

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

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ



УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ветеринарной медицины
Д.М. Максимович
«14» мая 2020 г.

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.27 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль: Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – заочная

Троицк
2020

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 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

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 Бурмистрова О.М.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров «14» мая 2020 г. (протокол № 8).

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения
потребительских товаров,
доктор ветеринарных наук, профессор

И.А. Лыкасова

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины «14» мая 2020 г. (протокол № 9).

Председатель методической комиссии
факультета ветеринарной медицины,
кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



Е.Л. Лебедева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
1.2.	1.1 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.....	8
4.1.	Содержание дисциплины.....	8
4.2.	Содержание лекций.....	13
4.3.	Содержание лабораторных занятий.....	13
4.4.	Содержание практических занятий.....	13
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся.....	13
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	15
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	15
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....	16
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....	16
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	16
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	17
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	17
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	18
	Лист регистрации изменений.....	55

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 производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

Цель освоения дисциплины – 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 и обеспечения выпуска в реализацию доброкачественной и безопасной продукции, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины включают изучение нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия населения.

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-1 _{УК-2} Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	знания	Обучающийся должен знать действующие правовые нормы для определения задач проведения судебной экспертизы - (Б1.О.27, УК-2 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь определять задачи и оптимальные способы проведения судебной экспертизы материалов в рамках действующего законодательства - (Б1.О.27, УК-2 –У.1)
	навык и	Обучающийся должен владеть методами составления плана проведения судебной экспертизы в рамках действующего процессуального законодательства - (Б1.О.27, УК-2 – Н.1)

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 _{УК-10} . Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной	знания	Обучающийся должен знать, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и как противодействовать им в профессиональной деятельности (Б1.О.27, УК-10 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (Б1.О.27, УК-10 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками борьбы с проявлениями

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки)	
деятельности		экстремизма, терроризма, коррупционного поведения (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	
ИД-1 _{ОПК-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-1 _{ОПК-6} Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	знания	Обучающийся должен знать нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии - (Б1.О.27, ОПК-6 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии — (Б1.О.27, ОПК-6 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации — (Б1.О.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 Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 7 зачетных единицы (ЗЕТ), 252 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество
	часов
Контактная работа (всего)	20
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	10
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	10
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	223
Контроль	9
Итого	252

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

№ 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
2.7.	Ветеринарно-санитарный контроль санитарного 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 промышленного изготовления на продовольственных рынках	8	-	-	-	8	x
3.4.	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации домашних животных	8	-	-	-	8	x
	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и про-						

3.5	дуктов 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

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 корректирующего 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.

Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы

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.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

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 большую 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 птицы. 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 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 гигиени-

ческие требования к производственным зданиям и помещениям молочных комплексов. Требования предъявляемые к условиям содержания животных в помещениях молочного комплекса. Осуществление производственного ветеринарно-санитарный 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 завозе 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 подразделения 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 лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Требования к размещению лаборатории 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 какой не допускается. Случаи запрета реализации молоко 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 происхожде-

ния, продуктов растительного происхождения непрямоугольного изготовления в ЛВСЭ на рынке

Рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Специальные приборы и оборудование имеющиеся 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

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов
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

4.3 Содержание лабораторных занятий

№п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов
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	2
ИТОГО		10

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
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	38
Подготовка к тестированию	30
Подготовка к собеседованию	30
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	125
Итого	223

4.5.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Объем (акад. часов)
1	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	7
2	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы	7
3	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота	7
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий	7
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	7
6	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных	7
7	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	7
8	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового сырья	7
9	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья	7
10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме	7
11	Методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты	7
12	Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных	7
13	Ветеринарно-санитарные контроль при переработке перо-пухового сырья	7
14	Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных	7
15	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	7
16	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей	7
17	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	7
18	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	7
19	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	7
20	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	7
21	Ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения	7
22	Пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения	7
23	Пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения	7

№ п/п	Наименование тем	Объем (акад. часов)
24	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб	7
25	Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов	7
26	Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках	8
27	Ветеринарно-санитарный контроль мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов на продовольственных рынках	8
28	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках	8
29	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации домашних животных	8
30	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в ЛВСЭ рынка (занятие в условиях ЛВСЭ рынка)	8
31	Методы ветеринарно-санитарного контроля мяса, мясных продуктов, молока, молочных продуктов, рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках	8
Итого		223

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

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 «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=2868> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03355.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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 15 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03356.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:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=5703
2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 239 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=3738

Дополнительная:

1. Стадникова, С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] / С. Стадникова, О. Богатова, Н.Догарева, Г. Топурия – Оренбург: ОГУ, 2013 – 208с. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259369>
2. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] / В.Г. Урбан – Санкт-Петербург: Лань, 2020 – 384с. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <http://e.lanbook.com/book/139283>

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

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.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

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 ба-калавриат, 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=2868> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03355.pdf>

9.2 Бкрмистрова 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. – 15 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03356.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:

1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы»
2. «Техэксперт: Пищевая промышленность»
3. «Сельхозтехника»
4. «КонсультантПлюс»
5. Электронный каталог Института ветеринарной медицины -

http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xml+rus

Программное обеспечение общего назначения:

1. Операционная система Microsoft Windows.
2. Офисный пакет Microsoft Office.
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

Учебные аудитории № VII и № 057 оснащенные 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)

8. люминоскоп «Филин»;
9. вискозиметр «Соматос-мини»;
10. проекционный трихинеллоскоп;
11. микроскоп Биомед-2;
12. рефрактометр;
13. 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	20
2.	Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	21
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	25
4.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.	25
4.1.	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости	25
4.1.1.	Устный опрос на лабораторном занятии	26
4.1.2.	Тестирование	28
4.1.3.	Собеседование	34
4.2.	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	36
4.2.1.	Экзамен	36

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-1 _{УК-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, тестирование, собеседование	экзамен

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 _{УК-10} Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и как противодействовать им в профессиональной деятельности — (Б1.0.32, УК-10 - 3.1)	Обучающийся должен проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности — (Б1.0.32, УК-10 - У.1)	Обучающийся должен владеть навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения — (Б1.0.32, УК-10 - Н.1)	устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 _{ОПК-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, тестирование, собеседование	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 документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии — (Б1.0.27, ОПК-6 - 3.1)	Обучающийся должен уметь использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии — (Б1.0.27, ОПК-6 - У.1)	Обучающийся должен владеть методами идентификации риска возникновения, профилактики распространения инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации — (Б1.0.27, ОПК-6 - Н.1)	устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенции

ИД-1_{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 (Формируемые 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	Обучающийся слабо знает нормативную базу для проведения	Обучающийся с незначительными ошибками и	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности

ИД-1_{УК-10} Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.27, УК-10 - 3.1	Обучающийся не знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся знает, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.
Б1.О.27, УК-10 - У.1	Обучающийся не умеет проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся с может проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся может проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся умеет проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.
Б1.О.27, УК-10 - Н.1	Обучающийся не владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

ИД-1_{ОПК-5} Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

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

Б1.О.27, 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.О.27, ОПК-5 - У.1	Обучающийся не умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся умеет оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Б1.О.27, ОПК-5 - Н.1	Обучающийся не владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространения инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации	Обучающийся слабо владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространения инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации	Обучающийся владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространения инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации, с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространения инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации

ИД-1_{ОПК-6} Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.27, ОПК-6 - 3.1	Обучающийся не знает нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения	Обучающийся слабо знает нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную документацию и методы по	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска

	заболеваемости различной этиологии	заболеваемости различной этиологии	идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии
Б1.О.27, ОПК-6 - У.1	Обучающийся не умеет использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	Обучающийся слабо умеет использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	Обучающийся с незначительными затруднениями использует методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	Обучающийся умеет использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии
Б1.О.27, ОПК-6 - Н.1	Обучающийся не владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации	Обучающийся слабо владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации	Обучающийся владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации, с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет методами идентификации риска возникновения, профилактики распространение инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации

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=2868> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03355.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. – 15 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03356.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. – 15 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868>) Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03356.pdf> заранее сообщаются обучающимся.

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Тема 1.Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя 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.	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
	Опишите ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, используемому при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных.	
2	Тема 2.Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме 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
3	Тема 3.Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства 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. От чего зависит численность сотрудников подразделения государ-	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 ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

	<p>ственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства?</p>	
4	<p>Тема 4. Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях</p> <p>1. Перечислите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию территории предприятия мясной промышленности.</p> <p>2. По каким параметрам осуществляется ветеринарно-санитарный контроль состояния предубойной базы для содержания скота на предприятии мясной промышленности?</p> <p>3. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации предприятия мясной промышленности.</p> <p>4. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению предприятия мясной промышленности.</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>
5	<p>Тема 5. Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий</p> <p>Опишите правила ветеринарно-санитарного контроля сырья мяскоконсервного производства, производства колбасных изделий.</p> <p>2. Опишите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий.</p> <p>3. Как проводится ветеринарно-санитарный контроль состояния помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий?</p> <p>4. Опишите требования к ветеринарно-санитарному состоянию технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий.</p>	<p>ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</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 исказившие 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</p> <p>2) при погрузке животных на транспорт в хозяйстве-отправителе</p>	ИД- 1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,

	3)при их погрузке и в месте назначения, в хозяйстве - отправителе и хозяйстве -получателе животных.	имеющихся ресурсов и ограничений
2.	Ветеринарный контроль при перемещении (перевозке) подконтрольных товаров всеми видами транспорта в пределах таможенной территории таможенного союза осуществляется уполномоченными органами Сторон . 1) при разгрузке товаров в пункте прибытия 2) при их производстве и погрузке 3) при пересечении границ территорий	
3.	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 см ²	
4.	Хорошим считается состояние оборудования консервного цеха птицеперерабатывающего предприятия 1)Отсутствие БГКП, ОМЧ менее 5,0*10 ² КОЕ*см ² 2)Отсутствие БГКП, ОМЧ менее 3,0*10 ² КОЕ*см ² 3)Наличие БГКП, ОМЧ менее 5,0*10 ² КОЕ*см ² 4)Наличие БГКП, ОМЧ менее 3,0*10 ² КОЕ*см ²	
5.	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	
6.	Отметьте все отличительные особенности вынужденного убоя в отличии от планового? 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	
7.	Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов) 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 несовместимых товаров 4)контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров 5)проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров 6)контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям. 7)соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.	
8.	Кратность проверки крупного и мелкого оборудования консервного цеха по показателю КМАФАНМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя 1)1 раза в неделю, 1 x 10 ² 2)2 раза в месяц, 1 x 10 ³ 3)2 раза в квартал, 1 x 10 ³ 4)1 раз в месяц, 1 x 10 ⁴	
9.	Физический ветеринарный контроль включает в проверку	

	<p>(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-10ПК-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.	<p>По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы 2 раза в год составляется отчет</p> <p>1) формы № 1</p> <p>2) формы № 2</p> <p>3) форма № 3</p> <p>4) форма № 4</p> <p>5) формы № 5</p>	
14.	<p>В лаборатории ведутся журналы повседневного учета (несколько вариантов)</p> <p>1) журнал экспертизы мяса</p> <p>2) журнал проведения дез. обработки</p> <p>3) журнал учета рабочего времени</p> <p>4) журнал предубойного осмотра животных</p>	
15	<p>В обязанности ПВСК входят</p> <p>1) выдача заключений о пригодности продуктов</p> <p>2) выдача ветеринарных заключений</p> <p>3) оформление актов на недоброкачественное сырье</p> <p>4) предубойный осмотр животных</p>	
16	<p>Результаты микробиологических исследований молока как сырья 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</p>	

	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 1,0x10 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, легкобродящего корма; 5)развитии в молоке кишечной палочки и флуоресцирующих бактерий	
23	К вынужденному убою не относятся следующие из перечисленных случаев (несколько вариантов ответа) 1)убой клинически здоровых животных не поддающихся откорму, отстающих в росте, малопродуктивных 2)убой животных получивших травму перед убоем на мясокомбинате, 3)убойном пункте или бойне 4)убой животных находящихся в состоянии агонии 5)убой животных когорым угрожает гибель в результате отравления 6)убой здоровых животных которым угрожает гибель в результате стихийного бедствия	
24	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... . 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 молока (несколько вариантов ответа) 1)Поедание водяной фиалки, гречихи, люцерны, вики, незабудки 2)Поедание большого количества картофеля, свекловичной ботвы и силоса; заболевание органов пищеварения; попадание кишечной	

	<p>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>	
26	<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>	
27	<p>Ветеринарный контроль при транзите подконтрольных товаров (кроме животных) в пунктах пропуска через границу осуществляется...</p> <p>1)после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>2)после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной</p> <p>3)перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>4)досмотр товаров не осуществляется, производится только проверка документов</p>	
28	<p>Для каких продуктов из птицы регламентируется отсутствие БГКП в 1 г продукта</p> <p>1)Сардельки, сосиски</p> <p>2)Мясные хлеба</p> <p>3)Готовые рубленые изделия</p> <p>4)Вареные колбасы</p> <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, легкобродящего корма;</p> <p>5)развитии в молоке кишечной палочки и флуоресцирующих бактерии</p>	
30	<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>	
31	<p>Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах:</p> <p>1)законность;</p> <p>2)неотвратимость ответственности за совершение коррупционных</p> <p>3)правонарушений;</p> <p>4)этическое воспитание;</p> <p>5)религиозное мировоззрение.</p>	ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
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> <p>1) определяет основные направления государственной политики в области противодействия коррупции;</p> <p>2) устанавливает компетенцию федеральных органов исполнительной власти, руководство деятельностью которых он осуществляет, в области противодействия коррупции;</p> <p>3) разрабатывает законодательную базу;</p> <p>4) контролирует деятельность органов исполнительной власти в пределах своих полномочий.</p>	
35	<p>Коррупция - это</p> <p>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;</p> <p>2) совершение деяний, указанных в подпункте "1" настоящего пункта, от имени или в интересах юридического лица;</p> <p>3) девиантное поведение;</p> <p>4) бюрократический термин.</p>	

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

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала те-стирования. 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=2868>) Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03356.pdf>
 / _заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Оценочные средства	Код и наименование
Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	индикатора компетенции
Раздел 1 Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании, предубойном содержании, убое и переработке животных и птицы	
10. Дайте понятие системе ХАССП. 11. Опишите ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы 12. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота 13. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных 14. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи 15. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового сырья 16. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья 17. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных 18. Как проводят ветеринарно-санитарные контроль при переработке перо-пухового сырья	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
19. Назовите порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании животных и птицы 20. Опишите порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарного контроля при предубойном содержании животных и птицы 21. Назовите порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарного контроля при убое и переработки животных и птицы	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
22. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий 23. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях 24. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме 25. Назовите методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты 26. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения	
27. Назовите общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях 28. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей 29. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве 30. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов 31. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения 32. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб	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

33. Опишите порядок оформления нормативных документов при переработке сырья на мясоперерабатывающем предприятии	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
34. Опишите порядок оформления нормативных документов при переработке сырья на рыбоперерабатывающем предприятии	
35. Опишите порядок оформления нормативных документов при переработке сырья на молокозаводе	
36. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
37. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	
38. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	
39. Назовите пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения	
40. Назовите пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения	ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
41. Назовите способы выявления и противостояния коррупционному поведению	
42. Назовите признаки экстремистской или террористической деятельности	
43. Какие меры могут быть приняты в рамках производственного контроля по выявлению и противодействию экстремизму и терроризму	

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, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся 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, 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 профес-сиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «не-удовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной ат-тестации, 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 препо-давателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего рас-поряжения ректора, проректора по учебной работе или декана факультета не допускается.

Обучающиеся при явке на экзамен обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют экзаменатору.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в деканате за-четно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания меро-приятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестиро-вания. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим ка-федрой 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 и в зачетную книжку обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 5 обучаю-щихсяна одного преподавателя.

При проведении устного экзамена студент выбирает экзаменационный билет в случай-ном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора про-граммой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техни-ческими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не ме-нее 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 атте-стации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовле-творительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техни-ки 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 и зачетную книжку проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

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 (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	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
<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 производственным бойням. 5. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным. 6. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных. 7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке животных. 8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке кроликов. 9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке нутрий. 10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое животных 11. Методы определения мяса, полученного при убое больных, убитых в состоянии агонии, а также павших животных.. 12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке условно годного мясного сырья. 13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов. 14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке крови убойных животных. 15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке жирового сырья. 16. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кишечных фабрикатов. 17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке шкур животных. 18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке эндокринно- 	

- ферментного сырья.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убойе и первичной переработке птицы.
 20. Подготовка птицы к транспортировке и ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке птицы для убойе.
 21. Методы выявления больной птицы при производственном контроле.
 22. Ветеринарный контроль при приёмке и подготовке птицы к убою.
 23. Контроль технологических операций оглушения и обескровливания птицы
 24. Контроль технологических операций снятия оперения и потрошения птицы
 25. Методы производственного контроля и учета санитарного состояния поверхностей оборудования, инвентаря, воды и воздуха на птицеперерабатывающем предприятии.
 26. Требования к производственным лабораториям мясоперерабатывающих предприятий.
 27. Ветеринарно-санитарные требования к цехам мясоперерабатывающих предприятий.
 28. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по производству птицепродуктов.
 29. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к цехам и оборудованию для производства животных кормов.
 30. Методы контроля качества санитарной обработки (мойки и профилактической дезинфекции) на мясоперерабатывающем предприятии.
 31. Ветеринарно-санитарный контроль при добыче диких и промысловых животных и пернатой дичи.
 32. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких животных.
 33. Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных.
 34. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
 35. Требования производственного контроля к условиям хранения молока на молочной ферме.
 36. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока на ферме.
 37. Способы и режимы обезвреживания молока больных животных.
 38. Особенности применения современных информационных технологий и сетевых компьютерных технологий и баз данных в области производственного ветеринарно-санитарного контроля
 39. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при охлаждении, замораживании, размораживании мяса.
 40. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на промышленных холодильниках.
 41. Методы промышленной дефростации мясопродуктов.
 42. Порядок проведения дезинфекции производственных помещений, холодильных камер, транспорта и оборудования.
 43. Ветеринарно-санитарные требования предъявляемые, к лабораториям холодильного производства
 44. Ветеринарно-санитарные требования предъявляемые, к цехам холодильного производства.
 45. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.
 46. Методы контроля качества мойки, остаточных компонентов моющих и дезинфицирующих средств в цехах по производству консервов.
 47. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий.
 48. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных копченостей.
 49. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных полуфабрикатов.
 50. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов.
 51. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по переработке рыбы и других гидробионтов.
 52. Производственный ветеринарный контроль при первичной переработке рыбы.
 53. Ветеринарно-санитарный контроль при посоле рыбы.
 54. Санитарные требования к производственным и бытовым помещениям на рыбоперерабатывающих предприятиях.
 55. Ветеринарно-санитарный контроль приемки и первичной переработки морских млекопитающих животных.
 56. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных консервов.
 57. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яйцепродуктов.
 58. Ветеринарно-санитарные контроль при переработке перо-пухового сырья..
 59. Требования технического регламента к организации производственного контроля при переработке молока.
 60. Требования технического регламента к работникам изготовителя или продавца молока

<p>и продуктов его переработки.</p> <p>61. Пороки молока и производственные мероприятия, направленные на предотвращение их возникновения.</p> <p>62. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве питьевого молока.</p> <p>63. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кисломолочных продуктов..</p> <p>64. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сыров..</p> <p>65. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве коровьего масла.</p> <p>66. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных консервов.</p>	
<p>67. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных автомобильным транспортом.</p> <p>68. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных железнодорожным транспортом.</p> <p>69. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании грузов, подконтрольных ветеринарной службе, воздушным транспортом.</p> <p>70. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании сырья и продуктов животного происхождения, подконтрольных ветеринарной службе.</p> <p>71. Контроль дезинфекция транспорта при перевозке животных, сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>72. Контроль при приемке и отпуске продукции с холодильника.</p> <p>73. Оценка холодильной обработки и качества хранения мяса.</p> <p>74. Учет и контроль качества дезинфекции на холодильном производстве.</p> <p>75. Порядок приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья</p> <p>76. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке молока на молокозаводе</p>	<p>ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>
<p>77. Ветеринарно-санитарный контроль при обезвреживании молока больных животных.</p> <p>78. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании условно годного рыбного сырья.</p> <p>79. Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации рыбных отходов.</p> <p>80. Ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы при инвазионных заболеваниях</p> <p>81. Производственный контроль показателей безопасности рыбного сырья при радиационных поражениях и химиотоксикозах.</p> <p>82. Дефекты и пороки консервированной продукции..</p> <p>83. Методы контроля степени зараженности плеснями воздуха и стен холодильных камер.</p> <p>84. Источники микробного и химического загрязнения молока на производстве.</p> <p>85. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция.</p> <p>86. Личная гигиена работников молочных ферм.</p> <p>87. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке технического сырья.</p> <p>88. Контроль утилизации мяса больных животных.</p> <p>89. Микробиологический контроль санитарного состояния ограждающих конструкций и полов цеха, оборудования, инвентаря, тары при переработке мяса..</p> <p>90. Микробиологический контроль санитарного состояния санитарной одежды, рук работников и медицинский санитарный контроль персонала мясоперерабатывающего предприятия.</p>	<p>ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>
<p>91. Назовите способы выявления и противостояния коррупционному поведению</p> <p>92. Назовите признаки экстремистской или террористической деятельности</p> <p>93. Какие меры могут быть приняты в рамках производственного контроля по выявлению и противодействию экстремизму и терроризму</p> <p>94. Принципы и методы учета условно годного сырья</p> <p>95. Принципы и методы учета условно сырья предназначенного для утилизации</p> <p>96. Принципы и методы учета микробиологических препаратов на предприятии</p>	<p>ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</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 связного 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 искавшие 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 Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
100	Транспортировать кроликов можно следующими видами автотранспорта...(несколько вариантов ответа) 1) грузовым с оборудованными групповыми клетками в соответствии с нормативами 2) грузовым с оборудованными полноразмерными клетками разделенными на секции 3) фургонами, без клеточного оборудования 4) грузовым автотранспортом оборудованным, высокими бортами	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих пра-
101	Что не является обязательным при отправке кроликов для убоя на мясоперерабатывающее предприятие 1) кролики должны быть доставлены для убоя в дни и часы в соответствии с договорным графиком их поступления	мальные способы их решения, исходя из действующих пра-

	<p>2) за 1-2 ч до отправки кролики должны быть осмотрены, по необходимости термометрированы</p> <p>3) кролики должны быть рассортированы по полу возрасту и упитанности</p> <p>4) кролики должны быть вымыты и обработаны антисептиками</p>	<p>вовых норм, имеющих ресурсы и ограничений</p>
102	<p>В обязанности отдела производственно-ветеринарного контроля не входит... (Положение об отделе производственно-ветеринарного контроля предприятий мясной промышленности)</p> <p>1) проведение ветеринарно-санитарного осмотра поступающих на переработку скота и птицы и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов</p> <p>2) контроль за санитарным благополучием продукции на всех стадиях ее изготовления, а также контроль за санитарным благополучием и соответствием стандартам, техническим условиям, рецептурам выпускаемой предприятием продукции</p> <p>3) контроль за состоянием тары для упаковки готовой продукции и правильностью ее маркировки</p> <p>4) контроль за эпизоотической обстановкой субъектов РФ куда отправляется продукция</p>	
103	<p>Начальник отдела производственного ветеринарного контроля подчиняется... (Согласно документа "Положение об отделе производственно-ветеринарного контроля предприятий мясной промышленности")</p> <p>1) начальнику цеха по переработке сырья</p> <p>2) начальнику отдела сбыта продукции</p> <p>3) директору предприятия</p> <p>4) директору предприятия и главному ветеринарному инспектору области (края)</p>	
104	<p>Главной задачей отдела производственного ветеринарного контроля является осуществление... (Согласно документа "Положение об отделе производственно-ветеринарного контроля предприятий мясной промышленности")</p> <p>1) ветеринарно-санитарного контроля принимаемого для переработки сырья</p> <p>2) ветеринарно-санитарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции</p> <p>3) ветеринарно-санитарного контроля выпускаемой с предприятия продукции или сырья</p> <p>4) ветеринарно-санитарного контроля чистоты помещений, инвентаря, оборудования</p>	
105	<p>Ветеринарные клейма и штампы изготавливаются с письменного разрешения ...</p> <p>1) Главного санитарного врача РФ</p> <p>2) Главного госветинспектора РФ</p> <p>3) Главного госветинспектора района</p> <p>4) Главы Минсельхоза субъекта РФ</p>	
106	<p>Ветеринарное клеймо, подтверждающее то, что мясо получено от убойных животных, прошедших предубойный и послеубойный осмотр, убитых в хозяйствах, благополучных по карантинным болезням в центре имеет надпись «Предварительный осмотр». Клеймо имеет форму...</p> <p>1) Округлую</p> <p>2) Прямоугольную</p> <p>3) Овальную</p> <p>4) Треугольную</p>	
107	<p>Для туши сайгака характерны следующие признаки</p> <p>1) 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>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 ярко-красного цвета, на воздухе быстро темнеет. Мышцы крупноволокнистые, без прослоек жира. В тушах имеются небольшие отложения жира.</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>	
108	<p>Для туши лося характерны следующие признаки</p> <p>1) 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>2) Мясо темно-красного цвета, мышцы на разрезе грубоволокнистые, однородного цвета, покрыты плотными, хорошо развитыми фасциями, без прослоек жира. Отложения жира в</p>	

	<p>виде небольших участков в области грудины, поясницы и в тазовой полости.</p> <p>3) 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>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>	
109	<p>Какие способы добычи промысловых животных разрешены правилами ветеринарно-санитарного надзора</p> <p>1) все виды ружей (включая настораживание ружей), капканы, ловчие ямы, 2) гладкоствольные ружья (кроме пневматических), капканы 3) малокалиберные винтовки и другое огнестрельное оружие, загон, установка сжимов схватов 4) выгон на гладкий лед, перевесы, крючки, петли, сети</p>	
110	<p>Для туши медведя характерны следующие признаки</p> <p>1) 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>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 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 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>	
111	<p>Для туши северного оленя характерны следующие признаки</p> <p>1) 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>2) 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>3) Мясо темно-красного цвета с синеватым оттенком, относительно жесткое, суховатое, плотной консистенции. У молодых особей мясо нежное и напоминает крольчатину, жир белого цвета, как правило, откладывается в области почек.</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>	
112	<p>Какой этап отсутствует при ветеринарно-санитарной экспертизе диких и промысловых животных?</p> <p>1) Микробиологические исследования 2) Послеубойный осмотр 3) Предубойная подготовка 4) Оценка эпизоотической обстановки региона</p>	
113	<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) При отсутствии огнестрельного ранения на туше животного 2) Если животное было добыто путем длительного преследования 3) Если животное было добито в состоянии агонии 4) Если внутренние органы не были удалены и животное было доставлено для разделки в течении 2-4 часов</p>	
114	<p>Как часто производится взятие смывов для оценки санитарного состояния тары, инвентаря на птицеперерабатывающем предприятии? (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и</p>	

	птицеперерабатывающих предприятиях") 1) Не реже двух раз в месяц, перед началом работы, без предварительного предупреждения 2) 1 раз в месяц, во время работы, с уведомлением работников 3) 2 раза в неделю, по точно установленному графику	
115	Как часто производится взятие смывов для оценки санитарного состояния рук работников прицеперерабатывающего предприятия непосредственно соприкасающихся с чистой продукцией? (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях") 1) Не реже двух раз в месяц, перед началом работы, после туалета, при переходе с одного участка на другой, без предупреждения работника 2) 3 раза в течении рабочего дня 3) 1 раз в неделю, перед началом работы	
116	Хорошим считается состояние оборудования при переработке птицы и полуфабрикатов... (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАНМ) 1) Наличие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 2) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 3) Наличие БГКП, ОМЧ более $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 4) Отсутствие БГКП, ОМЧ более $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ²	
117	Хорошим считается состояние оборудования консервного цеха птицеперерабатывающего предприятия (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАНМ) 1) Наличие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 2) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее $5,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 3) Наличие БГКП, ОМЧ менее $3,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ² 4) Отсутствие БГКП, ОМЧ менее $3,0 \cdot 10^2$ КОЕ*см ²	
118	При анализе воздуха в производственных помещениях птицеперерабатывающих предприятий хорошими считаются показатели наличия микрофлоры выросшей в чашках Петри выдержанных открытыми во время работы в течении 5 мин... (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАНМ) 1) ОМЧ 20-50 КОЕ, Плесеней до 5, Дрожжей до 5 2) ОМЧ 30-70КОЕ, Плесеней 5-10, Дрожжей до 5 3) ОМЧ 50-80КОЕ, Плесеней 5-10, Дрожжей 5-10	
119	При хорошей санитарной оценке качества тушек птицы, потрохов, бескостного мяса показатели следующие... (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАНМ) 1) Наличие сальмонелл не допускается, ОМЧ менее $2,0 \cdot 10^5$ КОЕ/г 2) Наличие сальмонелл не допускается, ОМЧ менее $1,0 \cdot 10^7$ КОЕ/г 3) Наличие сальмонелл до 3, ОМЧ более $2,0 \cdot 10^5$ КОЕ/г	
120	Полуфабрикаты из мяса птицы подвергают микробиологическому контролю после выработки или перед отгрузкой... От партии полуфабрикатов кусковых и рубленых из птицы одного наименования отбор пробы производят... (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАНМ) 1) не реже 2 раз в месяц, не менее 3 образцов, общей массой не менее 50 г. 2) 1 раз в месяц, не менее 10 образцов, массой 50 г каждый 3) 1 раз в неделю, одну пробу из произвольного места партии, массой 150 г 4) 2 раза в сутки, не менее 50 образцов из произвольного места партии, массой каждого не менее 100 г	
121	При показателе КМАФАНМ (ОМЧ) более $1,0 \cdot 10$ КОЕ/г при отсутствии признаков органолептической порчи тушки птицы, потроха, мясо бескостное кусковое и мясо мехобвалки... (Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и	

	птицеперерабатывающих предприятиях") (несколько вариантов ответа) 1) допускается к хранению в охлажденном состоянии 2) не подлежит хранению в охлажденном состоянии 3) срочно направляется на заморозку 4) не подлежит заморозке 5) срочно должно быть подвергнуто термической обработке 6) направляется на утилизацию 7) может быть реализовано в охлажденном виде в течении 4-6 часов	
122	Всё перечисленное ниже ухудшает товарные качества мяса и мясопродуктов, кроме... 1) Гниение 2) Загар 3) Созревание 4) Прогоркание 5) Ослизнение	
123	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.). 1) Созревание 2) Гниение 3) Загар 4) Прогоркание	
124	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.... 1) Созревание 2) Прогоркание 3) Ослизнение 4) Загар 5) Гниение	
125	Разновидность порчи возникающая при длительном хранении мяса и других продуктов убоя при достаточно низкой температуре, когда микробиологическая порча практически исключается, вызванное окислительными процессами и характеризующееся резким ухудшением вкуса и запаха, и снижением сочности продукта. 1) Созревание 2) Гниение 3) Загар 4) Прогоркание 5) Ослизнение	
126	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%. Продолжительность для говяжьих и свиных туш и полутуш - 24-36 часов. 1) Замораживание 2) Созревание 3) Охлаждение 4) Остывание 5) Дефростация	
127	Температура мяса должна быть перед замораживанием и по окончании замораживания в глубине наиболее толстой части следующими.... 1) перед - не выше 10°C, после - не выше 0°C 2) перед - не выше 4°C, после - не выше -6°C 3) перед - не выше 6°C, после - не выше -1°C 4) перед - не выше 20°C, после - не выше -5°C	
128	Выделите ВСЕ режимы используемые для замораживания говяжьих и свиных туш и полутуш (несколько вариантов ответа) 1) Температура -12°C, продолжительность 72 ч 2) Температура -5°C, продолжительность 90 ч 3) Температура -10°C, продолжительность 24 ч 4) Температура -15°C, продолжительность 60 ч	

	<p>5) Температура -18°C, продолжительность 48 ч</p> <p>6) Температура -23°C, продолжительность 40 ч</p>	
129	<p>Охлажденное мясо рекомендуется хранить при следующем режиме и продолжительности...</p> <p>1) при температуре $-10...-5^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха около 85%, не более 30 суток</p> <p>2) при температуре $-1...+1^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха около 45%, не более 30 суток</p> <p>3) при температуре $+4...+10^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха около 65%, не более 10 суток</p> <p>4) при температуре $-1...+1^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха около 85%, не более 20 суток</p>	
130	<p>Солонину рекомендуется хранить при следующем режиме и продолжительности...</p> <p>1) при температуре $-10...0^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха около 80-85%, до 6 месяцев</p> <p>2) при температуре $0...+10^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха около 40-45%, до 3 месяцев</p> <p>3) при температуре $-5...+5^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха около 80-85%, до 12 месяцев</p> <p>4) при температуре $-20...-10^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха около 80-85%, до 24 месяцев</p>	
131	<p>Рекомендуется хранить при температуре не выше -8°C, влажности не выше 90% в течении 6 месяцев следующие продукты</p> <p>1) Охлажденные туши</p> <p>2) Жир-сырец</p> <p>3) Шпик</p> <p>4) Топленые пищевые жиры</p>	
132	<p>Дефростация мяса осуществляется водным способом осуществляется при температуре, $^{\circ}\text{C}$</p> <p>1) $+4...+20$</p> <p>2) $0...+5$</p> <p>3) $-1...+10$</p> <p>4) $+25...+40$</p>	
133	<p>Используются следующие способы дефростации мяса...</p> <p>(несколько вариантов ответа)</p> <p>1) в воздушной среде при температуре $+15...+17^{\circ}\text{C}$, в течении 30 ч</p> <p>2) в паро-воздушной среде при температуре $+25...+40^{\circ}\text{C}$, в течении 18-23 ч</p> <p>3) в воде при температуре $+4...+20^{\circ}\text{C}$</p> <p>4) в солевом растворе</p> <p>5) в паро-газовой среде</p>	
134	<p>Неправильное кормление, приводящее к нарушению белкового обмена веществ (кетоз) может привести к появлению в молоке ...</p> <p>1) запаха ацетона</p> <p>2) желтой окраски</p> <p>3) красного осадка</p> <p>4) горько-соленого вкуса</p>	
135	<p>В конце лактационного периода; молоко стародойных коров, при возникновении мастита, молоко может приобрести...</p> <p>1) запах ацетона</p> <p>2) синюю или голубую окраски</p> <p>3) запах аммиака</p> <p>4) горько-соленого вкуса</p>	
136	<p>Причиной появления у молока солёного вкуса может быть...</p> <p>1) хранение молока в цинковой посуде</p> <p>2) доение стародойных коров (перед запуском), коров с маститом или туберкулёзом вымени; примесь в молоке молозива;</p> <p>3) поедании коровами большого количества зеленого, легкобродящего корма; развитию в молоке кишечной палочки и флуоресцирующих бактерии</p> <p>4) поедании свежей крапивы, хмеля, водяного перца</p>	
137	<p>Отметьте все причины возникновения порока - розовой / красное молоко</p> <p>(несколько вариантов ответа)</p> <p>1) Кровоизлияние в молочные ходы или цистерну вымени</p> <p>2) Поедание большого количества картофеля, свекловичной ботвы и силоса; заболевание органов пищеварения; попадание кишечной палочки, микроорганизмов, образующих кислоту; дрожжей</p> <p>3) Поедание водяной фиалки, гречиши, люцерны, вики, незабудки</p> <p>4) Поедание дикого чеснока, горчица, ромашка и др.</p>	

	5) Поедание молочая, осоки, хвоща, лютиковых	
138	<p>Отметьте все причины возникновения порока - молоко с творожистой консистенцией (несколько вариантов ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Хранение молока в одном помещении с рыбой 2) Наличие в молоке молочнокислых и другие микроорганизмов, вырабатывающих сычужный фермент 3) Накопление в молоке маститного стрептококка 4) Долгое стояние молока в незакрытой посуде на скотном дворе 5) Поедание молочая, осоки, хвоща, лютиковых 6) Хранение молока в металлической посуде (гидролиз лецитина с образованием триметиламина) 	
139	<p>Отметьте все причины возникновения порока - горький вкус молока (несколько вариантов ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Кровоизлияние в молочные ходы или цистерну вымени 2) Поедание большого количества картофеля, свекловичной ботвы и силоса; заболевание органов пищеварения; попадание кишечной палочки, микроорганизмов, образующих кислоту; дрожжей 3) Поедание водяной фиалки, гречихи, люцерны, вики, незабудки 4) Поедание полыни, люпинов, редьки, репы, лютиковых 5) Поедание прогорклого жмыха, заплесневелой соломы 	
140	<p>На предприятиях производящих колбасные изделия оценка состояния производства службой ОПВК осуществляется по системе...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 5 бальной 2) 10 бальной 3) 20 бальной 4) 100 бальной 	
141	<p>Площадь смывов при оценке санитарно-микробиологического состояния инвентаря, тары, оборудования в колбасном производстве до начала работы и после проведения уборки должна быть...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не менее 100 см² 2) не более 50 см² 3) 50-90 см² 4) не менее 10 см² 	
142	<p>Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря проводится в колбасных и консервных цехах...</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	
143	<p>Допускается проводить санобработку помещений и оборудования не менее 1 раза в неделю в отделениях...</p> <p>(несколько вариантов ответов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) приготовления специй 2) сушки сырокопченых и сыровяленых колбас 3) подготовки сырья 4) упаковки колбасных изделий 5) стерилизации консервируемой продукции 	
144	<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> <ol style="list-style-type: none"> 1) 30 минут 2) 1 час 3) 2 часа 4) 4 часа 	
145	<p>Контроль качества мойки оборудования колбасных и консервных цехов на наличие остатков белковых веществ определяют...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) азопирамовой пробой 2) пробой с суданом III 3) индикаторной лакмусовой бумагой 4) индикатором митилоранжем 5) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде 	
146	<p>Контроль качества мойки оборудования колбасных и консервных цехов на наличие остатков жировых веществ определяют...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) азопирамовой пробой 2) пробой с суданом III 3) индикаторной лакмусовой бумагой 	

	4) индикатором митилоранжем 5) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде	
147	Контроль на остаточную щелочность после санобработки оборудования колбасных и консервных цехов проводят... 1) азопирамовой пробой 2) пробой с суданом III 3) индикаторной лакмусовой бумагой и фенолфталеином 4) индикатором митилоранжем 5) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде	
148	Контроль на остаточную кислотность после санобработки оборудования колбасных и консервных цехов проводят... 1) азопирамовой пробой 2) пробой с суданом III 3) индикаторной лакмусовой бумагой и индикатором метилоранж 4) индикатором фенолфталеином 5) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде	
149	Контроль на остаточное содержание перекиси водорода после санобработки оборудования колбасных и консервных цехов проводят... 1) азопирамовой пробой 2) пробой с суданом III 3) индикаторной лакмусовой бумагой и индикатором метилоранж 4) индикатором фенолфталеином 5) индикатором "Peroxid-test" или раствором йодистого калия в кислой среде	
150	В консервном производстве рыбоперерабатывающего предприятия, срок хранения в лаборатории термограмм как документов строгой отчетности (Согласно документа "Методические указания о порядке проведения инспекции рыбоперерабатывающих предприятий на соответствие единым ветеринарно-санитарным требованиям стран - участников ТС") 1) не менее 6 месяцев 2) не менее 1 года 3) должен превышать гарантийный срок хранения консервов на 6 месяцев. 4) должен соответствовать гарантийному сроку хранения консервов	
151	В консервном производстве рыбоперерабатывающего предприятия, термограммы хранятся как документы строгой отчетности. На термограмме чернилами четко указывается ... (Согласно документа "Методические указания о порядке проведения инспекции рыбоперерабатывающих предприятий на соответствие единым ветеринарно-санитарным требованиям стран - участников ТС") (несколько вариантов ответа) 1) наименование консервов 2) название организации 3) адрес организации 4) поставщик сырья 5) фамилия аппаратчика, или ответственного лица 6) номер автоклавоварки, смена, дата 7) режим стерилизации	
152	Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается на следующих основных принципах: 1) законность; 2) неотвратимость ответственности за совершение коррупционных 3) правонарушений; 4) этическое воспитание; 5) религиозное мировоззрение.	ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
153	Профилактика коррупции осуществляется путем применения следующих основных мер: 1) формирование в обществе нетерпимости к коррупционному поведению; 2) антикоррупционная экспертиза правовых актов и их проектов; 3) внедрение в штат сотрудников специальных осведомителей; 4) применение специальных технических средств.	
154	Основными направлениями деятельности государственных органов по повышению эффективности противодействия коррупции являются: 1) проведение единой государственной политики в области противодействия коррупции; 2) создание механизма взаимодействия правоохранительных и иных	

	<p>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>	
155	<p>Организационные основы противодействия коррупции. Президент Российской Федерации:</p> <p>1) определяет основные направления государственной политики в области противодействия коррупции;</p> <p>2) устанавливает компетенцию федеральных органов исполнительной власти, руководство деятельностью которых он осуществляет, в области противодействия коррупции;</p> <p>3) разрабатывает законодательную базу;</p> <p>4) контролирует деятельность органов исполнительной власти в пределах своих полномочий.</p>	
156	<p>Коррупция - это</p> <p>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;</p> <p>2) совершение деяний, указанных в подпункте "1" настоящего пункта, от имени или в интересах юридического лица;</p> <p>3) девиантное поведение;</p> <p>4) бюрократический термин.</p>	
157	<p>На всю партию кроликов отправляемых для убоя оформляют пакет документов включающих в себя: (выделите все необходимые документы - несколько вариантов ответа)1) ветеринарное свидетельство по форме №1 или справка по форме №4</p> <p>2) товарно-транспортная накладная</p> <p>3) листы бонитировки с зоотехническими показателями на животных</p> <p>4) маршрутный или путевой лист</p> <p>5) разрешение директора предприятия на отгрузку партии</p>	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием
158	<p>Документальный ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов)</p> <p>1) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров</p> <p>2) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров</p> <p>3) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.</p> <p>4) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;</p> <p>5) 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>6) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров</p> <p>7) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</p>	специализированных баз данных в профессиональной деятельности
159	<p>Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов)</p> <p>1) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров</p> <p>2) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров</p> <p>3) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.</p> <p>4) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;</p> <p>5) 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>6) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров</p> <p>7) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</p>	
160	_____ - это система электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля	

	<p>перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Гермес 2) Меркурий 3) Веста 4) Тор 	
161	<p>Система Меркурий НЕ предназначена для использования сотрудниками...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) хозяйствующих субъектов 2) ветеринарных управлений субъектов 3) станций по борьбе с болезнями животных 4) органов муниципального самоуправления 	
162	<p>Система Меркурий предназначена для...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза 2) автоматизации процесса лицензирования фармацевтической деятельности и производства лекарственных средств, предназначенных для животных 3) для сбора, передачи и анализа информации по проведению лабораторного тестирования образцов поднадзорной продукции при исследованиях в области диагностики, пищевой безопасности, качества продовольствия и кормов, качества и безопасности лекарственных средств для животных 	
163	<p>Система Веста предназначена для...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза 2) автоматизации процесса лицензирования фармацевтической деятельности и производства лекарственных средств, предназначенных для животных 3) для сбора, передачи и анализа информации по проведению лабораторного тестирования образцов поднадзорной продукции при исследованиях в области диагностики, пищевой безопасности, качества продовольствия и кормов, качества и безопасности лекарственных средств для животных 	
164	<p>Система Гермес предназначена для...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза 2) автоматизации процесса лицензирования фармацевтической деятельности и производства лекарственных средств, предназначенных для животных 3) для сбора, передачи и анализа информации по проведению лабораторного тестирования образцов поднадзорной продукции при исследованиях в области диагностики, пищевой безопасности, качества продовольствия и кормов, качества и безопасности лекарственных средств для животных 	
165	<p>В системе Меркурий подсистемой государственной ветеринарной экспертизы является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Меркурий.ГВЭ 2) Меркурий.Проверка ВСД 3) Меркурий.ТУ 4) Меркурий.СВХ 	
166	<p>Какие сетевые компьютерные технологии и базы данных применяют в ходе производственного ветеринарно-санитарного контроля? (несколько вариантов ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Меркурий 2) Техэксперт 3) Веста 4) Гермес 5) Зевс 	
167	<p>При работе с электронным фондом правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт» можно найти такие документы как... (несколько вариантов ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ГОСТ 2) Ветеринарное свидетельство 3) ТР ТС 4) Ветеринарные правила 	
168	<p>Как в системе «Техэксперт» определить является ли действующим нормативно-технический документ? (несколько вариантов ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) определить не возможно 2) зеленый значок «действующий» 3) посмотреть во вкладке «Статус» 4) только внутри документа 	
169	<p>Актуальную информацию по проведению производственного ветеринарно-санитарного контроля можно получить на сайте:</p>	

	<p>1) Роспотребнадзор 2) Россельхознадзор 3) Санэпиднадзор 4) Фитосаннадзор</p>	
170	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования колбасного цеха по показателю КМАФАнМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя (Согласно документов "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", "Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности")</p> <p>1) 2 раза в месяц, 1×10^3 2) 1 раз в месяц, 1×10^4 3) 1 раз в неделю, 1×10^2 4) 2 раза в квартал, 1×10^3</p>	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
171	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования колбасного цеха по показателю БГКП отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя (Согласно документов "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", "Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности")</p> <p>1) 2 раза в месяц, не допускается 2) 1 раз в месяц, 1×10^1 3) 1 раз в неделю, 1×10^3 4) 2 раза в квартал, не допускается</p>	
172	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования консервного цеха по показателю КМАФАнМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя (Согласно документа "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания")</p> <p>1) 2 раза в месяц, 1×10^3 2) 1 раз в месяц, 1×10^4 3) 1 раз в неделю, 1×10^5 4) 2 раза в квартал, 1×10^3</p>	
173	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования консервного цеха по показателю БГКП отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя (Согласно документа "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания")</p> <p>1) 2 раза в месяц, не допускается 2) 1 раз в месяц, 1×10^1 3) 1 раз в неделю, 1×10^3 4) 2 раза в квартал, не допускается</p>	
174	<p>Контроль питьевой воды на бытовые и производственные нужды на птицеперерабатывающем предприятии осуществляется...(Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях")</p> <p>1) 1 раз в 2 месяца 2) 1 раз в месяц 3) Не реже 1 раза в месяц 4) 1 раз в квартал</p>	
175	<p>При анализе воды на бытовые и производственные нужды на птицеперерабатывающем предприятии...(Согласно документа "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцопродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях", ОМЧ - КМАФАнМ)</p> <p>1) в 1 см^3 должно содержаться не более 1.0×10^2 КОЕ, в 1 л БГКП не более 3, споры клостридий отсутствуют в 100 мл 2) в 1 см^3 должно содержаться не более 10×10^2 КОЕ, в 1 л БГКП не более 30, споры клостридий отсутствуют 3) в 1 см^3 должно содержаться не более 1.0×10^2 КОЕ, в 1 л БГКП не более 5, споры клостридий не более 3 в 1 л</p>	
176	<p>По результатам осуществления документального и физического контроля на таможенных пунктах должностным лицом могут быть приняты следующие решения в отношении подконтрольных товаров (несколько вариантов ответов)</p> <p>1) о пропуске</p>	

	<p>2) о приостановке движения</p> <p>3) о запрете ввоза</p> <p>4) о возврате</p> <p>5) о направлении на промышленную переработку</p> <p>6) об утилизации</p> <p>7) о мерах ограничения реализации товаров</p>	
177	<p>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</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>	
178	<p>Ветеринарный контроль при перемещении (перевозке) подконтрольных товаров всеми видами транспорта в пределах таможенной территории таможенного союза осуществляется уполномоченными органами Сторон .1) при их производстве и погрузке</p> <p>2) при пересечении границ территорий</p> <p>3) при разгрузке товаров в пункте прибытия</p>	
179	<p>Ветеринарный контроль в отношении животных перемещаемых по территории таможенного союза производится и карантинные мероприятия проводятся...1) при погрузке животных на транспорт в хозяйстве-отправителе</p> <p>2) при разгрузке животных в хозяйстве-получателе</p> <p>3) при их погрузке и в месте назначения, в хозяйстве - отправителе и хозяйстве - получателе животных.</p>	
180	<p>Допустимо ли дроблении партии подконтрольного товара на таможенной территории таможенного союза?1) Дробление партии не допускается.</p> <p>2) В случае дробления партии на каждую часть партии составляется новый ветеринарный сертификат</p> <p>3) Оформляются копии ветеринарных сертификатов, выданных уполномоченным органом в месте погрузки, с указанием сведений о дополнительном контроле в месте дробления партии.</p>	
181	<p>Ветеринарный контроль при ввозе / вывозе подконтрольных товаров в пунктах пропуска через границу осуществляется...1) перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>2) после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной</p> <p>3) после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>4) ветеринарный контроль не осуществляется, производится только проверка документов</p>	
182	<p>Ветеринарный контроль при транзите животных в пунктах пропуска через границу осуществляется...1) перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>2) после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной</p> <p>3) после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>4) ветеринарный контроль не осуществляется, производится только проверка документов</p>	
183	<p>Ветеринарный контроль при транзите подконтрольных товаров (кроме животных) в пунктах пропуска через границу осуществляется...1) перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>2) после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной</p> <p>3) после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата</p> <p>4) досмотр товаров не осуществляется, производится только проверка документов</p>	
184	<p>Что при колбасном производстве считается недопустимым для реализации пороком (несколько вариантов ответов)</p> <p>1) неудовлетворительный вкус и запах</p> <p>2) загрязнение батонов жиром</p> <p>3) загрязнение батонов сажей и пеплом</p> <p>4) наличие закала менее 3 мм для сырокопченых колбас</p> <p>5) слипы длиной менее 2,5 см</p> <p>6) плесень и слизь на оболочке</p> <p>7) лопнувшая оболочка</p>	
185	<p>Для каких колбасных продуктов допустимо КМАФАнМ (ОМЧ) $5 * 10^3$ КОЕ/г(1 вариант)</p> <p>1) Паштеты</p>	

	<p>2) Вареные колбасы</p> <p>3) Варено-копченые колбасы</p> <p>4) Ливерные колбаски с растительными добавками</p> <p>5) Мясные хлеба</p>	
186	<p>Для каких продуктов из птицы регламентируется отсутствие БГКП в 1 г продукта(несколько вариантов ответа)</p> <p>1) Готовые рубленые изделия</p> <p>2) Вареные колбасы</p> <p>3) Варено-копченые колбасы</p> <p>4) Ливерные колбаски с растительными добавками</p> <p>5) Мясные хлеба</p> <p>6) Сардельки, сосиски</p>	
187	<p>В каком количестве колбасных продуктов не допускается наличие сульфитредуцирующих клостридий(согласно СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013)</p> <p>1) 0,1 г</p> <p>2) 0,5 г</p> <p>3) 1,0 г</p> <p>4) 5,0 г</p>	
188	<p>Результаты микробиологических исследований сырья в колбасном производстве регистрируют в журнале...1) микробиологического контроля состояния производства</p> <p>2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве.</p> <p>3) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий</p> <p>4) во всех перечисленных журналах</p>	
189	<p>Отметьте все отличительные особенности вынужденного убоя в отличии от планового? (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) Проводится только с разрешения ветеринарного врача</p> <p>2) Не проводится предубойная выдержка</p> <p>3) Обязательно составляется акт о проведении убоя подписанный ветеринарным врачом</p> <p>4) Обязательное проведение бактериологического исследования</p> <p>5) Обязательное проведение органолептических исследований</p> <p>6) Обязательное проведение исследований мяса на наличие ядохимикатов</p>	
190	<p>Вынужденный убой разрешено проводить...1) при подозрении по заболеванию сибирской язва, эмкар, злокачественный отек, браздот, энтеротоксемия</p> <p>2) при подозрении по заболеванию катаральная лихорадка КРС, африканская чума, ботулизм, сап, миксоматоз кроликов, грипп птиц</p> <p>3) при переломе конечностей</p> <p>4) для молодняка убойных животных не достигших двухнедельного возраста</p>	
191	<p>Вынужденный убой разрешено проводить...1) для животных в агональном состоянии, не зависимо от причин вызвавших его</p> <p>2) для животных через 10 дней после прививки вакцинами против Сибирской язвы или Ящура</p> <p>3) при травмах которые в прогнозе приведут к падежу животного</p> <p>4) для однокопытных при отсутствии реакции маллеинезации</p>	
192	<p>Вынужденный убой разрешено проводить...1) для животных в агональном состоянии, не зависимо от причин вызвавших его</p> <p>2) для животных через 20 дней после скармливания рыбы, рыбных отходов, рыбной муки</p> <p>3) при отравлении животного пестицидами</p> <p>4) при неопределенном диагнозе заболевания</p>	
193	<p>К вынужденному убою не относятся следующие из перечисленных случаев (несколько вариантов ответа)</p> <p>1) убой клинически здоровых животных не поддающихся откорму, отстающих в росте, малопродуктивных</p> <p>2) убой здоровых животных которым угрожает гибель в результате стихийного бедствия</p> <p>3) убой животных получивших травму перед убоем на мясокомбинате, убойном пункте или бойне</p> <p>4) убой животных когорым угрожает гибель в результате отравления</p> <p>5) убой животных находящихся в состоянии агонии</p>	
194	<p>Уборка территории рыбоперерабатывающего предприятия в летнее время должна производиться... (Согласно документа "Методические указания о порядке проведения инспекции рыбоперерабатывающих предприятий на соответствие единым ветеринарно-санитарным требованиям стран - участников ТС")</p> <p>1) не реже 1 раза в 2 суток</p> <p>2) ежедневно</p> <p>3) не реже двух раз в сутки.</p>	

	4) не реже 1 раза в неделю	
195	На молочной ферме коровы подлежат исследованию на мастит: -2 раза в месяц; -1 раз в месяц; -1 раз в 3 месяца; -1 раз в год.	
196	На благополучной по бруцеллезу молочной ферме коровы подлежат исследованию на бруцеллез: -1 раз в 12 месяцев; -1 раз в 6 месяцев; -1 раз в 3 месяца; -1 раз в месяц.	
197	На благополучной по туберкулезу молочной ферме коровы подлежат исследованию на туберкулез: -1 раз в 12 месяцев; -1 раз в 6 месяцев; -1 раз в 3 месяца; -1 раз в месяц.	
198	На молочной ферме санитарный день должен проводиться не реже -1 раз в 15 дней; -1 раз в месяц; -1 раз в 2 месяца; -1 раз в 3 месяца.	
199	Эффективность пастеризации питьевого молока и сливок на молочном заводе контролируют не реже: -одного раза в 3 дня; -одного раза в 5 дней; -одного раза в 10 дней; -одного раза в месяц.	

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
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

