

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



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института ветеринарной медицины

Д.М. Максимович

«15» мая 2025 г.

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины
Б1.О.27 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность **Государственный ветеринарный надзор**

Уровень высшего образования - **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк
2025

Рабочая программа дисциплины «Б1.О.27 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 от 19.09.2017 № 939. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Государственный ветеринарный надзор.

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

Составитель: кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Бурмистров Е.А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы 31.03.2025 г (протокол № 18).

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



Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины 14.05.2025 (протокол № 5).

Председатель методической комиссии
Института ветеринарной медицины,
доктор ветеринарных наук, доцент



Н.А. Журавель

Директор
научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.....	4
1.1 Цели и задачи дисциплины.....	4
1.2 Компетенции и индикаторы их достижений.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	5
3. Объём дисциплины и виды учебной работы.....	5
3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы.....	5
3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам.....	6
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку.....	8
4.1 Содержание дисциплины.....	9
4.2 Содержание лекций.....	10
4.3 Содержание лабораторных занятий.....	11
4.4 Содержание практических занятий.....	12
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	14
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	14
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....	14
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....	15
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	15
10. Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	16
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	16
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся.....	17
Лист регистрации изменений.....	77

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

1.1 Цели и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный, технологический, организационно-управленческий

Цель 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 непереработанного изготовления в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучить нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность и качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения; современные методы ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и овладеть навыками ветеринарно-санитарного контроля производства и переработки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

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

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

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к 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 деятельности	знания	Обучающийся должен знать, как он должен относиться к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и как противодействовать им в профессиональной деятельности (Б1.0.27, УК-10 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (Б1.0.27, УК-10 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками борьбы с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (Б1.0.27, УК-10 – Н.1)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формируемые знания, умения, навыки)	
		ма, 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.О.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.О.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.О.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 распространения 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 единиц (ЗЕТ), 252 академических часа (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 6 семестре
- заочная форма обучения на 4 курсе, сессия 2.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	108	30
В том числе:		
Лекции (Л)	54	14
Лабораторные занятия (ЛЗ)	54	16
КСР	0	0

Самостоятельная работа обучающихся (СР)	117	213
Контроль	27	9
Итого	252	252

3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам

Очная форма обучения

№ те- мы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная ра- бота			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1	2	3	4	5		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	129	2		0	3	х
1.2.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы		4			3	х
1.3.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота		4			3	х
1.4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий		2			3	х
1.5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях		2			3	х
1.6.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных		4			3	х
1.7.	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи		2			3	х
1.8.	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья		8			6	х
1.9.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме		2			3	х
1.10.	Документация по системе ХАССП			6		3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных и сырья животного происхождения			4		3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота			4		3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии			4		3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы			4		3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя			6		3	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме		4	3	х		
	Методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты			4	х		
	Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных			4	х		
	Ветеринарно-санитарные контроль при переработке перопухового сырья			4	х		
	Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных			4	х		
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения							
2.1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	96	4			3	х
2.2.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей		8			3	х
2.3.	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве		4			3	х

2.4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках		4			3	х
2.5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов		4			3	х
2.6.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии			4		3	х
2.7.	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства			4		3	х
2.8.	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях			4		3	х
2.9.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий			6		3	х
2.10.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы			4		3	х
2.11.	Ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения					4	х
2.12.	Пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения					4	
2.13.	Пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения					4	
2.14.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб					4	
2.15.	Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов					4	х
	Контроль	27	х	х		х	27
	Итого	252	54	54	0	117	27

Заочная форма обучения

№ тем	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1	2	3	4	5		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	138	2		0	4	х
1.2.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы		1			4	х
1.3.	Ветеринарно-санитарный контроль при убойе и первичной переработке скота		1			4	х
1.4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий		1			4	х
1.5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях		1			4	х
1.6.	Ветеринарно-санитарный контроль при убойе и переработке больных животных		1			4	х
1.7.	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи		1			4	х
1.8.	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового кишечного, кожаного, эндокринно-ферментного и технического сырья					12	х
1.9.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме		1			4	х
1.10.	Документация по системе ХАССП			2		4	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных и сырья животного происхождения			1		4	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при убойе и первичной переработке скота			1		4	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии			2		4	х

	Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы			1			4	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя			1			4	х
	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме			1			4	х
	Методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты						12	х
	Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных						12	х
	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке перопухового сырья						12	х
	Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных						12	х
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения								
2.1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях			1			4	х
2.2.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей			1			4	х
2.3.	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве			1			4	х
2.4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках			1			4	х
2.5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов			1			4	х
2.6.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии				1		4	х
2.7.	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства				1		4	х
2.8.	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях				1		4	х
2.9.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий				2		4	х
2.10.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы				2		4	х
2.11.	Ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения						13	х
2.12.	Пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения						10	
2.13.	Пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения						10	
2.14.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб						10	
2.15.	Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов						10	х
	Контроль	9	х	х	х	х	х	9
	Итого	252	14	16	0		213	9

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

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

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

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

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;

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

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1 Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сырья животного происхождения

Определение дисциплины и ее цель, задачи и значение в подготовке ветсанэксперта. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам. Нормативная документация, регламентирующая ветеринарно-санитарные условия транспортирования, предубойного содержания, убоя и переработки скота и птицы. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы, убое и первичной переработке скота. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях. Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового сырья, кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле гидробионтов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме.

Раздел 2 Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения

Нормативная документация, регламентирующая ветеринарно-санитарные условия переработки сырья животного происхождения. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном и колбасном производстве, производстве мясных копченостей. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке гидробионтов.

4.2 Содержание лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	2	+
2.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы	4	
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота	4	+
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий	2	+
5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	2	+
6.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных	4	+
7.	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	2	+
8.	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья	8	+
9.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме	2	+
10.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	4	+
11.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей	8	+
12.	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	4	+
13.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	4	+
14.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	4	+
	Итого	54	30%

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	2	+
2	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота	2	
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	2	+
4	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	2	
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	2	+
6	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	2	
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	2	+
Итого		14	30%

4.3 Содержание лабораторных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Документация по системе ХАССП	6	+
2.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных и сырья животного происхождения	4	+
3.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота	4	+
4.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии	4	+
5.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы	4	+
6.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя	6	+
7.	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме	4	+
8.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии	4	+
9.	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства	4	+
10.	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	4	+
11.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий	6	+
12.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы	4	+
Итого		54	30%

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Документация по системе ХАССП	2	+
2	Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных и сырья животного происхождения	2	+
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота		
3	Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии	2	+
4	Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы	2	+
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя		
5	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме	2	+
	Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии		
6	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства	2	+
7	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	2	+
	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий		
8	Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы	2	+
	Итого	16	30%

4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены

4.4.1 Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	48	32
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	47	165
Подготовка к собеседованию	6	0
Подготовка к тестированию	10	10
Подготовка к экзамену	6	6
Итого	117	213

4.4.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1.	Понятие о дисциплине. ХАССП – система производственного контроля по критическим контрольным точкам	3	4
2.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы	3	4
3.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота	3	4
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий	3	4
5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	3	4
6.	Ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных	3	4
7.	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи	3	4
8.	Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья	6	12
9.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме	3	4
10.	Документация по системе ХАССП	3	4
11.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных и сырья животного происхождения	3	4
12.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке скота	3	4
13.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии	3	4
14.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы	3	4
15.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя	3	4
16.	Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме	3	4
17.	Методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты	3	12
18.	Ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных	3	12
19.	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке перопухового сырья	3	12
20.	Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных	3	12
21.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	3	4
22.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей	3	4
23.	Ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	3	4
24.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	3	4
25.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	3	4
26.	Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии	3	4
27.	Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства	3	4
28.	Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	3	4
29.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий	3	4
30.	Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы	3	4
31.	Ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения	3	11
32.	Пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения	3	9
33.	Пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения	4	9
34.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб	4	9
35.	Ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов	4	9
36.	Подготовка к экзамену	6	6
	Всего	117	213

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 27 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> .

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, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 26 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>.

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 литература

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

2. Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102690>

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

Дополнительная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451058>

2. Елисеева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498>

3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 268 с. — ISBN 978-5-507-48968-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/401018>

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

5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / составители М. Ю. Якубовская, Л. В. Малахова. — пос. Караваяево : КГСХА, 2021. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/252347>

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

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yoypay.pf>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru» - <https://elibrary.ru>
5. Всемирная организация здравоохранения - <http://www.who.int/ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются на кафедре, в научной библиотеке, в локальной сети и на сайте:

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, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 27 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> .

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, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 26 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>.

10. Современные 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. Электронный каталог Института ветеринарной медицины - http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xml+rus

Программное обеспечение:

1. Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293
2. Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766
3. MyTestXPRo 11.0
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security

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

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

1. Учебная аудитория № 057 оснащенная оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ.

2. Аудитория № VII, оснащенная мультимедийным комплексом (проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

1. Помещение № 420 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

- мультимедийный комплекс (проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр).

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 компетенций.....	22
3 Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных 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 в процессе практической подготовки.....	25
4.1.1 Устный опрос на лабораторном занятии.....	25
4.1.2 Собеседование.....	32
4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	35
4.2.1 Экзамен.....	35
5. Комплект оценочных материалов.....	40

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.О.27, ОПК-6 -3.1)	Обучающийся должен уметь использовать методы идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии — (Б1.О.27, ОПК-6 –У.1)	Обучающийся должен владеть методами идентификации риска возникновения, профилактики распространения инфекций в условиях лаборатории и в чрезвычайной ситуации — (Б1.О.27, ОПК-6 – Н.1)	устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

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.О.27, УК-2 - 3.1	Обучающийся знает нормативную базу для проведения производственного ветеринарно- санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно- санитарного благополучия населения	Обучающийся слабо знает нормативную базу для проведения производственного ветеринарно- санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно- санитарного благополучия населения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу для проведения производственного ветеринарно- санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно- санитарного благополучия населения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности 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.О.27, УК-2 - У.1	Обучающийся не умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно- санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно- санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно- санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся умеет определять круг задач в рамках производственного ветеринарно- санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Б1.О.27, УК-2 - Н.1	Обучающийся не владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся свободно владеет навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

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 - З.1	Обучающийся не знает нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	Обучающийся слабо знает нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваемости различной этиологии	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности нормативную документацию и методы по идентификации опасности риска 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 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

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, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 27 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> .

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, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 26 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>.

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 успеваемости в процессе практической подготовки

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. Темы и планы занятий (см. методразработку «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, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 26 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>. ») заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№ п/п	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	
1	Тема 1. Документация по системе ХАССП 1. Дайте определение понятию «система ХАССП». С какой целью она создана и применяется? 2. Дайте определение понятию «группа ХАССП». 3. Перечислите основные принципы системы ХАССП. 4. Что такое критическая контрольная точка производства? 5. Чем отличается предупреждающее действие от корректирующего действия при производственном контроле выпуска продукции? 6. Опишите организацию внедрения системы ХАССП на пищевых производствах. 7. Какая исходная информация необходима для разработки системы ХАССП? 8. Что такое критический предел критической контрольной точки? 9. Какая документация системы ХАССП должна вестись на предприятии? 10. Какие виды опасностей на пищевых производствах Вы знаете? Приведите примеры.	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
2	Тема 2. Правила ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании убойных животных 1. Какие документы оформляются на животных и сырье животного происхождения, перевозимых различными видами транспорта. 2. Опишите правила погрузки-разгрузки животных, перевозимых различными видами транспорта. 3. Опишите ветеринарно-санитарные требования в животном и живой рыбе, перевозимым различными видами транспорта. 4. Перечислите ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам, предназначенным для транспортирования животных. 5. Как размещаются животные в различных транспортных средствах перед транспортированием? 6. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных автомобильным транспортом. 7. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных железнодорожным транспортом. 8. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании живой рыбы и других водных организмов различными видами транспорта. 9. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании сырья и продуктов животного происхождения различными видами транспорта. 10. Как осуществляется санитарная обработка транспорта после перевозки животных, сырья и продуктов животного происхождения?	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-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
3	Тема 3. Правила ветеринарно-санитарного контроля при убойе и первичной переработке скота 1. Какие документы оформляются на животных, отправляемых на убой? Каковы правила их заполнения? 2. Опишите порядок предубойного осмотра убойных животных и птиц. 3. Опишите оснащение рабочего места ветврача-ветсанэксперта. 4. Перечислите точки ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя на конвейере по переработке крупного и мелкого рогатого скота, свиней. 5. Какие продукты убоя должны представляться к послеубойной экспертизе? 6. Опишите порядок подготовки продуктов убоя к послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе. 7. Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов	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-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и

	убоя различных видов убойных животных и птицы. 8. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных? Какие параметры контролируются? Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к боевским предприятиям. 9. Какие параметры оцениваются и контролируются ветеринарно-санитарной службой при убойе скота? 10. Какие параметры оцениваются и контролируются ветеринарно-санитарной службой при первичной переработке животных?	распространения заболеваний различной этиологии
4	Тема 4.Правила ветеринарно-санитарного контроля на птицеперерабатывающем предприятии 1. Опишите ветеринарно-санитарные требования к территории птицеперерабатывающего предприятия. 2. Опишите ветеринарно-санитарные требования к производственным, бытовым и вспомогательным помещениям птицеперерабатывающего предприятия. 3. Опишите ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации птицеперерабатывающего предприятия. 4. Опишите ветеринарно-санитарные требования к освещению и вентиляции производственных цехов птицеперерабатывающего предприятия. 5. По каким признакам сортируют больную птицу при ее приемке на птицеперерабатывающем предприятии? 6. Опишите ветеринарно-санитарные требования и порядок ветеринарно-санитарного контроля технологического оборудования птицеперерабатывающего предприятия? 7. Опишите ветеринарно-санитарные требования к технологическим процессам переработки птицы. 8. Какие технологические операции при переработке птицы подлежат производственному ветеринарно-санитарному контролю? 9. Опишите организацию и порядок проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы. 10. Опишите организацию и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля при производстве яичных продуктов.	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих-ся ресурсов и ограничений ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
5	Тема 5.Правила ветеринарно-санитарного контроля при промысле диких животных и птицы 1. Опишите технические требования к мясу диких копытных животных. 2. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля при приемке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. 3. Перечислите методы ветеринарно-санитарного контроля мяса диких животных. 4. Как проводится клеймение мяса диких животных? 5. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля при хранении и транспортировке мяса диких животных. 6. Опишите основные санитарные и ветеринарные требования к предприятиям, выпускающим мясо диких животных и пернатой дичи. 7. Как проводится контроль санитарно-технического состояния технологического оборудования предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи? 8. Как проводится производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства мяса промысловых животных и дичи? 9. Опишите требования к ветеринарно-санитарному состоянию бытовых помещений предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи. 10. Как проводится контроль соблюдения правил личной гигиены работниками предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи?	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих-ся ресурсов и ограничений ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

6	Тема 6.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. 4. Опишите ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, используемому при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. 5. Как проводится производственный ветеринарно-санитарный контроль состояния производственных помещений, используемых при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных? 6. Как проводится производственный ветеринарно-санитарный контроль состояния технологического оборудования, используемого при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных? 7. Какова периодичность контроля ветеринарно-санитарного состояния помещений и оборудования, используемых при обработке вторичных продуктов убоя животных? 8. Как проводится производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства и обработки вторичных продуктов убоя животных? 9. Какова периодичность контроля режимов технологических процессов при обработке вторичных продуктов убоя животных? 10. Опишите организацию ветеринарно-санитарного контроля при хранении вторичных продуктов убоя животных.	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 ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
7	Тема 7.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? 5. Какие параметры контролируются при ветеринарно-санитарном контроле первичной обработки молока на ферме? 6. Перечислите основные правила личной гигиены для работников молочных ферм. 7. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к размещению зданий и сооружений на территории молочных комплексов. 8. Каковы основные ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к производственным зданиям и помещениям молочных комплексов? 9. Какие требования предъявляются к условиям содержания животных в помещениях молочного комплекса? 10. Как должен осуществляться производственный ветеринарно-санитарный контроль условий содержания животных в помещениях молочного комплекса? 11. Перечислите ветеринарные и санитарные объекты на молочном комплексе. 12. Опишите основные ветеринарные требования к кормлению, поению, пастбищному содержанию животных, принадлежащих молочному комплексу. 13. Опишите организацию ветеринарно-санитарного контроля при отборе и завозе животных на комплексы, контроля за состоянием их здоровья. 14. Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль за состоянием доильного оборудования? 15. Как должен осуществляться ветеринарно-санитарный контроль за	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 ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

	обработкой вымени и дойкой коров? 16. Как и с какой периодичностью должен осуществляться контроль дезинфекция спецодежды и обуви работников комплексов, соблюдения ими правил личной гигиены?	
8	Тема 8. Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии 1. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к территории молокоперерабатывающего предприятия. 2. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к производственным помещениям молокоперерабатывающего предприятия. 3. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к вспомогательным и бытовым помещениям молокоперерабатывающего предприятия. 4. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению, канализации молокоперерабатывающего предприятия. 5. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха на молокоперерабатывающем предприятии. 6. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль состояния технологического оборудования, аппаратуры, инвентаря, посуды и тары на молокоперерабатывающем предприятии? 7. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды, тары? 8. Опишите ветеринарно-санитарные требования к организации технологических процессов на молокоперерабатывающем предприятии. 9. Опишите организацию лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии. 10. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля гигиены труда, личной гигиены работников молокоперерабатывающего предприятия.	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 ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
9	Тема 9. 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. 4. От чего зависит численность сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 5. Каковы задачи подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 6. Перечислите обязанности сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. 7. Перечислите права сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. 8. За что несут ответственность начальник и специалисты подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 9. Какими нормативными документами руководствуется в своей деятельности подразделение государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства? 10. Как осуществляется взаимодействие подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия?	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 ИД-1 УК-10. Проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению

10	Тема 10. Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях 1. Перечислите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию территории предприятия мясной промышленности. 2. По каким параметрам осуществляется ветеринарно-санитарный контроль состояния предубойной базы для содержания скота на предприятии мясной промышленности? 3. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации предприятия мясной промышленности. 4. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению предприятия мясной промышленности. 5. По каким параметрам осуществляется ветеринарно-санитарный контроль производственных и вспомогательных помещений предприятия мясной промышленности? 6. С какой периодичностью осуществляется ветеринарно-санитарный контроль технологического оборудования и инвентаря предприятия мясной промышленности? 7. Перечислите общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов на предприятии мясной промышленности. 8. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль складских помещений, холодильников и транспорта для мяса и мясных продуктов на предприятии мясной промышленности? 9. С какой периодичностью проводится ветеринарно-санитарный контроль бытовых помещений, соблюдения личной гигиены работниками предприятий мясной промышленности? 10. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль качества дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях мясной промышленности?	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих-ся ресурсов и ограничений
11	Тема 11. Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий 1. Опишите правила ветеринарно-санитарного контроля сырья мяскоконсервного производства, производства колбасных изделий. 2. Опишите основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий. 3. Как проводится ветеринарно-санитарный контроль состояния помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий? 4. Опишите требования к ветеринарно-санитарному состоянию технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий. 5. В каком порядке проводится контроль состояния технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий? 6. Опишите правила и порядок производственного ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов производства мясных консервов и колбасных изделий. 7. Какие параметры производства контролируются при ветеринарно-санитарном контроле изготовления мясных баночных консервов? 8. Какие параметры производства контролируются при ветеринарно-санитарном контроле изготовления колбасных изделий? 9. По каким показателям должен осуществляться производственный ветеринарно-санитарный контроль готовых мясных консервов и колбасных изделий? 10. С какой целью проводится термостатная выдержка консервов после изготовления?	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
12	Тема 12. Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы 1. Перечислите объекты ветеринарно-санитарного контроля в рыбоводных хозяйствах. 2. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий в рыбоводных хозяйствах? 3. Опишите действия ветеринарно-санитарной службы в рыбоводных	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

хозяйствах при ликвидации инфекционных болезней рыб. 4. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль при дезинфекции и дезинвазии различных объектов в рыбоводных хозяйствах? 5. Как осуществляется ветеринарно-санитарный контроль лечебно-профилактических мероприятий в рыбоводных хозяйствах? 6. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования при строительстве и реконструкции рыбоводных заводов. 7. Опишите общие ветеринарно-санитарные требования к цехам рыбоперерабатывающих заводов. 8. Опишите ветеринарно-санитарные требования к живой рыбе и порядок контроля ее ветеринарно-санитарных характеристик. 9. Как проводится ветеринарно-санитарный контроль соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы при ее выпуске с рыбоперерабатывающего предприятия? 10. Опишите ветеринарно-санитарные требования к икре и порядок контроля ее ветеринарно-санитарных характеристик.	
---	--

Критерии оценивания устного ответа на лабораторном занятии

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- 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)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- 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, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- 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.

4.1.2 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 рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор), форма обучения очная, заочная / О.М. Бурмистрова. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 27 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> .») заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

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
Раздел 1 Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании, предубойном содержании, убое и переработке животных и птицы	
1. Дайте понятие системе ХАССП. 2. Опишите ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы 3. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке скота 4. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке больных животных 5. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при промысле диких животных и пернатой дичи 6. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов, крови, жирового сырья 7. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного, кожевенного, эндокринно-ферментного и технического сырья 8. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль добычи и первичной переработки морских млекопитающих животных 9. Как проводят ветеринарно-санитарные контроль при переработке перопухового 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
10. Назовите порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарного контроля при транспортировании животных и птицы 11. Опишите порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарного контроля при предубойном содержании животных и птицы 12. 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
13. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов и нутрий 14. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях 15. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении и первичной обработке молока на ферме 16. Назовите методы идентификации туш животных, добытых запрещенными способами охоты 17. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения	

18. Назовите общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
19. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве и производстве мясных копченостей	
20. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль в мясоконсервном производстве	
21. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов	
22. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль санитарного состояния производственных помещений, камер хранения сырья и продуктов животного происхождения	
23. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль при производстве икры лососевых и осетровых рыб	
24. Опишите порядок оформления нормативных документов при переработке сырья на мясоперерабатывающем предприятии	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
25. Опишите порядок оформления нормативных документов при переработке сырья на рыбоперерабатывающем предприятии	
26. Опишите порядок оформления нормативных документов при переработке сырья на молокозаводе	
27. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
28. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке гидробионтов	
29. Как проводят производственный ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях	
30. Назовите пороки колбас, копченостей, консервов и причины их возникновения	ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
31. Назовите пороки молока, молочных продуктов и причины их возникновения	
32. Назовите способы выявления и противостояния коррупционному поведению	
33. Назовите признаки экстремистской или террористической деятельности	
34. 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)	- 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)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- 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, обучаю-

	щийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1 Экзамен

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных

компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

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

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

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

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

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

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

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
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.	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

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 убое и первичной переработке птицы. 20. Подготовка птицы к транспортировке и ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке птицы для убоя. 21. Методы выявления больной птицы при производственном контроле. 22. Ветеринарный контроль при приёме 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 и продуктов его переработки. 61. Пороки молока и производственные мероприятия, направленные на предотвращение их возникновения. 62. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве питьевого молока. 63. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кисломолочных продуктов.. 64. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сыров.. 65. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве коровьего масла. 66. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных консервов.	
67. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных автомобильным транспортом. 68. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных железнодорожным транспортом. 69. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании грузов, подконтрольных ветеринарной службе, воздушным транспортом. 70. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании сырья и продуктов животного происхождения, подконтрольных ветеринарной службе. 71. Контроль дезинфекция транспорта при перевозке животных, сырья и продуктов животного происхождения. 72. Контроль при приемке и отпуске продукции с холодильника. 73. Оценка холодильной обработки и качества хранения мяса. 74. Учет и контроль качества дезинфекции на холодильном производстве. 75. Порядок приемки, передачи и учета натурального коровьего молока-сырья 76. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приемке молока на молокозаводе	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
77. Ветеринарно-санитарный контроль при обезвреживании молока больных животных. 78. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании условно годного рыбного сырья. 79. Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации рыбных отходов. 80. Ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы при инвазионных заболеваниях 81. Производственный контроль показателей безопасности рыбного сырья при радиационных поражениях и химиотоксикозах. 82. Дефекты и пороки консервированной продукции.. 83. Методы контроля степени зараженности плесенью воздуха и стен холодильных камер. 84. Источники микробного и химического загрязнения молока на производстве. 85. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция. 86. Личная гигиена работников молочных ферм. 87. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке технического сырья. 88. Контроль утилизации мяса больных животных. 89. Микробиологический контроль санитарного состояния ограждающих конструкций и полов цеха, оборудования, инвентаря, тары при переработке мяса.. 90. Микробиологический контроль санитарного состояния санитарной одежды, рук работников и медицинский санитарный контроль персонала мясоперерабатывающего предприятия.	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
91. Назовите способы выявления и противостояния коррупционному поведению 92. Назовите признаки экстремистской или террористической деятельности 93. Какие меры могут быть приняты в рамках производственного контроля по выявлению и противодействию экстремизму и терроризму 94. Принципы и методы учета условно годного сырья 95. Принципы и методы учета условно сырья предназначенного для утилизации 96. Принципы и методы учета микробиологических препаратов на предприятии	ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полностью усвоил 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)	- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального 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, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- 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.

5. Комплект оценочных материалов
по дисциплине «Б1.О.27 Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Спецификация.....	42
2. Тестовые задания.....	47
3. Ключи к оцениванию тестовых заданий.....	67

1. Спецификация

1.1 Назначение комплекта оценочных материалов (далее – КОМ)

Наименование УГС/УГСН – 36.00.00 Ветеринария и зоотехния
Направление подготовки - 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность — Государственный ветеринарный надзор

1.2 Нормативное основание отбора содержания

97.Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО), утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09.2017 г. № 939.

98.Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 № 712н

1.3 Общее количество тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
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	16
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	16
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	16
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	16
Всего		64

1.4 Распределение тестовых заданий по компетенциям

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Номер задания
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	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	1-16
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	17 - 32

ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	32-48
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	49-64

1.5 Типы, уровень сложности и время выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения (мин)
УК-2	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	1	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		2			
		3			
		4	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	3
		5			
		6			
		7	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	4
		8			
		9			
		10			
		11	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Повышенный	3
		12			
		13			
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	3
		15			
		16			
УК-10	ИД-1УК-10 Проявляет нетерпимое отношение к	17	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		18			
		19			

	проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействию им в профессиональной деятельности	20	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	3
		21			
		22			
		23	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	4
		24			
		25			
		26			
		27	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		28			
		29			
		30	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	3
		31			
		32			
ОПК-5	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	33	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		34			
		35			
		36	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	3
		37			
		38			
		39	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	4
		40			
		41			
		42			
		43	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		44			
		45			
		46	Задание открытого	Высокий	3

ОПК-6	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	47	типа с развернутым ответом		3
		48			
		49	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		50			
		51			
		52	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	3
		53			
		54			
		55	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	4
		56			
		57			
		58			
		59	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		60			
		61			
		62	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	3
		63			
		64			

1.6 Сценарии выполнения тестовых заданий

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов

	и знаков препинания (например, БВА или 135).
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать нужные ответы, наиболее верные. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответов. (ред.)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие, компактные формулировки. 4. В случае расчётной задачи, записать решение и ответ.

1.7 Система оценивания выполнения тестовых заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 2	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 3	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».

	аргументы, используемые при выборе ответа.	
Задание 4	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 5	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

1.8 Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий (при необходимости).

Для выполнения тестовых заданий дополнительных материалов и оборудования не требуется.

2.Тестовые задания

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

Задание 1

Установите соответствие между типами судебных экспертиз и их специфическими задачами.: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Типы экспертиз	Специфические задачи
А) Ветеринарно-санитарная экспертиза	1) Определение наличия токсичных веществ
Б) Токсикологическая экспертиза	2) Определение генетических характеристик
В) Генетическая экспертиза	3) Оценка влияния заболеваний на органы
Г) Патологоанатомическая экспертиза	4) Исследование санитарного состояния

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 2

Установите соответствие между видами порчи мясного сырья и его идентификационными признаками : к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Вид порчи	Идентификационные признаки
А) Прогоркание	1) 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.)
Б) Гниение	2) 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.
В) Загар	3) 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. Характерна для жиросодержащих продуктов
Г) Ослизнение	4) микробиологическая порча поверхности мяса, вызванная развитием бактерий (преимущественно <i>Pseudomonas</i> , <i>Lactobacillus</i> , <i>Micrococcus</i>), проявляющаяся образованием липкой, скользкой пленки серовато-белого или зеленоватого цвета.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 3

Установите соответствие между задачами ветеринарной службы и их результатами : к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Задачи ветеринарной службы	Результаты
А. Профилактика заболеваний	1. Установление истинных причин нарушений
Б. Контроль за качеством продукции	2. Повышение квалификации работников
В. Обучение персонала	3. Снижение заболеваемости
Г. Проведение экспертиз	4. Устранение рисков для здоровья населения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 4

Установите правильную последовательность действий при создании протокола ветеринарной экспертизы.:

- 1 Определение задачи экспертизы
- 2 Утверждение протокола
- 3 Сбор информации и документов
- 4 Проведение экспертизы и оформление результатов

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--

Задание 5

Установите правильную последовательность действий при расследовании причин заболевания:

1. Анализ путей передачи
2. Сбор данных о заболевших животных
3. Определение возможных источников инфекции
4. Подготовка отчета с рекомендациями

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 6

Установите правильную последовательность этапов экспертизы мяса при подозрении на фальсификацию:

1. Отбор проб для лабораторного анализа
2. Органолептическая оценка (цвет, запах, консистенция)
3. Сравнение результатов с нормами ТР ЕАЭС 034/2013
4. Проведение гистологического и химического исследований
5. Оформление заключения

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 7

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Главной задачей отдела производственного ветеринарного контроля является осуществление...

(Согласно документа "Положение об отделе производственно-ветеринарного контроля предприятий мясной промышленности")

1. ветеринарного-санитарного контроля принимаемого для переработки сырья
2. ветеринарно-санитарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции
3. ветеринарного-санитарного контроля выпускаемой с предприятия продукции или сырья
4. ветеринарно-санитарного контроля чистоты помещений, инвентаря, оборудования

Ответ:

Обоснование:

Задание 8

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Ветеринарные клейма и штампы изготавливаются с письменного разрешения ...

1. Главного санитарного врача РФ
2. Главного госветинспектора РФ
3. Главного госветинспектора района
4. Главы Минсельхоза субъекта РФ

Ответ:

Обоснование:

Задание 9

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

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...

1. Округлую
2. Прямоугольную
3. Овальную
4. Треугольную

Ответ:

Обоснование:

Задание 10

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какой из ниже перечисленных процессов является нормальным и НЕ ухудшает товарные качества мяса и мясопродуктов (не является признаком порчи продукции):

- 1) Гниение
- 2) Загар
- 3) Созревание
- 4) Прогоркание
- 5) Ослизнение

Ответ:

Обоснование:

Задание 11

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

Выделите ВСЕ режимы используемые для замораживания говяжьих и свиных туш и полутуш

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
5. Температура -18°C, продолжительность 48 ч
6. Температура -23°C, продолжительность 40 ч

Ответ:

Обоснование:

Задание 12

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

Отметьте все причины возникновения порока - горький вкус молока

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

Ответ:

Обоснование:

Задание 13

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

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")

- 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

Ответ:

Обоснование:

Задание 14

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

Как называется метод исследования, позволяющий определить методом микроскопии препаратов принадлежность образца к определенному органу или ткани?

Ответ:

Обоснование:

Задание 15

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

Каким реактивом проводят контроль на остаточную кислотность после санобработки оборудования колбасных и консервных цехов?

Ответ:

Обоснование:

Задание 16

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

Опишите метод контроля качества мойки оборудования колбасных и консервных цехов на наличие остатков жировых веществ. Укажите название используемого реактива, принцип его действия и порядок проведения пробы.

Ответ:

Обоснование:

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

Задание 17

Установите соответствие между официальным документом и текстом статьи которая в нем представлена, на основании знаний назначения этих документов: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Документ	Содержимое статьи
А) Уголовный кодекс РФ	1) Каждый имеет право на свободное использование своих способностей и имущества для предпринимательской и иной не запрещенной законом экономической деятельности.
Б) Уголовно-процессуальный кодекс РФ	2) Лица, совершившие преступления, равны перед законом и подлежат уголовной ответственности независимо от пола, расы, национальности, языка, происхождения, имущественного и должностного положения, места жительства, отношения к религии, убеждений, принадлежности к общественным объединениям, а также других обстоятельств.
В) Конституция РФ	3) К животным применяются общие правила об имуществе поскольку, законом или иными правовыми актами не установлено иное. При осуществлении прав не допускается жестокое обращение с животными, противоречащее принципам гуманности.
Г) Гражданский кодекс РФ	4) Эксперт — лицо, обладающее специальными знаниями и назначенное в порядке, установленном настоящим Кодексом, для производства судебной экспертизы и дачи заключения.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 18

Установите соответствие между официальным документом и текстом статьи которая в нем представлена, на основании знаний назначения этих документов: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Документ	Содержимое статьи
А) Уголовный кодекс РФ	1) права главного государственного ветеринарного инспектора "Приостанавливать или запрещать вплоть до проведения необходимых мероприятий и устранения имеющихся нарушений ветеринарного законодательства РФ производство, хранение, перевозку и реализацию продуктов животноводства."
Б) Закон «О ветеринарии»	2) Каждый имеет право на возмещение государством вреда, причиненного незаконными действиями (или бездействием) органов государственной власти или их должностных лиц.
В) Конституция РФ	3) К животным применяются общие правила об имуществе поскольку, законом или иными правовыми актами не установлено иное. При осуществлении прав не допускается жестокое обращение с животными, противоречащее принципам

	гуманности.
Г) Гражданский кодекс РФ	4) Преступлением признается виновно совершенное общественно опасное деяние, запрещенное настоящим Кодексом под угрозой наказания. Не является преступлением действие (бездействие), хотя формально и содержащее признаки какого-либо деяния, предусмотренного настоящим Кодексом, но в силу малозначительности не представляющее общественной опасности, то есть не причинившее вреда и не создавшее угрозы причинения вреда личности, обществу или государству.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 19

Установите соответствие между официальным документом и текстом статьи которая в нем представлена, на основании знаний назначения этих документов: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Документ	Содержимое статьи
А) Уголовный кодекс РФ	1) Государственный ветеринарный надзор — это деятельность органов управления и организаций Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, направленная на профилактику болезней животных и обеспечение безопасности в ветеринарном отношении продуктов животноводства путем предупреждения, обнаружения и пресечения нарушений ветеринарного законодательства РФ.
Б) Закон «О ветеринарии»	2) Жестокое обращение с животными, повлекшее их гибель или увечье, если это деяние совершено из хулиганских побуждений, или из корыстных побуждений, или с применением садистских методов, или в присутствии малолетних, — наказывается штрафом в размере от ста до двухсот минимальных размеров оплаты труда или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период от одного до двух месяцев, либо исправительными работами на срок до одного года, либо арестом на срок до шести месяцев. То же деяние, совершенное группой лиц, группой лиц по предварительному сговору или организованной группой либо неоднократно, наказывается штрафом в размере от пятисот до восьмисот минимальных размеров оплаты труда или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период от пяти до восьми месяцев либо лишением свободы на срок до двух лет.
В) Конституция РФ	3) В постановлении о назначении судебной экспертизы указываются: основания назначения экспертизы; фамилия, имя и отчество эксперта или наименование экспертного учреждения; вопросы, поставленные перед экспертом; перечень материалов, предоставляемых в распоряжение эксперта.
Г) Уголовно-процессуальный кодекс РФ	4) Каждый обвиняемый в совершении преступления считается невиновным, пока его виновность не будет доказана в предусмотренном федеральным законом порядке и установлена вступившим в законную силу приговором суда. Обвиняемый не

	обязан доказывать свою невиновность. Неустранимые сомнения в виновности лица толкуются в пользу обвиняемого.
--	--

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 20

Установите правильную последовательность действий при выявлении коррупционных проявлений на рабочем месте.:

- 1 Наблюдение за признаками коррупции
- 2 Обсуждение необходимых мер для предотвращения коррупции
- 3 Уведомление руководства о ситуации
- 4 Сбор фактических данных и доказательств

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--

Задание 21

Установите правильную последовательность действий при организации работы по противодействию терроризму в профессиональной деятельности.:

1. Оценка угрозы терроризма в сфере деятельности
- Проведение регулярного мониторинга ситуации
- Разработка мероприятий по безопасности
- Обучение сотрудников действиям в экстренных ситуациях

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--

Задание 22

Установите правильную последовательность действий при получении информации о возможных проявлениях экстремизма.:

1. Принятие мер по предотвращению угрозы
2. Выявление источника информации
3. Сообщение в соответствующие органы
4. Сбор дополнительных данных для проверки

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--	--	--

Задание 23

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Что является должностным преступлением ветеринарного специалиста

1. служебный подлог
2. врачебная ошибка
3. недобросовестное выполнение обязанностей
4. халатное отношение к обязанностям

Ответ:

Обоснование:

Задание 24

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Что является должностным преступлением ветеринарного специалиста

- 1 врачебная ошибка
- 2 превышение должностных полномочий
- 3 халатное отношение к обязанностям
- 4 нарушение правил безопасности при обращении с микробиологическими и другими агентами или токсинами

Ответ:

Обоснование:

Задание 25

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Что является должностным преступлением ветеринарного специалиста

- 1 нарушение правил безопасности при обращении с микробиологическими и другими агентами или токсинами
- 2 врачебная ошибка
- 3 халатное отношение к обязанностям
- 4 получение взятки

Ответ:

Обоснование:

Задание 26

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Что является профессиональным преступлением ветеринарного специалиста:

1. нарушение правил безопасности при обращении с микробиологическими и другими агентами или токсинами
2. превышение должностных полномочий
3. служебный подлог
4. получение взятки

Ответ:

Обоснование:

Задание 27

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

Что относят к неосторожным действиям ветеринарного специалиста

- 1 заболевание или гибель животного в результате причин не зависящих от ветеринарного специалиста-превышение должностных полномочий;
- 2 передоверие своих функций другому персоналу;
- 3 нарушение ветеринарных правил, установленных для борьбы с болезнями животных;
- 4 ненадлежащее исполнение ветеринарным специалистом своих обязанностей.

Ответ:

Обоснование:

Задание 28

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

В каком случае за врачебную ошибку ветеринарного специалиста может возникнуть уголовное преследование

1. при постановке диагноза были проявлены небрежность, халатность, недобросовестное отношение
2. при труднодиагностируемом заболевании
3. при постановке диагноза было намеренное неиспользование имеющихся в наличии средств диагностики
4. при плохой организации условий труда ветеринарного специалиста
5. при недостаточной квалификации молодого специалиста

Ответ:

Обоснование:

Задание 29

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

Внесение ветеринарным специалистом в официальные документы заведомо ложных сведений, исправлений, искажающих их действительное содержание за запрошенное вознаграждение может трактоваться по совокупности как ...

1. служебный подлог
2. недобросовестное исполнение обязанностей
3. получение взятки
4. вымогательство взятки
5. неосторожные действия

Ответ:

Обоснование:

Задание 30

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

Как именуется злоупотребление служебным положением для получения выгоды, запрещенное в работе экспертных учреждений?

Ответ:

Обоснование:

Задание 31

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

Какой термин описывает сокрытие экспертом фактов фальсификации продукции за вознаграждение?

Ответ:

Обоснование:

Задание 32

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

Какой термин описывает требование взятки за ускорение проведения экспертизы, изменение результатов экспертизы?

Ответ:

Обоснование:

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

Задание 33

Установите соответствие между видами ветеринарно-санитарной документации и их назначением: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Вид документации	Назначение
А) Ветеринарное свидетельство	1) Учет движения животных на предприятии
Б) Журнал учета дезинфекции	2) Подтверждение здоровья животных при транспортировке
В) Производственный журнал	3) Фиксация проведения санитарных обработок
Г) Ветеринарный сертификат	4) Оформление результатов лабораторных исследований

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 34

Установите соответствие между видами специализированных баз данных и их применением в ветеринарно-санитарном контроле: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Травматическое повреждение	Идентифицирующие характеристики
А) Веста	1) Учет лекарственных препаратов для животных
Б) Меркурий	2) Контроль качества молочной продукции
В) Честный знак	3) Электронная сертификация подконтрольных грузов
Г) Сирена	4) Маркировка и прослеживаемость товаров

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 35

Установите соответствие между терминами ветеринарно-санитарного контроля и их определениями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Вид обработки	назначение
А) Дезинфекция	1) Уничтожение насекомых-вредителей
Б) Дератизация	2) Уничтожение патогенных микроорганизмов
В) Дезинсекция	3) Уничтожение грызунов
Г) Деакаризация	4) Уничтожение клещей

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 36

Установите правильную последовательность действий при оформлении ветеринарного свидетельства на перевозку животных:

1. Проведение клинического осмотра животных
2. Внесение данных в систему «Меркурий»
3. Получение заявки от владельца животных
4. Печать и выдача документа

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 37

Установите правильную последовательность внесения данных в журнал учета дезинфекции:

1. Внесение данных в электронную базу (при наличии)
2. Указание использованного дезинфектанта
3. Фиксация времени и даты обработки
4. Подпись ответственного лица

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 38

Установите правильную последовательность оформления производственного журнала ветеринарного контроля:

1. Внесение данных о проведенных осмотрах
2. Подпись ответственного ветеринарного специалиста
3. Запись даты и смены
4. Фиксация выявленных нарушений (если есть)

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 39

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

В системе Меркурий подсистемой государственной ветеринарной экспертизы является:

1. Меркурий.ГВЭ
2. Меркурий.Проверка ВСД
3. Меркурий.ТУ
4. Меркурий.СВХ

Ответ:

Обоснование:

Задание 40

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Актуальную информацию по проведению производственного ветеринарно-санитарного контроля можно получить на сайте:

1. Роспотребнадзор
2. Россельхознадзор
3. Санэпиднадзор
4. Фитосаннадзор

Ответ:

Обоснование:

Задание 41

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При работе с электронным фондом правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт» можно найти все документы кроме одного из списка, укажите его:

1. ГОСТ
2. Ветеринарное свидетельство
3. ТР ТС
4. Ветеринарные правила

Ответ:

Обоснование:

Задание 42

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Система Меркурий предназначена для использования сотрудниками следующих структур (кроме 1 пункта, укажите на пункт которого не должно быть в этом списке):

1. хозяйствующих субъектов
2. ветеринарных управлений субъектов
3. станций по борьбе с болезнями животных
4. органов муниципального самоуправления

Ответ:

Обоснование:

Задание 43

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

На всю партию кроликов отправляемых для убой оформляют пакет документов включающих в себя:

1. ветеринарное свидетельство по форме №1 или справка по форме №4
2. товарно-транспортная накладная
3. персональные карты зоотехнического учета, листы бонитировки на животных
4. маршрутный или путевой лист
5. разрешение директора предприятия на отгрузку партии

Ответ:

Обоснование:

Задание 44

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

Документальный ветеринарный контроль включает в проверку

1. проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров
2. наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров
3. соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.
4. досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;
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
6. контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров
7. контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.

Ответ:

Обоснование:

Задание 45

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

Физический ветеринарный контроль включает в проверку

1. проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров
2. наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров
3. соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.
4. досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;
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
6. контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров

7. контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.

Ответ:

Обоснование:

Задание 46

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

_____ - это система электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза.

Ответ:

Обоснование:

Задание 47

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

_____ - эта система 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

Ответ:

Обоснование:

Задание 48

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

_____ - эта электронная система автоматизации процесса лицензирования фармацевтической деятельности и производства лекарственных средств, предназначенных для животных

Ответ:

Обоснование:

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

Задание 49

Установите соответствие между паразитами и их локализацией: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Паразит	Локализация
А) Трихинелла	1) Печень
Б) Фасциола	2) Кишечник
В) Эхинококк	3) Мышцы
Г) Аскарида	4) Легкие

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
---	---	---	---

--	--	--	--

Задание 50

Установите соответствие между видами контроля и их методами: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Виды контроля	Методы
А) Микробиологический	1) Титрование
Б) Физико-химический	2) Посев на питательные среды
В) Органолептический	3) Спектрометрия
Г) Инструментальный	4) Визуальная оценка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 51

Установите соответствие между паразитарными заболеваниями и их возбудителями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Заболевание	Возбудитель
А) Трихинеллез	1) Yersinia pestis
Б) Сибирская язва	2) Trichinella spiralis
В) Чума (бактериальная)	3) Bacillus anthracis
Г) Бешенство	4) РНК-вирус из семейства Rhabdoviridae, рода Lyssavirus

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 52

Установите правильную последовательность расследования нарушения карантина:

1. Назначение судебно-ветеринарной экспертизы
2. Опрос свидетелей и владельцев
3. Фиксация факта перемещения животных без документов
4. Передача материалов в прокуратуру

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 53

Установите правильную последовательность при вспышке африканской чумы свиней (АЧС):

1. Установление 5-км зоны наблюдения
2. Дезинфекция территории формальдегидом
3. Экстренный убой всего поголовья в очаге
4. Снятие карантина через 30 дней

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 54

Установите правильную последовательность при отравлении животных нитратами:

1. Заключение о нарушении норм внесения удобрений
2. Патолого-анатомическое вскрытие
3. Отбор проб воды и кормов
4. Установление количества содержания нитратов (нитраттестером, реакция с дифениламиноном)

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 55

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Действия (бездействие) должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор на таможенных пропускных пунктах, могут быть обжалованы в порядке, установленном законодательством...

1. Страны, на территории которой произведены действия
2. Страны, на территории которой находится подконтрольный товар
3. Страны экспортера, откуда товар направлялся
4. Страны импортера, куда товар направлялся

Ответ:

Обоснование:

Задание 56

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Ветеринарный контроль при ввозе / вывозе подконтрольных товаров в пунктах пропуска через границу осуществляется...

1. перед предоставлением товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата
2. после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной
3. после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата
4. ветеринарный контроль не осуществляется, производится только проверка документов

Ответ:

Обоснование:

Задание 57

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Результаты микробиологических исследований сырья в колбасном производстве регистрируют в журнале...

1. микробиологического контроля состояния производства

2. микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве.
3. микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий
4. во всех перечисленных журналах

Ответ:

Обоснование:

Задание 58

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Вынужденный убой разрешено проводить...

- 1) при подозрении по заболеванию сибирской язва, эмкар, злокачественный отек, браздот, энтеротоксемия
- 2) при подозрении по заболеванию катаральная лихорадка КРС, африканская чума, ботулизм, сап, миксоматоз кроликов, грипп птиц
- 3) при переломе конечностей
- 4) для молодняка убойных животных не достигших двухнедельного возраста

Ответ:

Обоснование:

Задание 59

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

Что при колбасном производстве считается недопустимым для реализации пороком ...

- 1) неудовлетворительный вкус и запах
- 2) загрязнение батонов жиром
- 3) загрязнение батонов сажой и пеплом
- 4) наличие закала менее 3 мм для сырокопченых колбас
- 5) слипы длиной менее 2,5 см
- 6) плесень и слизь на оболочке
- 7) лопнувшая оболочка

Ответ:

Обоснование:

Задание 60

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

Отметьте все отличительные особенности вынужденного убоя в отличие от планового:

- 1) Проводится только с разрешения ветеринарного врача
- 2) Не проводится предубойная выдержка
- 3) Обязательно составляется акт о проведении убоя подписанный ветеринарным врачом
- 4) Обязательное проведение бактериологического исследования
- 5) Обязательное проведение органолептических исследований
- 6) Обязательное проведение исследований мяса на наличие ядохимикатов

Ответ:

Обоснование:

Задание 61

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

Допускается проводить санобработку помещений и оборудования не менее 1 раза в неделю в отделениях...

1. приготовления специй
2. сушки сырокопченых и сыровяленных колбас
3. подготовки сырья
4. большой расход средств за меньшее количество товара
5. упаковки колбасных изделий
6. стерилизации консервируемой продукции

Ответ:

Обоснование:

Задание 62

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

Допустимо ли дроблении партии подконтрольного товара на таможенной территории таможенного союза?

Ответ:

Обоснование:

Задание 63

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

Как называется процесс выявления потенциальных биологических, химических и физических опасностей на производстве, способных вызвать заболевания или порчу продукции?

Ответ:

Обоснование:

Задание 64

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ, используя четкие, компактные формулировки.

*Какой термин описывает микроорганизмы (например, *Salmonella*, *Listeria*), способные вызывать заболевания у людей через пищевые продукты? ...*

Ответ:

Обоснование:

3.Ключи к оцениванию тестовых заданий

№ задания	Верный ответ	Критерии оценивания
1	A4 B4 B2 Г3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
2	A3 B1 B2 Г4	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
3	A3 B4 B2 Г1	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
4	1342	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
5	2314	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
6	21435	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
7	2 Обоснование: Только вариант 2 отражает системный подход к ветеринарно-санитарному контролю, закрепленный в нормативных документах. Пункт 1 и 3 — частичные функции, входящие в общий надзор. Пункт 4 — второстепенная задача, относящаяся к текущему санитарному контролю, но не определяющая главную цель.	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
8	2 Обоснование: Главный госветинспектор РФ — единственный, кто уполномочен утверждать единые формы клейм для всей страны (ФЗ № 4979-1). Остальные варианты не соответствуют закону: Главсанврач (п. 1) — отвечает за гигиену, но не за ветклеймение; Госветинспектор района (п. 3) — может применять клейма, но не разрешать их изготовление; Минсельхоз субъекта (п. 4) — координирует региональные программы, но не утверждает федеральные стандарты.	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
9	2 Обоснование: Согласно действующим Методическим рекомендациям по ветклеймению, клеймо "Предварительный осмотр" имеет прямоугольную форму (Размеры: 40×60 мм, Обязательная надпись: "Предварительный осмотр")	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи

10	3 Обоснование: Созревание мяса — это естественный ферментативный распад мышечных волокон после убоя (автолиз под действием собственных ферментов). Приводит к: размягчению мяса, накоплению вкусоароматических веществ (улучшает органолептические свойства). ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения». прямо указывает, что созревание — обязательный этап подготовки мяса к реализации. Не является порчей, так как: не сопровождается ростом патогенной микрофлоры и не вызывает изменений, опасных для потребителя.	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
11	1456 Обоснование: корректные режимы замораживания говяжьих и свиных туш/полутуш согласно нормативным документам (ТР ТС 034/2013): -12°C, 72 ч; -15°C, 60 ч; -18°C, 48 ч; -23°C, 40 ч. -5°C, 90 ч (2): температура недостаточна для гарантированного замораживания -10°C, 24 ч (3): недостаточная продолжительность для достижения требуемой температуры в глубине туши.	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
12	45 Обоснование: горькие растения (4): Полынь, люпины, редька, лютиковые содержат алкалоиды и гликозиды, придающие молоку горечь. Некачественные корма (5): Прогорклый жмых (окисленные жиры) и плесневелая соломка (микотоксины) приводят к изменению вкуса молока.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
13	2567 Обоснование: Согласно «Методическим указаниям о порядке проведения инспекции рыбоперерабатывающих предприятий...» (раздел по контролю термообработки), «Консервы. Производство. Контроль режимов стерилизации». Обязательные реквизиты термограммы: Название организации (2) – идентификация производителя. Фамилия ответственного (5) – для контроля персонала. Номер автоклава + смена + дата (6) – отслеживание партии. Режим стерилизации (7) – температура, давление, время.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
14	Ответ: Гистологический анализ Обоснование: Гистологический анализ применяется для идентификации тканей, дифференциации видовой принадлежности и выявления патологий. В судебной экспертизе: Позволяет отличить, например, мышечную ткань от печени или лёгких. Используется для выявления фальсификации мясной продукции (подмена органов). Регламентирован для использования в ТР ТС 034/2013 (о безопасности мяса).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует

15	Ответ: фенолфталеин Обоснование: Согласно СанПиН 2.3.4.551-96, контроль остаточной кислотности после мойки проводится титрованием с фенолфталеином; фенолфталеин реагирует на щелочную среду ($\text{pH} > 8.3$), что критично для выявления остатков моющих средств; Используется в титриметрическом анализе – точный количественный метод. Дополнительно: Для экспресс-анализа на производстве также используют рН-метры (ГОСТ 26781-85). Пробы с йодом/пероксидами актуальны для контроля окислителей (например, хлорсодержащих дезинфектантов).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
16	Ответ: Судан III Обоснование: Для контроля остатков жировых веществ после мойки оборудования применяют пробу с Суданом III. Судан III — липофильный краситель, который избирательно окрашивает жиры в оранжево-красный цвет за счет образования устойчивых комплексов с липидами. Положительный результат: появление оранжево-красных пятен (жировые остатки). Нормативная база: СанПиН 2.3.4.551-96 требует контроля жировых остатков как критической точки безопасности. Судан III рекомендуется для визуального выявления липидов.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
17	A2 B4 B1 Г3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
18	A4 B1 B2 Г3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
19	A2 B1 B4 Г3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
20	1432	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
21	1342	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
22	2431	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
23	1 Обоснование: Служебный подлог (ст. 292 УК РФ) является должностным преступлением, так как: Совершается умышленно (в отличие от халатности или недобросовестности); Связан с подделкой официальных документов (ветеринарных свидетельств, актов экспертизы); Направлен на получение выгоды или сокрытие нарушений (УК РФ ст. 292, 285, 286). Пример: Внесение ложных данных в акт ветеринарно-санитарной экспертизы для сокрытия факта фальсификации готовой продукции.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи

24	2 Обоснование: Превышение должностных полномочий (ст. 286 УК РФ) Является должностным преступлением, так как: Совершается умышленно должностным лицом (ветеринарным специалистом); Влечет существенное нарушение прав граждан или организаций (например, незаконный запрет на продажу продукции); Связано с выходом за рамки компетенции (выдача фиктивных сертификатов без проверки). Пример: Ветеринарный инспектор изымает партию мяса без оснований, ссылаясь на несуществующие нормы.	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
25	4 Обоснование: Получение взятки (ст. 290 УК РФ) Является классическим должностным преступлением, так как: Совершается умышленно должностным лицом (ветеринарным врачом, инспектором); Связано с использованием служебных полномочий (например, за взятку выдается фиктивное ветеринарное свидетельство); Направлено на получение материальной выгоды (деньги, ценности, услуги). Пример: Ветеринарный инспектор требует деньги за подписание акта о безопасности мяса без проведения экспертизы.	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
26	1 Обоснование: Нарушение правил безопасности при обращении с микробиологическими и другими агентами или токсинами является профессиональным нарушением ветеринарного специалиста не зависимо от занимаемой должности. Остальные варианты трактуются как должностные преступления.	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
27	24 Обоснование: передоверие своих функций другому персоналу и ненадлежащее исполнение ветеринарным специалистом своих обязанностей трактуется как неосторожным действиям ветеринарного специалиста.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошиб- ка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправиль- ный/ ответ отсутствует
28	13 Обоснование: 1. При постановке диагноза были проявлены небрежность, халатность, недобросовестное отношение. Уголовная ответственность (по ст. 293 УК РФ "Халатность") наступает, если доказано, что ветеринар сознательно пренебрёг своими обязанностями, что привело к тяжкому вреду или гибели животного. 3. При постановке диагноза было намеренное неиспользование имеющихся средств диагностики. Умышленное игнорирование доступных методов исследования (например, отказ от проведения анализов) может квалифицироваться как преступная халатность или злоупотребление должностными полномочиями (ст. 285 УК РФ).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошиб- ка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправиль- ный/ ответ отсутствует

29	134 Обоснование: Внесение ветеринарным специалистом в официальные документы заведомо ложных сведений является служебным подлогом. Если специалист требовал за это вознаграждение — трактуется как вымогательство. Факт получения незаконного вознаграждения — трактуется как взятка.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
30	Ответ: Коррупция Обоснование: Федеральный закон № 273-ФЗ "О противодействии коррупции" в дает четкое определение коррупции как злоупотребления служебным положением, дачи взятки, получения взятки, злоупотребления полномочиями, коммерческого подкупа либо иного незаконного использования физическим лицом своего должностного положения вопреки законным интересам общества и государства в целях получения выгоды. В контексте судебно-ветеринарной экспертизы: Коррупционные риски возникают при проведении экспертиз по заказу частных лиц. Эксперт должен избегать конфликта интересов. За коррупционные правонарушения предусмотрена уголовная ответственность по статьям 290, 291 УК РФ	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
31	Ответ: Служебный подлог Развернутое обоснование: Статья 292 УК РФ "Служебный подлог" квалифицирует как преступление внесение должностным лицом в официальные документы заведомо ложных сведений, а равно внесение в указанные документы исправлений, искажающих их действительное содержание, если эти деяния совершены из корыстной или иной личной заинтересованности. Особенности в экспертной деятельности: Подлог может выражаться в фальсификации результатов исследований. Ответственность наступает даже при отсутствии вредных последствий. Является коррупционным преступлением	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
32	Ответ: Вымогательство взятки Обоснование: Статья 290 УК РФ "Получение взятки" квалифицирует как преступление получение должностным лицом взятки за совершение действий (бездействие) в пользу взяткодателя, если такие действия входят в служебные полномочия должностного лица. Особенности в экспертной деятельности: Вымогательство может выражаться в требовании денег за "ускорение" экспертизы. Ответственность наступает независимо от суммы взятки. Является тяжким преступлением (санкция до 15 лет лишения свободы).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
33	A2 B3 B1 Г4	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
34	A2 B3 B4 Г1	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи

35	A2 B3 B1 Г4	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
36	3124	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
37	3241	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
38	3142	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
39	Ответ: 1 Обоснование: Согласно документации ФГИС "Меркурий", подсистема ГВЭ закреплена за госветэкспертизой. Меркурий.Проверка ВСД – для валидации ветеринарных сертификатов, Меркурий.ТУ – для учета товарных партий, Меркурий.СВХ – для контроля складов временного хранения.	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
40	2 Обоснование: Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) — единственный из перечисленных органов, который: Регулирует ветеринарно-санитарный контроль на производстве (ФЗ № 4979-1 "О ветеринарии"); Публикует актуальные методические рекомендации, правила и изменения ветеринарного законодательства. Роспотребнадзор (ранее Санэпиднадзор): контролируют гигиену и безопасность для человека, но не регулируют ветеринарные аспекты производства. Фитосаннадзор (такого официального сайта нет он относится к Россельхознадзору): занимается растениями и карантинном вредителей, не связан с животноводством.	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
41	2 Обоснование: Ветеринарное свидетельство – персональный документ (форма №1/№2), который: Выдается на конкретную партию товара; Не является нормативным актом; Оформляется через «Меркурий», а не публикуется в справочных системах.	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
42	4 Обоснование: Регламентируется использовать систему: 1) Хозяйствующие субъекты (производители, перевозчики) – оформляют ВСД на свою продукцию. 2) Ветеринарные управления субъектов – выдают/проверяют сертификаты. 3) Станции по борьбе с болезнями животных – вносят данные о карантинах и исследованиях. Муниципалитеты не входят в систему ветеринарного надзора	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи

43	124 Обоснование: Обязательными для перевозки кроликов на убой являются ветеринарное свидетельство (форма №1/4), товарно-транспортная накладная и путевой лист. Остальные документы либо не требуются, либо носят внутренний характер.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
44	123 Обоснование: Ветеринарный контроль включает все 7 пкнктов, но к документальному относят только 1,2,3 пункты.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
45	4567 Обоснование: Ветеринарный контроль включает все 7 пкнктов, но к физическому относят только 4,5,6,7 пункты	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
46	Ответ: Меркурий Обоснование: ФГИС "Меркурий" (Федеральная государственная информационная система) является официальной платформой Россельхознадзора для оформления ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) в электронном виде и отслеживания движения подконтрольных товаров.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
47	Ответ: Веста Обоснование: ФГИС "Веста" (Федеральная государственная информационная система) является специализированной платформой Россельхознадзора для учета и обработки результатов лабораторных исследований подконтрольной продукции.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
48	Ответ: Гермес Обоснование: Гермес — это электронная система для автоматизации процессов: лицензирования ветеринарной фармацевтической деятельности, учёта лекарственных средств для животных, контроля их производства и оборота.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
49	A3 B1 B4 Г2	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
50	A2 B1 B4 Г3	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи
51	A2 B3 B1 Г4	1 б – полное правильное со- ответствие 0 б – остальные случаи

52	3214	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
53	3214	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
54	3421	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
55	1 Обоснование: Обжалование подчиняется законодательству страны, где осуществлялся надзор (Согласно: ФЗ № 4979-1 "О ветеринарии", контроль на таможне осуществляется госветслужбой страны, где расположен пункт пропуска; Таможенному кодексу ЕАЭС, жалобы подаются в органы государства, где выявлено нарушение.)	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
56	3 Обоснование: Ветеринарный контроль в пунктах пропуска проводится после предъявления сопроводительных документов. Порядок проведения контроля: Этап 1: Декларант предоставляет: Ветеринарный сертификат (форма № 1 или ЕС); Товаротранспортную накладную (ТТН). Этап 2: Инспектор: Проверяет соответствие документов; Осматривает груз (выборочно или полностью); При необходимости отбирает пробы для лаборатории.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
57	2 Обоснование: Результаты микробиологических исследований сырья (мяса, субпродуктов, специй) регистрируются в отдельном журнале контроля сырьевых компонентов". Для учета качества сырья ведется журнал по форме № ПК-2 (где фиксируются данные по мясу, птице, добавкам). Не подходят пункты: 1 - журнал контроля производственной среды (санобработка, воздух, оборудование), 3 - журнал для готовой продукции (колбас, кулинарных изделий), и соответственно 4 тоже.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
58	3 Обоснование: Вынужденный убой разрешается только при угрозе гибели животного (травмы, агония) и запрещен при подозрении на особо опасные инфекции. Убой молодняка младше 2 недель не запрещен, но не является "вынужденным" – это плановая процедура (например, для убоя молочных поросят).	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи

59	12367 Обоснование: Согласно ГОСТ 33673-2015 "Не допускается наличие на поверхности батонов: загрязнений жиром, сажой, плесенью, кровяными подтеками; повреждений оболочки (разрывы, трещины глубиной более 2 мм)". Закал <3 мм (4): Для сырокопченых колбас это допустимо (норма — от 1 мм). Слипы <2.5 см (5): Не является критичным дефектом (регламентируется только для отдельных видов колбас).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
60	1234 Обоснование: Согласно ГОСТ 34107-2017 и Ветеринарным правилам, вынужденный убой проводится только по заключению ветврача при угрозе гибели животного. При плановом убое обязательна голодная выдержка (12–24 часа для очистки ЖКТ). При вынужденном убое ее не проводят из-за экстренности. Акт убоя (3) составляется в 3 экземплярах с указанием: причины убоя (травма, болезнь); результатов осмотра туши. При вынужденном убое обязательно проводится бактериологическое исследование мяса. Органолептические исследования (5) - не являются отличительной особенностью. Исследование на ядохимикаты (6) проводится только при подозрении на отравление.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
61	12 Обоснование: Согласно СанПиН 2.3.4.551-96, для отделения приготовления специй допускается санобработка 1 раз в неделю; Для отделение сушки колбас (2): Процесс происходит в контролируемом микроклимате (t=12-15°C, влажность 75-80%), подавляющем рост бактерий; Обработка 1 раз в неделю достаточна.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
62	Ответ: допускается с выполнением определенных требований Обоснование: Согласно ст. 13 ТР ТС 021/2011 (о безопасности пищевой продукции) при дроблении партии: Каждая часть получает отдельный ветеринарный сертификат. В сертификате указывается: номер исходного документа, объем/вес выделенной части, обеспечивается прослеживаемость каждой единицы	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
63	Ответ: Оценка рисков Обоснование: Согласно ТР ТС 021/2011, оценка рисков – обязательный процесс в системе ХАССП для идентификации опасностей (биологических, химических, физических), которые могут повлиять на безопасность продукции. Включает анализ вероятности возникновения и тяжести последствий.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует

64	Ответ: Патогенные микроорганизмы Обоснование: Согласно СанПиН 2.3.4.551-96 "Производство мяса и мясных продуктов", патогенные микроорганизмы (включая <i>Salmonella</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>) относятся к биологическим опасностям, способным: Вызывать пищевые инфекции и интоксикации; Приводить к порче продукции. Запрещены в 1 г готовой продукции (ТР ТС 034/2013, Приложение 9); Контролируются через микробиологические исследования.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
----	---	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]