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных консервов.</p> <p>25. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных копченостей.</p> <p>26. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных полуфабрикатов.</p> <p>27. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яйцепродуктов.</p> <p>28. Ветеринарно-санитарные требования к контролю при переработке перо-пухового сырья.</p> <p>29. Ветеринарно-санитарные требования к условиям получения доброкачественного молока на ферме.</p> <p>30. Ветеринарно-санитарный контроль при обезвреживании молока больных животных.</p> <p>31. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве питьевого молока.</p> <p>32. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кисломолочных продуктов.</p> <p>33. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных продуктов (сыров, масла молочных консервов).</p> <p>34. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления на продовольственных рынках.</p> <p>35. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов при реализации на продовольственных рынках.</p> <p>36. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов при реализации на продовольственных рынках.</p> <p>37. Ветеринарно-санитарный контроль меда при реализации на продовольственных рынках.</p> <p>38. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при реализации на продовольственных рынках.</p> <p>39. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц при реализации на продовольственных рынках.</p> <p>40. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления при реализации на продовольственных рынках.</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при реализации домашних животных.</p>	
---	--

<p>41. Перечень и общая характеристика нормативных документов, оформляемых по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля</p> <p>42. Порядок оформления нормативной документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии</p> <p>43. Порядок оформления нормативной документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии</p>	<p>ИД-1ОПК-5</p> <p>Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>
<p>44. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке животных.</p> <p>45. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке кроликов.</p> <p>46. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке нутрий.</p> <p>47. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке птицы.</p> <p>48. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных.</p> <p>49. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке условно годного мясного сырья.</p> <p>50. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов.</p> <p>51. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке крови убойных животных.</p> <p>52. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке жирового сырья.</p> <p>53. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кишечных фабрикатов.</p> <p>54. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке шкур животных.</p> <p>55. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке эндокринно-ферментного сырья.</p> <p>56. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке технического сырья. Контроль утилизации мяса больных животных.</p> <p>57. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при охлаждении, замораживании, размораживании мяса.</p> <p>58. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на промышленных холодильниках.</p> <p>59. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов.</p> <p>60. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании условно годного рыбного сырья.</p> <p>61. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме.</p> <p>62. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке молока на молокозаводе.</p>	<p>ИД-1ОПК-6Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>
<p>63. Основные способы формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению.</p>	<p>ИД-1 УК-10.</p> <p>Проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>

Шкала и критерии оценки ответа обучающегося приведены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полностью усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связно-
	<ul style="list-style-type: none"> го описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности не принципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p>Результаты микробиологических исследований сырья в колбасном производстве регистрируют в журнале...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) микробиологического контроля состояния производства 2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве 3) во всех перечисленных журналах 4) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий 	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
2	<p>Допускается торговля на территории рынка живой птицей прт наличии ветеринарного свидетельства формы :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) форма № 1 2) форма № 2 3) форма № 3 4) форма №4 	
3	Допускается торговля на территории рынка живой птицей при наличии ве-	

	<p>ветеринарной справки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) формы №1 2) формы №2 3) форма №3 4) форма №4 	
4	<p>По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы 2 раза в год составляется отчет</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) формы №1 	
	<ol style="list-style-type: none"> 2) формы №2 3) форма №3 4) форма №4 5) формы №5 	
5	<p>В лаборатории ведутся журналы повседневного учета (Несколько вариантов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) журнал экспертизы мяса 2) журнал проведения дез. обработки 3) журнал учета рабочего времени 4) журнал предубойного осмотра животных 	
6	<p>В обязанности ПВСК входят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выдача заключений о пригодности продуктов 2) выдача ветеринарных заключений 3) оформление актов на недоброкачественное сырье 4) предубойный осмотр животных 	
7	<p>Результаты микробиологических исследований молока как сырья регистрируют в журнале...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) микробиологического контроля состояния производства 2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве 3) во всех перечисленных журналах 4) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий 	
8	<p>Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса заносится в журнал</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) формы №23 2) формы №2 3) формы №45 	
9	<p>Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов заносится в журнал</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) формы №43 2) формы №2 3) формы №25 	
10	<p>Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы меда заносится в журнал</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) формы №4 2) формы №2 3) формы №26 	
11	<p>Отметьте все отличительные особенности вынужденного убоя в отличии от планового?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Обязательное проведение органолептических исследований 2) Обязательно составляется акт о проведении убоя подписанный ветеринарным врачом 3) Обязательное проведение исследований мяса на наличие ядохимикатов 4) Проводится только с разрешения ветеринарного врача 5) Обязательное проведение бактериологического исследования 6) Не проводится предубойная выдержка 	<p>ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
12	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования колбасного цеха по показателю КМАФАнМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 2 раза в квартал, 1×10^3 2) 2 раза в месяц, 1×10^3 3) 1 раза в неделю, 1×10^2 4) 1 раз в месяц, 1×10^4 	
13	<p>При хорошей санитарной оценке качества тушек птицы, потрохов, бескостного мяса показатели следующие...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Наличие сальмонелл до 3, ОМЧ более $2,0 \times 10^5$ КОЕ/г 	

	<p>2) Наличие сальмонелл не допускается, ОМЧ менее $1,0 \times 10^7$ КОЕ/г</p> <p>3) Наличие сальмонелл не допускается, ОМЧ менее $2,0 \times 10^5$ КОЕ/г</p>	
14	Контроль питьевой воды на бытовые и производственные нужды на птицеперерабатывающем предприятии осуществляется...	
	<p>1) Не реже 1 раза в месяц</p> <p>2) 1 раз в 2 месяца</p> <p>3) 1 раз в месяц</p> <p>4) 1 раз в квартал</p>	
15	<p>В каком количестве колбасных продуктов не допускается наличие сульфит-редуцирующих клостридий</p> <p>1) 5,0 г</p> <p>2) 0,5 г</p> <p>3) 1,0 г</p> <p>4) 0,1 г</p>	
16	<p>Хорошим считается состояние оборудования консервного цеха птицеперерабатывающего предприятия</p> <p>1) наличие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \times 10^2$ КОЕ*см²</p> <p>2) наличие БГКП, ОМЧ менее $3,0 \times 10^2$ КОЕ*см²</p> <p>3) отсутствие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \times 10^2$ КОЕ*см²</p> <p>4) отсутствие БГКП, ОМЧ менее $3,0 \times 10^2$ КОЕ*см²</p>	
17	<p>Вынужденный убой разрешено проводить...</p> <p>1) при подозрении по заболеванию катаральная лихорадка КРС, африканская чума, ботулизм, сап, миксоматоз кроликов, грипп птиц</p> <p>2) для молодняка убойных животных не достигших двухнедельного возраста</p> <p>3) при подозрении по заболеванию сибирской язва, эмкар, злокачественный отек, бродячий, энтеротоксемия</p> <p>4) при переломе конечностей</p>	
18	<p>Для каких продуктов из птицы регламентируется отсутствие БГКП в 1 г продукта</p> <p>1) Вареные колбасы</p> <p>2) Ливерные колбаски с растительными добавками</p> <p>3) Готовые рубленые изделия</p> <p>4) Сардельки, сосиски</p> <p>5) Варено-копченые колбасы</p> <p>6) Мясные хлеба</p>	
19	<p>Допускается проводить санобработку помещений и оборудования не менее 1 раза в неделю в отделениях...</p> <p>(несколько вариантов ответов)</p> <p>1) подготовки сырья</p> <p>2) стерилизации консервируемой продукции</p> <p>3) приготовления специй</p> <p>4) упаковки колбасных изделий</p> <p>5) сушки сырокопченых и сыровяленых колбас</p>	
20	<p>К вынужденному убою не относятся следующие из перечисленных случаев (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) убой здоровых животных которым угрожает гибель в результате стихийного бедствия</p> <p>2) убой животных находящихся в состоянии агонии</p> <p>3) убой животных когорым угрожает гибель в результате отравления</p> <p>4) убой клинически здоровых животных не поддающихся откорму, отстающих в росте, малопродуктивных</p> <p>5) убой животных получивших травму перед убоем на мясокомбинате, убойном пункте или бойне</p>	
21	<p>Как часто производится взятие смывов для оценки санитарного состояния тары, инвентаря на птицеперерабатывающем предприятии?</p> <p>1) 2 раза в неделю, по точно установленному графику</p> <p>2) Не реже двух раз в месяц, перед началом работы, без предварительного предупреждения</p> <p>3) 1 раз в месяц, во время работы, с уведомлением работников</p>	
22	Как часто производится взятие смывов для оценки санитарного состояния рук работников прицеперерабатывающего предприятия	

непосредственно соприкасающихся с чистой продукцией?

- 1) 1 раз в неделю, перед началом работы
- 2) 3 раза в течении рабочего дня

23	<p>3) Не реже двух раз в месяц, перед началом работы, после туалета, при переходе с одного участка на другой, без предупреждения работника</p> <p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования колбасного цеха по показателю КМАФАнМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя</p> <p>1) 2 раза в квартал, 1×10^3</p> <p>2) 1 раз в неделю, 1×10^2</p> <p>3) 2 раза в месяц, 1×10^3</p>	
24	<p>4) 1 раз в месяц, 1×10^4</p> <p>При анализе воды на бытовые и производственные нужды на птицеперерабатывающем предприятии...</p> <p>1) в 1 см^3 должно содержаться не более 1.0×10^2 КОЕ, в 1 л БГКП не более 5, спор клостридий не более 3 в 1 л</p> <p>2) в 1 см^3 должно содержаться не более 10×10^2 КОЕ, в 1 л БГКП не более 30, споры клостридий отсутствуют</p>	
25	<p>3) в 1 см^3 должно содержаться не более 1.0×10^2 КОЕ, в 1 л БГКП не более 3, споры клостридий отсутствуют</p> <p>Площадь смывов при оценке санитарно-микробиологического состояния инвентаря, тары, оборудования в колбасном производстве до начала работы и после проведения уборки должна быть...</p> <p>1) не менее 10 см^2</p> <p>2) $50-90 \text{ см}^2$</p> <p>3) не менее 100 см^2</p>	
26	<p>4) не более 50 см^2</p> <p>Ветеринарный контроль в отношении животных перемещаемых по территории таможенного союза производится и карантинные мероприятия проводятся...</p> <p>1) при разгрузке животных в хозяйстве-получателе</p> <p>2) при погрузке животных на транспорт в хозяйстве-отправителе</p> <p>3) при их погрузке и в месте назначения, в хозяйстве - отправителе и хозяйстве -получателе животных.</p>	
27	<p>Как часто производится взятие смывов для оценки санитарного состояния тары, инвентаря на птицеперерабатывающем предприятии?</p> <p>1) 1 раз в месяц, во время работы, с уведомлением работников</p> <p>2) Не реже двух раз в месяц, перед началом работы, без предварительного предупреждения</p> <p>3) 2 раза в неделю, по точно установленному графику</p>	
28	<p>При показателе ОМЧ более $1,0 \times 10$ КОЕ/г при отсутствии признаков органолептической порчи тушки птицы, потроха, мясо бескостное кусковое и мясо мехобвалки...</p> <p>1) срочно направляется на заморозку</p> <p>2) допускается к хранению хранению в охлажденном состоянии</p> <p>3) не подлежит хранению в охлажденном состоянии</p> <p>4) может быть реализовано в охлажденном виде в течении 4-6 часов</p> <p>5) направляется на утилизацию</p> <p>6) не подлежит заморозке</p>	
29	<p>7) срочно должно быть подвергнуто термической обработке</p> <p>Отметьте все отличительные особенности вынужденного убоя в отличии от планового?</p> <p>1) Обязательное проведение исследований мяса на наличие ядохимикатов</p> <p>2) Не проводится предубойная выдержка</p> <p>3) Проводится только с разрешения ветеринарного врача</p> <p>4) Обязательное проведение бактериологического исследования</p> <p>5) Обязательное проведение органолептических исследований</p> <p>6) Обязательно составляется акт о проведении убоя подписанный ветеринарным врачом</p>	
30	<p>Вынужденный убой разрешено проводить...</p> <p>1) для животных через 10 дней после прививки вакцинами против Сибирской язвы или Ящура</p> <p>2) для животных в агональном состоянии, не зависимо от причин вызвавших</p>	

	его 3) для однокопытных при отсутствии реакции маллеинезации 4) при травмах которые в прогнозе приведут к падежу животного	
31	Хорошим считается состояние оборудования при переработке птицы и полуфабрикатов... 1) наличие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 2) отсутствие БГКП, ОМЧ более $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 3) наличие БГКП, ОМЧ более $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 4) отсутствие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ²	
32	Контроль качества мойки оборудования колбасных и консервных цехов на наличие остатков белковых веществ определяют... 1) индикатором "Регоxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде 2) пробой с суданом III 3) азопирамовой пробой 4) индикатором митилоранжем 5) индикаторной лакмусовой бумагой	
33	Кратность проверки крупного и мелкого оборудования колбасного цеха по показателю КМАФАнМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя 1) 1 раза в неделю, 1×10^2 2) 1 раз в месяц, 1×10^4 3) 2 раза в квартал, 1×10^3 4) 2 раза в месяц, 1×10^3	
34	Площадь смывов при оценке санитарно-микробиологического состояния инвентаря, тары, оборудования в колбасном производстве до начала работы и после проведения уборки должна быть... 1) не более 50 см^2 2) не менее 100 см^2 3) не менее 10 см^2 4) $50-90 \text{ см}^2$	
35	Какой этап отсутствует при ветеринарно-санитарной экспертизе диких и промысловых животных? 1) Микробиологические исследования 2) Послеубойный осмотр 3) Оценка эпизоотической обстановки региона 4) Предубойная подготовка	
36	Хорошим считается состояние оборудования консервного цеха птицеперерабатывающего предприятия 1) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 2) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее $3,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 3) Наличие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 4) Наличие БГКП, ОМЧ менее $3,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ²	
37	Как часто производится взятие смывов для оценки санитарного состояния тары, инвентаря на птицеперерабатывающем предприятии? 1) 1 раз в месяц, во время работы, с уведомлением работников 2) 2 раза в неделю, по точно установленному графику 3) Не реже двух раз в месяц, перед началом работы, без предварительного предупреждения	
38	Кратность проверки крупного и мелкого оборудования консервного цеха по показателю КМАФАнМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя 1) 1 раза в неделю, 1×10^2 2) 2 раза в месяц, 1×10^3 3) 2 раза в квартал, 1×10^3 4) 1 раз в месяц, 1×10^4	
39	Кратность проверки крупного и мелкого оборудования колбасного цеха по показателю БГКП отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя 1) 1 раз в месяц, 1×10^1	

	<p>2) 2 раза в месяц, не допускается</p> <p>3) 1 раза в неделю, 1×10^3</p> <p>4) 2 раза в квартал, не допускается</p>	
40	<p>Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов)</p> <p>1) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;</p> <p>2) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров</p> <p>3) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения сов-местного перемещения несовместимых товаров</p> <p>4) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтроль-ных товаров</p> <p>5) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров</p> <p>6) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</p> <p>7) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.</p>	
41	<p>Всё перечисленное ниже ухудшает товарные качества мяса и мясопродуктов, кроме...</p> <p>1) Гниение</p> <p>2) Созревание</p> <p>3) Ослизнение</p> <p>4) Загар</p> <p>5) Прогоркание</p>	
42	<p>Причиной появления у молока солёного вкуса может быть...</p> <p>1) хранение молока в цинковой посуде</p> <p>2) поедании свежей крапивы, хмеля, водяного перца</p> <p>3) доение стародойных коров (перед запуском), коров с маститом или туберкулёзом вымени; примесь в молоке молозива;</p> <p>4) поедании коровами большого количества зеленого, легкобродящего кор-ма; развитии в молоке кишечной палочки и флуоресцирующих бактерии</p>	
43	<p>К вынужденному убою не относятся следующие из перечисленных случаев (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) убой клинически здоровых животных не поддающихся откорму, отстаю-щих в росте, малопродуктивных</p> <p>2) убой животных получивших травму перед убоем на мясокомбинате, убойном пункте или бойне</p> <p>3) убой животных находящихся в состоянии агонии</p> <p>4) убой животных когорым угрожает гибель в результате отравления</p> <p>5) убой здоровых животных которым угрожает гибель в результате стихий-ного бедствия</p>	
44	<p>Контроль качества мойки оборудования колбасных и консервных цехов на наличие остатков жировых веществ определяют...</p> <p>1) азопирамовой пробой</p> <p>2) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде</p> <p>3) индикаторной лакмусовой бумагой</p> <p>4) индикатором митилоранжем</p> <p>5) пробой с суданом III</p>	
45	<p>Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов)</p> <p>1) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтроль-ных товаров</p> <p>2) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения сов-</p>	

	<p>местного перемещения несовместимых товаров</p> <p>3) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров</p> <p>4) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;</p> <p>5) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.</p> <p>6) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</p> <p>7) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров</p>	
46	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы подвергаются микробиологическому контролю после выработки или перед отгрузкой... . От партии полуфабрикатов кусковых и рубленых из птицы одного наименования отбор пробы производят... .</p> <p>1) не реже 2 раз в месяц, не менее 3 образцов, общей массой не менее 50 г</p> <p>2) 1 раз в неделю, одну пробу из произвольного места партии, массой 150 г</p> <p>3) 1 раз в месяц, не менее 10 образцов, массой 50 г каждый</p>	
47	<p>Контроль на остаточное содержание перекиси водорода после санобработки оборудования колбасных и консервных цехов проводят...</p> <p>1) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде</p> <p>2) индикатором фенолфталеином</p> <p>3) азопирамовой пробой</p> <p>4) индикаторной лакмусовой бумагой и индикатором метилоранж</p> <p>5) пробой с суданом III</p>	
48	<p>Отметьте все причины возникновения порока - горький вкус молока (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) Поедание водяной фиалки, гречихи, люцерны, вики, незабудки</p> <p>2) Поедание большого количества картофеля, свекловичной ботвы и силоса; заболевание органов пищеварения; попадание кишечной палочки, микроорганизмов, образующих кислоту; дрожжей</p> <p>3) Кровоизлияние в молочные ходы или цистерну вымени</p> <p>4) Поедание полыни, люпинов, редьки, репы, лютиковых</p> <p>5) Поедание прогорклого жмыха, заплесневелой соломы</p>	
49	<p>Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря проводится в колбасных и консервных цехах...</p> <p>1) Ежедневно перед началом работы</p> <p>2) После завершения работы каждой смены</p> <p>3) не менее 1 раза в 3 дня</p> <p>4) не менее 1 раза в неделю</p>	
50	<p>При анализе воды на бытовые и производственные нужды на птицеперерабатывающем предприятии...</p> <p>1) в 1см³ должно содержаться не более 1.0x10² КОЕ, в 1 л БГКП не более 5, спор клостридий не более 3 в 1 л</p> <p>2) в 1см³ должно содержаться не более 10x10² КОЕ, в 1 л БГКП не более 30, споры клостридий отсутствуют</p> <p>3) в 1см³ должно содержаться не более 1.0x10² КОЕ, в 1 л БГКП не более 3, споры клостридий отсутствуют</p>	
51	<p>Отметьте все отличительные особенности вынужденного убоя в отличие от планового?</p> <p>1) Не проводится предубойная выдержка</p> <p>2) Обязательное проведение органолептических исследований</p> <p>3) Обязательное проведение исследований мяса на наличие ядохимикатов</p> <p>4) Обязательно составляется акт о проведении убоя подписанный ветеринарным врачом</p> <p>5) Проводится только с разрешения ветеринарного врача</p> <p>6) Обязательное проведение бактериологического исследования</p>	
52	<p>Охлажденное мясо рекомендуется хранить при следующем режиме и продолжительности...</p>	

	<p>1) при температуре +1...+5°C, относительной влажности воздуха около 65%, не более 10 суток</p> <p>2) при температуре -10...-5°C, относительной влажности воздуха около 85%, не более 30 суток</p> <p>3) при температуре -1...+1°C, относительной влажности воздуха около 45%, не более 20 суток</p> <p>4) при температуре -1...+1°C, относительной влажности воздуха около 85%, не более 20 суток</p>	
53	<p>Вынужденный убой разрешено проводить...</p> <p>1) при отравлении животного пестицидами</p> <p>2) для животных в агональном состоянии, не зависимо от причин вызвавших его</p> <p>3) при неопределенном диагнозе заболевания</p> <p>4) для животных через 20 дней после скармливания рыбы, рыбных отходов, рыбной муки</p>	
54	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования колбасного цеха по показателю БГКП отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя</p> <p>1) 2 раза в месяц, не допускается</p> <p>2) 2 раза в квартал, не допускается</p> <p>3) 1 раза в неделю, 1×10^3</p> <p>4) 1 раз в месяц, 1×10^1</p>	
55	<p>В каких случаях мясо диких животных используют в пищу без ограничений (без бактериологических и физикохимических исследований) в случае благополучной эпизоотической обстановки.</p> <p>1) Если внутренние органы не были удалены и животное было доставлено для разделки в течении 2-4 часов</p> <p>2) При отсутствии огнестрельного ранения на туше животного</p> <p>3) Если животное было добыто в состоянии агонии</p> <p>4) Если животное было добыто путем длительного преследования</p>	
56	<p>Отметьте все отличительные особенности вынужденного убоя в отличии от планового?</p> <p>1) Обязательное проведение органолептических исследований</p> <p>2) Обязательное проведение бактериологического исследования</p> <p>3) Не проводится предубойная выдержка</p> <p>4) Обязательно составляется акт о проведении убоя подписанный ветеринарным врачом</p> <p>5) Обязательное проведение исследований мяса на наличие ядохимикатов</p> <p>6) Проводится только с разрешения ветеринарного врача</p>	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
57	<p>Для туши медведя характерны следующие признаки</p> <p>1) Мясо светло-красного цвета, иногда темно-красного, жесткое, плотной консистенции. Мышцы у взрослых самцов грубоволокнистые, со специфическим запахом и часто неприятным вкусом. У молодняка до года мышцы тонковолокнистые, мясо нежное, ароматное, сочное. Жир откладывается, как правило, под кожей, в области почек и редко между мышечными волокнами.</p> <p>2) Мясо бледно-розового цвета, со специфическим запахом, мускулы тонковолокнистые, межмышечная соединительная ткань рыхлая и нежная. Между мышечными волокнами откладывается много жира, что придает мясу мраморность.</p> <p>3) Мясо бледно-красного или интенсивно красного цвета с синеватым оттенком. Мышечные волокна тонкие, нежные, на разрезе мелкозернистые. Жировые прослойки между мышечными волокнами обнаруживаются редко. Жировая ткань белого цвета, плотной консистенции.</p> <p>4) Мясо темно-красного цвета с сине-фиолетовым оттенком, консистенция жесткая, мышцы крупноволокнистые, суховатые, богаты межмышечной соединительной тканью. На поверхности туши обычно откладывается толстый слой жира, количество которого к осени достигает 30-35 кг.</p>	
58	<p>Всё перечисленное ниже ухудшает товарные качества мяса и мясопродуктов,</p>	

	<p>кроме...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Гниение 2) Созревание 3) Ослизнение 4) Загар 5) Прогоркание 	
59	<p>Порча мяса в процессе хранения в неблагоприятных условиях, вызываемая деятельностью микроорганизмов, которые разрушают азотистые вещества, содержащиеся в мясе, сопровождающийся образованием промежуточные и конечные продукты распада, обладающих дурным запахом (индол, скатол, сероводород, меркаптаны и др.).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Гниение 2) Созревание 3) Загар 4) Прогоркание 	
60	<p>Допустимо ли дроблении партии подконтрольного товара на таможенной территории таможенного союза?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Оформляются копии ветеринарных сертификатов, выданных уполномоченным органом в месте погрузки, с указанием сведений о дополнительном контроле в месте дробления партии. 2) В случае дробления партии на каждую часть партии составляется новый ветеринарный сертификат 3) Дробление партии не допускается. 	
61	<p>Выделите ВСЕ режимы используемые для замораживания говяжьих и свин-ных туш и полутуш (несколько вариантов ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Температура -12°C, продолжительность 72 ч 2) Температура -23°C, продолжительность 40 ч 3) Температура -10°C, продолжительность 24 ч 4) Температура -15°C, продолжительность 60 ч 5) Температура -5°C, продолжительность 90 ч 6) Температура -18°C, продолжительность 48 ч <p>Если мясо охлаждается медленно (при высокой температуре и плохом теплообмене с внешней средой) и газообмен между мясом и воздухом недостаточен (поверхность покрыта жиром, шкурой, ледяной корочкой при заморозке парного мяса), образующиеся при автолизе газообразные и пахучие продукты задерживаются в тканях. В некоторых (наиболее толстых) частях туши образуется специфический неприятный запах, меняется окраска ткани, которая приобретает серозеленый (фисташковый) цвет. Это явление называется....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Загар 2) Прогоркание 3) Созревание 4) Ослизнение 5) Гниение 	
62	<p>Действия (бездействие) должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор на таможенных пропускных пунктах, могут быть обжалованы в порядке, установленном законодательством...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Страны экспортера, откуда товар направлялся 2) Страны, на территории которой находится подконтрольный товар 3) Страны, на территории которой произведены действия 4) Страны импортера, куда товар направлялся 	
63	<p>Ветеринарный контроль при перемещении (перевозке) подконтрольных товаров всеми видами транспорта в пределах таможенной территории таможенного союза осуществляется уполномоченными органами Сторон...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) при их производстве и погрузке 2) при разгрузке товаров в пункте прибытия 3) при пересечении границ территорий 	
64	<p>Порча мяса в процессе хранения в неблагоприятных условиях, вызываемая деятельностью микроорганизмов, которые разрушают азотистые вещества,</p>	

	<p>содержащиеся в мясе, сопровождающийся образованием промежуточные и конечные продукты распада, обладающих дурным запахом (индол, скатол, сероводород, меркаптаны и др.).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Гниение 2) Прогоркание 3) Загар 4) Созревание 	
65	<p>Температурно-влажностный режим какого процесса описан ниже: Температура воздуха перед загрузкой в камере должна быть -2, -3°, во время охлаждения - от -1 до 0°; относительная влажность воздуха в начале - 95-98%, а далее 90-92%.</p> <p>Продолжительность для говяжьих и свиных туш и полутуш - 24-36 часов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) остывание 2) охлаждение 3) созревание 4) замораживание 5) дефростация 	
66	<p>Какие способы добычи промысловых животных разрешены правилами вете-ринарно-санитарного надзора</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) все виды ружей (включая настораживание ружей), капканы, ловчие ямы, 2) выгон на гладкий лед, перевесы, крючки, петли, сети 3) гладкоствольные ружья (кроме пневматических), капканы 4) малокалиберные винтовки и другое огнестрельное оружие, загон, уста-новка сжимов схватов 	
67	<p>Выделите ВСЕ режимы используемые для замораживания говяжьих и свин-ных туш и полутуш</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Температура -10°С, продолжительность 24 ч 2) Температура -23°С, продолжительность 40 ч 3) Температура -5°С, продолжительность 90 ч 4) Температура -18°С, продолжительность 48 ч 5) Температура -12°С, продолжительность 72 ч 6) Температура -15°С, продолжительность 60 ч 	
68	<p>Причиной появления у молока солёного вкуса может быть...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) доение стародойных коров (перед запуском), коров с маститом или тубер-кулёзом вымени; примесь в молоке молозива; 2) хранение молока в цинковой посуде 3) поедании свежей крапивы, хмеля, водяного перца 4) поедании коровами большого количества зеленого, легкобродящего кор-ма; развитию в молоке кишечной палочки и флуоресцирующих бактерии 	
69	<p>Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных; 2) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям. 3) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения сов-местного перемещения несовместимых товаров 4) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров 5) контроль соответствия транспортного средства установленным ветери-нарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтроль-ных товаров 6) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответ-ствия упаковки и маркировки установленным требованиям. 7) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров 	
70	<p>Порча мяса в процессе хранения в неблагоприятных условиях, вызываемая деятельностью микроорганизмов, которые разрушают азотистые вещества, содержащиеся в мясе, сопровождающийся образованием промежуточные и конечные продукты распада, обладающих дурным запахом (индол, скатол,</p>	

	сероводород, меркаптаны и др.). 1) прогоркание 2) гниение 3) созревание 4) загар	
71	Ветеринарный контроль при транзите животных в пунктах пропуска через границу осуществляется... 1) после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной 2) после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата 3) перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата 4) ветеринарный контроль не осуществляется, производится только проверка документов	
72	Рекомендуется хранить при температуре не выше -8°C, влажности не выше 90% в течении 6 месяцев следующие продукты 1) шпик 2) топленые пищевые жиры 3) жир-сырец 4) охлажденные туши	
73	Какие способы добычи промысловых животных разрешены правилами ветеринарно-санитарного надзора 1) малокалиберные винтовки и другое огнестрельное оружие, загон, установка сжимов схватов 2) выгон на гладкий лед, перевесы, крючки, петли, сети 3) все виды ружей (включая настораживание ружей), капканы, ловчие ямы, 4) гладкоствольные ружья (кроме пневматических), капканы	
74	Отметьте все причины возникновения порока - молоко с творожистой консистенцией (несколько вариантов ответа) 1) Накопление в молоке маститного стрептококка 2) Наличие в молоке молочнокислых и другие микроорганизмов, вырабатывающих сычужный фермент 3) Хранение молока в металлической посуде (гидролиз лецитина с образованием триметиламина) 4) Хранение молока в одном помещении с рыбой 5) Долгое стояние молока в незакрытой посуде на скотном дворе 6) Поедание молочая, осоки, хвоща, лютиковых	
75	Действия (бездействие) должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор на таможенных пропускных пунктах, могут быть обжалованы в порядке, установленном законодательством... 1) Страны, на территории которой произведены действия 2) Страны импортера, куда товар направлялся 3) Страны экспортера, откуда товар направлялся 4) Страны, на территории которой находится подконтрольный товар	
76	В конце лактационного периода; молоко стародойных коров, при возникновении мастита, молоко может приобрести... 1) горько-соленого вкуса 2) запах ацетона 3) синюю или голубую окраски 4) запах аммиака	
77	Температура мяса должна быть перед замораживанием и по окончании замораживания в глубине наиболее толстой части следующими... 1) перед - не выше 20°C, после - не выше -5°C 2) перед - не выше 10°C, после - не выше 0°C 3) перед - не выше 4°C, после - не выше -6°C 4) перед - не выше 6°C, после - не выше -1°C	

78	<p>Контроль на остаточное содержание перекиси водорода после санобработки оборудования колбасных и консервных цехов проводят...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) индикатором фенолфталеином 2) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде 3) индикаторной лакмусовой бумагой и индикатором метилоранж 4) пробой с суданом III 5) азопирамовой пробой 	
79	<p>Температура мяса должна быть перед замораживанием и по окончании замораживания в глубине наиболее толстой части следующими....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) перед - не выше 6°C, после - не выше -1°C 2) перед - не выше 4°C, после - не выше -6°C 3) перед - не выше 20°C, после - не выше -5°C 4) перед - не выше 10°C, после - не выше 0°C 	
80	<p>Неправильное кормление, приводящее к нарушению белкового обмена веществ может привести к появлению в молоке ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) горько-соленого вкуса 2) красного осадка 3) запаха ацетона 4) желтой окраски 	
81	<p>Охлажденное мясо рекомендуется хранить при следующем режиме и продолжительности...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) при температуре -1...+1°C, относительной влажности воздуха около 85%, не более 20 суток 2) при температуре -1...+1°C, относительной влажности воздуха около 45%, не более 20 суток 3) при температуре -10...-5°C, относительной влажности воздуха около 85%, не более 30 суток 4) при температуре +1...+5°C, относительной влажности воздуха около 65%, не более 10 суток 	
82	<p>Если мясо охлаждается медленно (при высокой температуре и плохом теплообмене с внешней средой) и газообмен между мясом и воздухом недостаточен (поверхность покрыта жиром, шкурой, ледяной корочкой при заморозке парного мяса), образующиеся при автолизе газообразные и пахучие продукты задерживаются в тканях. В некоторых (наиболее толстых) частях туши образуется специфический неприятный запах, меняется окраска ткани, которая приобретает серо-зеленый (фисташковый) цвет. Это явление называется....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Прогоркание 2) Созревание 3) Ослизнение 4) Гниение 	
83	<p>Всё перечисленное ниже ухудшает товарные качества мяса и мясопродуктов, кроме...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) прогоркание 2) созревание 3) ослизнение 4) гниение 5) загар 	
84	<p>Документальный ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров 2) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям. 3) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров 4) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных 	

	<p>товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров</p> <p>5) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</p> <p>6) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров</p> <p>7) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;</p>	
85	<p>Для туши лося характерны следующие признаки</p> <p>1) мясо темно-красного цвета, мышцы на разрезе грубоволокнистые, однородного цвета, покрыты плотными, хорошо развитыми фасциями, без прослоек жира. Отложения жира в виде небольших участков в области грудины, поясницы и в тазовой полости.</p> <p>2) мясо бледно-розового цвета, со специфическим запахом, мускулы тонковолокнистые, межмышечная соединительная ткань рыхлая и нежная. Между мышечными волокнами откладывается много жира, что придает мясу мраморность.</p> <p>3) мясо бледно-красного или интенсивно красного цвета с синеватым оттенком. Мышечные волокна тонкие, нежные, на разрезе мелкозернистые. Жировые прослойки между мышечными волокнами обнаруживаются редко. Жировая ткань белого цвета, плотной консистенции.</p> <p>4) мясо светло-красного цвета, иногда темно-красного, жесткое, плотной консистенции. Мышцы у взрослых самцов грубоволокнистые, со специфическим запахом и часто неприятным вкусом. У молодняка до года мышцы тонковолокнистые, мясо нежное, ароматное, сочное. Жир откладывается, как правило, под кожей, в области почек и редко между мышечными волокнами.</p>	
86	<p>Отметьте все причины возникновения порока - молоко с творожистой консистенцией (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) Накопление в молоке маститного стрептококка</p> <p>2) Долгое стояние молока в незакрытой посуде на скотном дворе</p> <p>3) Хранение молока в одном помещении с рыбой</p> <p>4) Наличие в молоке молочнокислых и другие микроорганизмов, вырабатывающих сычужный фермент</p> <p>5) Поедание молочая, осоки, хвоща, лютиковых</p> <p>6) Хранение молока в металлической посуде (гидролиз лецитина с образованием триметиламина)</p>	
87	<p>Действия (бездействие) должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор на таможенных пропускных пунктах, могут быть обжалованы в порядке, установленном законодательством...</p> <p>1) Страны, на территории которой произведены действия</p> <p>2) Страны, на территории которой находится подконтрольный товар</p> <p>3) Страны экспортера, откуда товар направлялся</p> <p>4) Страны импортера, куда товар направлялся</p>	
88	<p>Какой этап отсутствует при ветеринарно-санитарной экспертизе диких и промысловых животных?</p> <p>1) микробиологические исследования</p> <p>2) послеубойный осмотр</p> <p>3) оценка эпизоотической обстановки региона</p> <p>4) предубойная подготовка</p>	
89	<p>Остановка в работе какой продолжительности требует очистку от сырья машин и аппаратов контактирующих с ним и промывку теплой водой для удаления остатков сырья?</p> <p>1) 4 часа</p> <p>2) 2 часа</p> <p>3) 1 час</p> <p>4) 30 минут</p>	
90	<p>Для туши медведя характерны следующие признаки:</p> <p>1) Мясо светло-красного цвета, иногда темно-красного, жесткое, плотной консистенции. Мышцы у взрослых самцов грубоволокнистые, со специфическим запахом и часто неприятным вкусом. У молодняка до года мышцы</p>	

	<p>тонковолокнистые, мясо нежное, ароматное, сочное. Жир откладывается, как правило, под кожей, в области почек и редко между мышечными волокнами.</p> <p>2) Мясо бледно-розового цвета, со специфическим запахом, мускулы тонковолокнистые, межмышечная соединительная ткань рыхлая и нежная. Между мышечными волокнами откладывается много жира, что придает мясу мраморность.</p> <p>3) Мясо бледно-красного или интенсивно красного цвета с синеватым оттенком. Мышечные волокна тонкие, нежные, на разрезе мелкозернистые. Жировые прослойки между мышечными волокнами обнаруживаются редко. Жировая ткань белого цвета, плотной консистенции.</p> <p>4) Мясо темно-красного цвета с сине-фиолетовым оттенком, консистенция жесткая, мышцы крупноволокнистые, суховатые, богаты межмышечной соединительной тканью. На поверхности туши обычно откладывается толстый слой жира, количество которого к осени достигает 30-35 кг.</p>	
91	<p>Для туши сайгака характерны следующие признаки</p> <p>1) Мясо бледно-розового цвета, со специфическим запахом, мускулы тонковолокнистые, межмышечная соединительная ткань рыхлая и нежная. Между мышечными волокнами откладывается много жира, что придает мясу мраморность.</p> <p>2) Мясо бледно-красного или интенсивно красного цвета с синеватым оттенком. Мышечные волокна тонкие, нежные, на разрезе мелкозернистые. Жировые прослойки между мышечными волокнами обнаруживаются редко. Жировая ткань белого цвета, плотной консистенции.</p> <p>3) Мясо светло-красного цвета, иногда темно-красного, жесткое, плотной консистенции. Мышцы у взрослых самцов грубоволокнистые, со специфическим запахом и часто неприятным вкусом. У молодняка до года мышцы тонковолокнистые, мясо нежное, ароматное, сочное. Жир откладывается, как правило, под кожей, в области почек и редко между мышечными волокнами.</p> <p>4) Мясо ярко-красного цвета, на воздухе быстро темнеет. Мышцы крупноволокнистые, без прослоек жира. В тушах имеются небольшие отложения жира.</p>	
92	<p>Ветеринарный контроль при перемещении (перевозке) подконтрольных товаров всеми видами транспорта в пределах таможенной территории таможенного союза осуществляется уполномоченными органами Сторон .</p> <p>1) при разгрузке товаров в пункте прибытия</p> <p>2) при их производстве и погрузке</p> <p>3) при пересечении границ территорий</p>	
93	<p>Причиной появления у молока солёного вкуса может быть...</p> <p>1) поедании коровами большого количества зеленого, легкобродящего корма; развитии в молоке кишечной палочки и флуоресцирующих бактерий</p> <p>2) хранение молока в цинковой посуде</p> <p>3) поедании свежей крапивы, хмеля, водяного перца</p> <p>4) доение стародойных коров (перед запуском), коров с маститом или туберкулёзом вымени; примесь в молоке молозива</p>	
94	<p>Контроль на остаточное содержание перекиси водорода после санобработки оборудования колбасных и консервных цехов проводят...</p> <p>1) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде</p> <p>2) индикаторной лакмусовой бумагой и индикатором метилоранж</p> <p>3) индикатором фенолфталеином</p> <p>4) пробой с суданом III</p> <p>5) азопирамовой пробой</p>	
95	<p>Ветеринарный контроль при транзите подконтрольных товаров (кроме животных) в пунктах пропуска через границу осуществляется...</p> <p>1) после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной</p> <p>2) досмотр товаров не осуществляется, производится только проверка документов</p> <p>3) после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>4) перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветери-</p>	

	нарного сертификата	
96	Используются следующие способы дефростации мяса 1) в паро-воздушной среде при температуре +25...+40°C, в течении 18-23 ч 2) в воде при температуре +4...+20°C 3) в паро-газовой среде 4) в воздушной среде при температуре +15...+17°C, в течении 30 ч 5) в солевом растворе	
97	Выделите ВСЕ режимы используемые для замораживания говяжьих и свиных туш и полутуш (несколько вариантов ответа) 1) Температура -23°C, продолжительность 40 ч 2) Температура -15°C, продолжительность 60 ч 3) Температура -18°C, продолжительность 48 ч 4) Температура -12°C, продолжительность 72 ч 5) Температура -10°C, продолжительность 24 ч 6) Температура -5°C, продолжительность 90 ч	
98	Отметьте все причины возникновения порока - горький вкус молока (несколько вариантов ответа) 1) Кровоизлияние в молочные ходы или цистерну вымени 2) Поедание полыни, люпинов, редьки, репы, лютиковых 3) Поедание прогорклого жмыха, заплесневелой соломы 4) Поедание большого количества картофеля, свекловичной ботвы и силоса; заболевание органов пищеварения; попадание кишечной палочки, микроорганизмов, образующих кислоту; дрожжей 5) Поедание водяной фиалки, гречихи, люцерны, вики, незабудки	
99	Рекомендуется хранить при температуре не выше -8°C, влажности не выше 90% в течении 6 месяцев следующие продукты 1) Шпик 2) Топленые пищевые жиры 3) Жир-сырец 4) Охлажденные туши	
100	Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов) 1) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения сов-местного перемещения несовместимых товаров 2) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров 3) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям. 4) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтроль-ных товаров 5) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям. 6) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров 7) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;	

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», согласно следующим критериям оценивания.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесе- ния изме- нений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата вне- сения из- менения
	замененных	новых	аннулированных				
4							