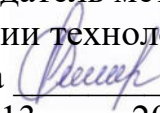


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической
комиссии технологического
факультета  (Л.Л. Ошкина)
«13» мая 2019 г.

Декан технологического
факультета  (Г.В. Ильина)
«13» мая 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация
«Бакалавр»

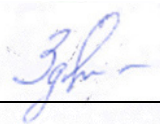
Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2019

Рабочая программа ветеринарно-санитарной практики разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939, с учётом требований профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Минтруда России от 23 августа 2018 г. N 547н

Составитель рабочей программы:

канд. биол. наук



Здоровьева Е.В.

Рецензент:

канд. биол. наук, доцент


(подпись)

И.В. Гаврюшина

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры «Биология, биологические технологии и ВСЭ» «13» мая 2019 года, протокол № 15

Заведующий кафедрой:

доктор биол. наук, профессор



Г.И. Боряев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии
технологического факультета

«13» мая 2019 года, протокол № 13

Председатель методической комиссии
технологического факультета



Л.Л. Ошкина

РЕЦЕНЗИЯ

на программу и ФОС ветеринарно-санитарной практики для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата)

Современное производство предъявляет к выпускникам образовательных учреждений высокие требования. В связи с этим, особое внимание при подготовке бакалавров должно уделяться вопросам формирования не только прочных теоретических знаний, но и профессиональных навыков. Производственная практика должна способствовать приобретению старшекурсниками понимания ответственности, умений самостоятельно принимать грамотные решения, организовывать работу небольшого коллектива, самосовершенствоваться в процессе профессиональной деятельности.

Программа содержит необходимые разделы, позволяющие получить представление о ее содержании, образовательных технологиях, используемых в ходе реализации практики. Сформулированы цели и задачи практики, запланированы ее результаты.

Содержание разделов, приведенное в программе, соответствует современному состоянию прикладной ветеринарной экспертно-контрольной деятельности и включает рассмотрение необходимых теоретических вопросов и практических проблем, возникающих при работе.

Рецензируемая программа обеспечит выполнение основной задачи – формирования у студентов верной установки на грамотную организацию профессиональной деятельности.

Производственная практика направлена на формирование у студентов **обще профессиональных компетенций:**

способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ОПК-2);

профессиональных компетенций:

способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);

готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-2);

готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-3);

готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-5);

способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-6);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-7);

готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-8).

Программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 1 декабря 2016 г. №1516 и может быть использована в учебном процессе.

Кандидат биологических наук,
доцент кафедры «Переработка
сельскохозяйственной продукции»
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ



(подпись)

И.В. Гаврюшина

РЕЦЕНЗИЯ

на программу ветеринарно-санитарной практики, разработанную для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация (степень) – бакалавр, форма обучения – очная, заочная.

Производственная практика «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» имеет своей целью развитие у студентов профессиональных и личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных), общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Производственная практика по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, реализуется с учетом характеристики групп обучающихся и потребностей рынка труда.

Развитие таких компетентностных характеристик выпускников как знание, умение и навыки (или опыт деятельности) достигается значительной долей часов, отведенных для производственной практики, к проведению которой привлекаются специалисты-практики, имеющие практический опыт работы в государственных и коммерческих структурах и организациях.

Для достижения поставленной цели программой производственной практики предусматривается направление студентов на предприятия и в организации на основании подписанных договоров, которые дают выпускникам возможность трудоустройства в случае успешного прохождения практики в качестве испытательного срока.

В целом, программа практики нацелена на воспитание личности, владеющей культурой мышления и способной максимально реализовать свой профессиональный потенциал.

Производственная практика направлена на формирование у студентов **обще профессиональных компетенций:**

способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ОПК-2);

профессиональных компетенций:

способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);

готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и

кормовых добавок растительного происхождения (ПК-2);

готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-3);

готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-5);

способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-6);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-7);

готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-8).

Профессиональные компетенции, формируемые при прохождении практики, позволяют впоследствии обеспечить выполнение трудовых функций выпускниками.

Рабочая программа и фонд оценочных средств производственной практики для студентов, обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза включает в себя компетенции с указанием этапов их формирования, формы контроля формирования компетенций, показатели и критерии оценки результатов обучения; фонд оценочных средств для промежуточного контроля, критерии оценивания учебно-методическое и информационное обеспечение практики. В целом, программа практики и представленный фонд оценочных средств практики соответствует требованиям, предъявленным ФГОС ВО и могут быть использованы при ведении образовательной деятельности в ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.

Рецензент от профильной организации

Главный ветеринарный врач
ГБУ Пензенская горСББЖ
(должность) (подпись)



Ю.А. Самойленко

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств ветеринарно-санитарной практики
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза,
направленность
(профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
(квалификация выпускника «Бакалавр»)

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939.

Дисциплина «Организация государственного ветеринарного надзора» относится к дисциплинам базовой части Блока 1 учебного плана блока Б1.О.25, опирается на знания, полученные при освоении дисциплин анатомия животных, метрология, стандартизация, сертификация, микробиология и основы физиологии; является основой для прохождения производственной практики (ветеринарно-санитарная экспертиза) и изучения дисциплин - судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, организация государственного ветеринарного надзора. Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, можно перейти к выводу:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в ходе освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в рамках ОПОП ВО, соответствуют ФГОС и современным требованиям рынка труда:

ОПК-3 -Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

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

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций.

Контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения ОПОП ВО разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций.

Объем фондов оценочных средств (далее – ФОС) соответствует учебному плану направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Содержание ФОС соответствует целям ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Качество ФОС обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ФОС рабочей программы дисциплины «Организация государственного ветеринарного надзора» по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (квалификация выпускника «Бакалавр»), разработанный Здоровьевой Е.В., доцентом кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза» ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, соответствует ФГОС и современным требованиям рынка труда, что позволит при его реализации успешно провести оценку заявленных компетенций.

Эксперт: Пирумов Баграт Иванович, заместитель руководителя
Управления Россельхознадзора по Республике Мордовия и Пензенской области



«30» августа 2021 г.

Выписка из протокола № 13

заседания методической комиссии технологического факультета
от 13.05.2019 г.

Присутствовали: Л.Л. Ошкина -
председатель, члены комиссии: Г.В.
Ильина, А.В. Остапчук, А.А. Галиуллин,
Г.И. Боряев, А.И. Дарьин, Д.Г. Погосян,
В.Н. Емелин

Вопрос 5. Рассмотрение и обсуждение рабочей программы и фонда оценочных средств производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» разработанных профессором кафедры биологии животных и ветеринарии Ильиной Г.В. для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Выступили:

Г.В. Ильина, которая представила в числе прочего методического обеспечения ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза, рабочую программу и фонд оценочных средств производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».

Остапчук А.В., который отметил, что данная рабочая программа и фонд оценочных средств разработаны в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, отвечают предъявляемым требованиям, рассмотрены на заседании кафедры «Биология животных и ветеринария» (протокол №6 от 26 декабря 2016 г.) и могут быть использованы в учебном процессе технологического факультета.

Постановили: утвердить рабочую программу и фонд оценочных средств производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», предусмотренной ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Председатель методической комиссии
технологического факультета



Л.Л. Ошкина

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины (редакция от 01.09.2025 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председател я методическо й комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.5)	29.08.2025г. №10 	29.08.2025 № 12 	01.09.2025

Лист регистрации изменений и дополнений к программе
производственной практики

№ п/ п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председате ля методичес кой комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	Новая редакция таблицы 10.1 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по практике	Новая редакция таблицы 11.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
3	Приложение ФОС	Включение раздела 6.4 Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020

Лист регистрации изменений и дополнений к программе
производственной практики

№ п/ п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председате ля методичес кой комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	Новая редакция таблицы 10.1 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	30.08.2021, №21 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по практике	Новая редакция таблицы 11.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2021, №21 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
(2022 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.5 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	29.08.2022 № 15 	29.08.2022, № 18 	01.09.2022
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	29.08.2022 № 15 	29.08.2022, № 18 	01.09.2022

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины (редакция от 01.09.2023 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методическо й комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины. Новая редакция списка литературы (таблица 9.1, 9.2)	30.08.2023г. №24 	30.08.2023 № 16 	01.09.2023
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.5)	30.08.2023г. №24 	30.08.2023 № 16 	01.09.2023

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины (редакция от 01.09.2024 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председател я методическо й комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.5)	30.08.2023г. №24 	30.08.2023 № 16 	01.09.2024
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	29.08.2022 № 15 	29.08.2022, № 18 	01.09.2024

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины (редакция от 2026 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	8. Фонд оценочных средств по дисциплине	Новая редакция раздела 8 «Оценочные материалы по дисциплине «Микробиология»	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026
2	9. Учебно- методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.2.2)	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026
3	10. Материально- техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса.	Материально-техническое обеспечение дисциплины (таблица 10.1)	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026

1. Цель практики

Цель производственной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков - формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления самостоятельной производственно-технологической деятельности.

2. Задачи практики

Задачи производственной практики:

- актуализация теоретических знаний по дисциплинам направления подготовки;
- формирование, необходимых профессиональных знаний для проведения научных исследований и решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для приобретения навыков в области проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения в соответствии с законодательством в сфере ветеринарии, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, системы безопасности пищевых продуктов, требований идентификации, оценки и управления качеством НАССР, международным стандартом качества GMP.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков входит в Блок 2 «Практики» основной профессиональной образовательной программы *36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза*. Она является первой производственной практикой из предусмотренных рабочим учебным планом направления подготовки *36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза*. Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на третьем курсе, в шестом семестре.

Функциональное предназначение практики – подготовка к производственно-технологической деятельности в реальных условиях предприятий.

Производственной практике предшествует изучение таких дисциплин, как Стандартизация и сертификация продукции животноводства, Стандартизация и сертификация продукции растениеводства, Внутренние незаразные болезни продуктивных животных, Ветеринарно-санитарная экспертиза, Биохимия сельскохозяйственной продукции,

Инфекционный контроль сырья и продукции животноводства, Паразитологический контроль сырья и продукции животноводства и другие а также учебные практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в биологии, ветеринарно-санитарной экспертизе. К началу практики студенты должны обладать первичными знаниями об основных видах производственной деятельности специалиста, современных технологиях в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Также студенты должны обладать навыками работы на персональном компьютере в программах: *Word, Excel, PowerPoint* и др.

Производственная практика предполагает погружение студентов в реальную ежедневную практическую деятельность специалиста непосредственно на его рабочем месте.

Студенты учатся применять на практике полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике работы специалиста. Работая под руководством опытных наставников, принимают участие во всех технологических процессах и процедурах, связанных с проведением ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля, учатся самостоятельно вести первичный документарный учет, оформлять соответствующую документацию.

Производственная практика обеспечивает последовательность и преемственность в изучении следующих дисциплин ОПОП ВО: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, Ветеринарная санитария, Контроль качества сырья и готовой продукции животноводства при непромышленной переработке, Планирование и отчетность в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы и др. Кроме того, данная практика необходима как предшествующая для будущих практик – «Научно-исследовательской работы» и «Преддипломной практики».

Таким образом, производственная практика позволяет студентам приобрести первый опыт работы по специальности и тем самым обеспечивает возможность самореализации в профессии. Производственная практика расширяет не только общий кругозор студентов, но и способствует повышению их конкурентоспособности на рынке труда, создает дополнительные возможности для успешного трудоустройства по окончании обучения в вузе, закладывает основы профессиональной мобильности и востребованности.

4. Вид, тип и способ проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения практики – стационарная и выездная. Производственная практика проводится в передовых/базовых хозяйствах, сторонних организациях любых форм собственности, занимающихся контролем и ветеринарной экспертизой продукции.

Напрохождение практики заключается договор:университет/предприятие/организация. Студенту выдается индивидуальное задание на практику (приложение 2).

Руководитель практики от университета и руководитель практики от предприятия составляют совместный рабочий график проведения производственной практики (приложение 3).

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ СПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Таблица 1 - Планируемые результаты обучения

Компетенция по ФГОС	Код компетенции	Основные показатели освоения (показатели достижения результата)	Код показателя
1	2	3	4
Способностьиспользовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	ОПК-2	ЗНАТЬ: отечественные и международныесанитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP	Код З3 (ОПК-2)
		УМЕТЬ: применять в работеотечественные и международныесанитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP	Код У3 (ОПК-2)
		ВЛАДЕТЬ: навыком применения отечественных и международных санитарно-эпидемиологических правил и норм, НАССР, GMP	Код В3 (ОПК-2)
Способностьпроводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ПК-1	ЗНАТЬ: ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии	Код З6 (ПК-1)
		УМЕТЬ: проводить экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Код У5 (ПК-1)
		ВЛАДЕТЬ: навыками проведения экспертизы сырья и продуктов животного	Код В3 (ПК-1)

		происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	
Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ПК-2	ЗНАТЬ: правила и приемы проведения лабораторных исследований, технику лабораторных работ	Код 32 (ПК-2)
		УМЕТЬ: определять основные показатели качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления, а также кормовых добавок и применять регламентирующие нормативные документы	Код У1 (ПК-2)
		ВЛАДЕТЬ: навыками и приемами оценки качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления, использования регламентирующих нормативных документов	Код В1 (ПК-2)
Готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК-3	ЗНАТЬ: элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Код 38 (ПК-3)
		УМЕТЬ: идентифицировать виды биологической и физической опасности	Код У8 (ПК-3)
		ВЛАДЕТЬ: методами контроля уровня биологической и радиологической опасности	Код В4 (ПК-3)
Готовность выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-5	ЗНАТЬ: технику препарирования животных	Код 34 (ПК-5)
		УМЕТЬ: препарировать животных	Код У3 (ПК-5)
		ВЛАДЕТЬ: техникой препарирования животных	Код В3 (ПК-5)

Способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	ПК-6	ЗНАТЬ: основы создания баз данных в рамках профессиональной деятельности	Код З3 (ПК-6)
		УМЕТЬ: формировать, редактировать и использовать профессиональные базы данных	Код У2 (ПК-6)
		ВЛАДЕТЬ: навыками работы с программными продуктами для создания баз данных	Код В2 (ПК-6)
Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК-7	ЗНАТЬ: основные положения трудового законодательства в области охраны труда	Код З4 (ПК-7)
		УМЕТЬ: использовать средства индивидуальной защиты и пожарной безопасности	Код У3 (ПК-7)
		ВЛАДЕТЬ: навыками применения правил техники безопасности, норм охраны труда	Код В4 (ПК-7)
Готовность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПК-8	ЗНАТЬ: формы первичной документации в профессиональной деятельности	Код З6 (ПК-8)
		УМЕТЬ: составлять и оформлять документы, применяемые в структурном подразделении предприятия с учетом их назначения	Код У2 (ПК-8)
		ВЛАДЕТЬ: практическими навыками по составлению и оформлению документов, применяемых в структурном подразделении предприятия с учетом их назначения	Код В2 (ПК-8)

Редакция от 12.11.2018 г.

Профессиональные компетенции, формируемые при прохождении практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» соответствуют трудовым функциям и квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте (ПС) «Ветеринарный врач» (таблица 2)

Таблица 2 – Сопоставление профессиональных компетенций ФГОС ВО и трудовых функций ПС

Профессиональные компетенции по каждому виду деятельности в соответствии с ФГОС ВО	Трудовые функции по каждой ОТФ и квалификационные требования к ним, сформулированные в ПС «Ветеринарный врач»	Выводы
	ОТФ: А - Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	
Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1)	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции А/01.6	соответствует
	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (А/02.6)	соответствует
	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (А/03.6)	соответствует
Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции А/01.6	соответствует
	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (А/02.6)	соответствует
	Проведение ветеринарно-	соответствует

растительного происхождения (ПК-2)	санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры(А/03.6)	
Готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-5)	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукцииА/01.6	соответствует
	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (А/02.6)	соответствует
	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры(А/03.6)	соответствует

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Производственная практика относится к вариативной части – Б2.В.08 (П).

Производственная практика позволяет сформировать профессиональные умения и навыки в объеме, определяемом образовательным стандартом по направлению подготовки.

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Объем и продолжительность производственной практики – практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет в сумме 4 недели (63.е. или 216 ч).

Таблица 5.1 – Объем и продолжительность практики: 4 недели, 63.е. очная форма обучения – шестой семестр; заочная форма обучения – четвертый курс, летняя сессия

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			Очная форма обучения, 6 семестр	Заочная форма обучения, 5 курс, зимняя сессия
1	Контактная работа	Контакт часы	2,8/0,08	2,8/0,08
1.1	Контактная работа под руководством педагогического работника	П	2,6 /0,072	2,6 /0,072
1.2	Защита отчета по практике	КЗ	0,2/0,008	0,2/0,008
2	Самостоятельная работа	СР	213,2/5,92	213,2/5,92
	Всего	По плану	216,0/6,0	216,0/6,0

Форма контроля – по очной форме обучения: зачет с оценкой – 6 семестр; по заочной форме обучения: зачет с оценкой – 4 курс, летняя сессия.

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Производственная практика относится к вариативной части – Б2.В.08 (П).

Производственная практика позволяет сформировать профессиональные умения и навыки в объеме, определяемом образовательным стандартом по направлению подготовки.

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Объем и продолжительность производственной практики – практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет в сумме 4 недели (63.е. или 216 ч).

Таблица 5.1 – Объем и продолжительность практики: 4 недели, 63.е. очная форма обучения – шестой семестр; заочная форма обучения – четвертый курс, летняя сессия

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			Очная форма обучения, 6 семестр	Заочная форма обучения, 5 курс, зимняя сессия
1	Контактная работа	Контакт часы	2,8/0,08	2,8/0,08
1.1	Контактная работа под руководством педагогического работника	П	2,6 /0,072	2,6 /0,072
1.2	Защита отчета по практике	КЗ	0,2/0,008	0,2/0,008
2	Индивидуальная работа	ИР	213,2/5,92	213,2/5,92
	Всего	По плану	216,0/6,0	216,0/6,0

Форма контроля – по очной форме обучения: зачет с оценкой – 6 семестр; по заочной форме обучения: зачет с оценкой – 4 курс, летняя сессия.

6 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

6.1 Общие требования к содержанию практики

Производственная практика проводится в соответствии с требованиями образовательной программы по направлению (профилю) подготовки.

Производственная практика, как правило, проводится в условиях выезда на предприятия соответствующего профиля и специализированные предприятия.

Учебно-научное и организационное руководство практикой осуществляется на профильных кафедрах, за которыми закреплена подготовка обучающихся по соответствующему профилю направления подготовки. Кафедры обеспечивают выполнение программы практики и качество ее проведения. Непосредственным руководителем практики является руководитель ВКР.

Руководитель ВКР:

- согласовывает индивидуальные задания по производственной практике с руководителем программы бакалавриата;
- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;
- определяет общую схему, график проведения практики, режим работы студента и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работы студентов;
- оказывает помощь студентам по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета;
- осуществляет постановку задач по индивидуальной работе студентов в период практики с выдачей индивидуального задания по сбору необходимых материалов для написания ВКР, оказывает соответствующую консультационную помощь.

Студент при прохождении практики получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается о выполняемой работе в соответствии с графиком проведения практики.

По итогам выполнения плана практики студентом отчет защищается на заседании кафедры либо непосредственно перед руководителем практики от Университета. По результатам аттестации, на основании представленного отчета о прохождении практики, материалов, прилагаемых к отчету, отзыва научного руководителя о прохождении практики выставляется зачет с оценкой.

6.2 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

6.2.1 Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

6.2.2 Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

6.2.3 Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики;
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики.

6.2.4 Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

6.2.5 Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

7. ФОРМА ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Завершение производственной практики – важный и ответственный момент для студента. Необходимо осмыслить, обобщить проделанную работу, получить заключение научного руководителя, заполнить соответствующие документы, написать отчет по результатам практики.

Основные документы, представляемые по результатам практики:

1. Индивидуальное задание по практике.
2. Дневник производственной практики (рекомендуемая форма приведена в приложении).
3. Отзыв руководителя о работе студента в период практики.
4. Отчет студента о прохождении практики.

Отчет должен иметь следующую структуру:

1. Титульный лист (рекомендуемая форма приведена в приложении).
Является первой страницей отчета о прохождении практики;
2. Введение.
3. Основная часть отчета
4. Заключение
 - оценка полноты решения поставленных задач;
 - оценка уровня результатов выполненных работ.
5. Приложения (при наличии)

Объем отчета о прохождении практики составляет 7...12 страниц машинописного текста.

Оформление отчета должно соответствовать требованиям ГОСТ 2.105-95 ЕСТД «Общие требования к текстовым документам».

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную оценку при защите может быть направлен на практику повторно или отчислен. Непредставление отчета в установленные сроки рассматривается как невыполнение учебного плана и академическая задолженность.

Содержание отчета отражает работу студента по выполнению плана мероприятий, индивидуальных заданий на период практики. Отчет предполагает выводы, обобщения, сделанные на основе собственных наблюдений, накопленного практического опыта.

Грамотно составленный отчет о работе в период практики свидетельствует об уровне знаний, профессиональной пригодности, наличии самостоятельности, элементов творчества. Положительно оцениваются всевозможные материалы, схемы, разработанные в период практики и прилагаемые к отчету.

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведен в **приложении 8** к программе практики.

9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов
информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
необходимых для освоения дисциплины**

Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине

№	Наименование	Количество экз
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. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 476 с. — ISBN 978-5-507-56485-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/516772	Электронный ресурс -
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 304 с. — ISBN 978-5-507-51222-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/507857	Электронный ресурс

Таблица 9.1.2 – Дополнительная литература по дисциплине

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебное пособие / М. Ф. Боровков, С. Ю. Пигина, Ф. И. Василевич, Н. А. Малофеева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-86341-527-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392789	Электронный ресурс	
4	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 268 с. — ISBN 978-5-507-55085-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/516622	Электронный ресурс	

Таблица 9.1.3 – Собственные методические издания кафедры по дисциплине

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1			

9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (редакция от 31.08.2026, вводится в действие с 01.09.2026)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Сервис «Открытое образование» // Электронный ресурс / http://openedu.ru/	свободный
2	Сервис «Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус» // Электронный ресурс / http://sirius.online/	свободный
3	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» // Электронный ресурс http://e.lanbook.com/	По договору
4	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» https://rucont.ru/	По договору

Таблица 9.2.2 - Доступ (удалённый доступ) ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным системам

№ п/п	Наименование базы данных	Условия доступа
1.	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau/) - собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2.	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP
3.	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ https://opacg.cnsnb.ru/wlib/	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
4.	Сводный каталог библиотек АПК http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&un=svkat&p1=&em=c2R	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
5.	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по

		индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
6.	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукоنت» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
7.	Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.com/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
8.	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. (https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
9.	Электронно-библиотечная система "AgriLib" Научная и учебно-методическая литература для аграрного образования (http://ebs.rgazu.ru/) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
10.	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (https://academia-moscow.ru/elibrary/)-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
11.	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) http://www.cnshb.ru/ - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно договору
12.	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://www.elibrary.ru/defaultx.asp) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
13.	НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия (https://rusneb.ru/) – сторонняя	В зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)

4.	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
5.	Центр цифровой трансформации в сфере АПК (https://cctmcx.ru/)- сторонняя	Доступ свободный
6.	Технологический портал Минсельхоза России (http://usmt.mcx.ru/opendata) - сторонняя	Доступ свободный
7.	Законодательство России. Официальный интернет-портал правовой информации (http://pravo.gov.ru/ips/) - сторонняя	Доступ свободный
8.	Национальная платформа открытого образования (https://npoed.ru/about)- сторонняя	Доступ свободный
9.	ФИПС - Федеральное государственное бюджетное учреждение Федеральный институт промышленной собственности (https://www1.fips.ru/)- сторонняя	Доступ свободный
10.	Библиотека им. М.Ю. Лермонтова (https://www.liblermont.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
11.	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области (https://58.rosstat.gov.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
12.	Сводный Каталог Библиотек России (https://skbr21.ru/#/)- сторонняя	Доступ свободный
13.	Центр «ЛИБНЕТ» (http://www.nilc.ru/skk/)- сторонняя	Доступ свободный
14.	Российская государственная библиотека (https://www.rsl.ru/?f=46) - сторонняя	Доступ свободный
15.	Электронный каталог Российской национальной библиотеки-РНБ (https://primo.nlr.ru/primo-explore/search?vid=07NLR_VU1) - сторонняя	Доступ свободный
16.	РОСИНФОРМАГРОТЕХ (https://rosinformagrotech.ru/) - сторонняя	Доступ свободный

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

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	2	3
1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; Аудитория 4201 Учебная аудитория для проведения учебных занятий Лаборатория микробиологии, генетики, биотехнологии и защиты растений	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4323 «Образовательный центр «ДАМАТЕ» Современные технологии переработки мяса индейки и молока ГК «Дамате»»	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4320 Лаборатория биологической, пищевой химии и биотехнологии	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
4	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p

	научных работников; специальная библиотека	
	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Помещение для научно-исследовательской работы	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4445 Межфакультетская биохимическая лаборатория Помещение для научно-исследовательской работы	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p

11.2 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЕ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Материально-техническая база профильной организации должна отвечать программе и содержанию производственной практики и иметь соответствующие отделения или участки. Они должны быть оснащены оборудованием, приборами, инструментами, приспособлениями, материалами для выполнения соответствующих работ, стендами по ветеринарной экспертизе и контролю.

Для полноценного прохождения производственной практики на конкретном предприятии (в учреждении) практикант использует: помещения, технологическое оборудование, лабораторное оборудование, лабораторную посуду и необходимые реактивы, различные виды контролируемой продукции, измерительные и вычислительные комплексы, другое материально-техническое обеспечение, необходимое для полноценного прохождения производственной практики на конкретном предприятии (в учреждении).

Обязательное требование к материально-технической базе профильной организации – наличие и доступность для обучающегося компьютерной техники, с соответствующим лицензионным обеспечением, поддерживающей и обеспечивающей работу MSWindows, MSOffice или MSOffice 2010, Kaspersky Endpoint Security for Windows, Unreal Commander (GNU GPL), Mozilla Firefox (GNU Lesser General Public License), 7-zip (GNU GPL), СПС КонсультантПлюс, QBasic (Freeware), выход в Интернет.

Для проведения производственной практики используются высокотехнологичные предприятия Агропромышленного комплекса, специализирующиеся на производстве и первичной переработке продуктов животноводства, а также ветеринарные учреждения.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРАКТИКЕ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация
«Бакалавр»

Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2026

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования и индикаторов достижения

№ пп	Код и наименование контролируемой компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируемого результата обучения	Планируемые результаты обучения
1	ПКС-1 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ;	ИД-1 пкс-1	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	313 (ИД-1 пкс-1)	Знать: государственные стандарты и правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя. методы бактериологического и биохимического контроля мяса и мясных продуктов, профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов. полный перечень схем санитарной оценки мяса инфекционных и инвазионных

				заболеваниях, режимы обезвреживания туш.
2		ИД-2 _{пкс-1}	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техникохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	У13 (ИД-2_{пкс-1}) • Уметь: проводить органолептическую оценку мяса и выявлять явные признаки патологических изменений. проводить бактериологический анализ мяса, интерпретировать результаты лабораторных исследований, контролировать технологические режимы переработки. давать обоснованное заключение о биологической безопасности мяса и мясных продуктов по результатам полного цикла экспертизы.
3		ИД-3 _{пкс-1}	Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического,	В13 (ИД-3_{пкс-1}) • Владеть: базовыми навыками осмотра туш и лимфатических узлов, проведения компрессорной трихинеллоскопии.

			вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.		навыками отбора проб мяса для лабораторных исследований, оценки качества мяса по совокупности показателей. навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы всех видов продуктов уоя, оформления актов и заключений, клеймения мяса .		навыками отбора проб мяса для лабораторных исследований, оценки качества мяса по совокупности показателей. навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы всех видов продуктов уоя, оформления актов и заключений, клеймения мяса .
4	ПКС-2 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц;	ИД-1 _{ПКС-2}	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	313(ИД-1 _{ПКС-2})	• Знать: государственные стандарты и правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока, молочных продуктов, яиц, меда и растительных продуктов. методы физико-химического и бактериологического контроля продукции и профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов. полный перечень методов техникохимического		навыками отбора проб мяса для лабораторных исследований, оценки качества мяса по совокупности показателей. навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы всех видов продуктов уоя, оформления актов и заключений, клеймения мяса .

5				Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	У13(ИД-2пкс-2)	контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. • Уметь: проводить органолептическую оценку продукции и выявлять явные признаки порчи или фальсификации. проводить лабораторные исследования молока, молочных продуктов, яиц, меда и растительных продуктов (определение кислотности, жирности, белка, редуцтазная проба, диастазное число) . давать обоснованное заключение о биологической безопасности меда, молока и молочных продуктов, яиц и продуктов растительного происхождения .
---	--	--	--	--	----------------	---

6		ИД-3 _{ПКС-2}	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов.	В13(ИД-3 _{ПКС-2})	Владеть: базовыми навыками отбора проб продукции для лабораторных исследований навыкам и оценки качества продукции по результатам лабораторных исследований . навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы всех видов подконтрольной продукции и оформления заключений и актов .
7	ПКС-3 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;	ИД-1 _{ПКС-3}	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и	312 (ИД-1 _{ПКС-3})	• Знать: государственные стандарты и правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и гидробионтов. биологию возбудителей инвазионных болезней рыб, опасных для человека, и методы их выявления. полный перечень методов технического

			термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		контроля консервированных продуктов водного промысла и критерии оценки .
8		ИД-2 _{ПКС-3}	Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы техникохимического контроля консервированных продуктов водного промысла	У12 (ИД-1 _{ПКС-3})	• Уметь: проводить органолептическую оценку свежей и охлажденной рыбы и выявлять явные признаки порчи. проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов, контролировать режимы переработки рыбного сырья . давать обоснованное заключение о безопасности рыбы, гидробионтов и продукции из них . • Владеть: базовыми навыками отбора проб рыбы для лабораторных исследований . навыками оценки качества рыбы и гидробионтов по
9		ИД-3 _{ПКС-3}	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и	В12 (ИД-1 _{ПКС-3})	• Владеть: базовыми навыками отбора проб рыбы для лабораторных исследований . навыками оценки качества рыбы и гидробионтов по

10	ПКС-4 Способен осуществлять контроль транспортировки подконтрольных объектов	ИД-1 _{ПКС-4}	радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры		результатам лабораторных исследований . навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы всех видов продукции водного промысла и оформления заключений .
			Знать: нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, в том числе общих для человека и животных, птиц, а также факторы, благоприятствующие их распространению	36(ИД-1 _{ПКС-4})	Знать: нормы и правила по организации транспортировки животных и продукции животного происхождения. - требования к ветеринарно-санитарной обработке транспортных средств и профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов при транспортировке. - биологию возбудителей инфекционных болезней, общих для человека и животных, и факторы, способствующие их распространению при транспортировке.

11	ИД-2 _{ПКС-4}	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; вести учетно-отчетную документацию; оформлять ветеринарные сопроводительные документы, в том числе с использованием современных информационных систем	У6(ИД-2 _{ПКС-4})	Уметь: проводить визуальный осмотр транспортных средств и оценку их пригодности для перевозки животных и продукции. организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных и продукции соблюдением ветеринарно-санитарных правил. давать обоснованное заключение о возможности транспортировки подконтрольных объектов и оформлять ветеринарные сопроводительные документы.
12	ИД-3 _{ПКС-4}	Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; способами и методами ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств; навыками работы при осуществлении электронного документооборота	В6(ИД-3 _{ПКС-4})	Владеть: базовыми навыками предубойного осмотра животных перед отправкой на переработку. Владеть: навыками проведения

				ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств и оформления соответствующих актов. • Владеть: навыками работы в компонентах ФГИС «ВетИС» («Меркурий», «Аргус») для оформления электронных ветеринарных сопроводительных документов на транспортируемые объекты.
13	ПКС-5-способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства,	ИД-1 _{ПКС-5}	Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	39 (ИД-1_{ПКС-5}) • Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки продукции животноводства. правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

	водного промысла и кормов;				требования Технических регламентов ЕАЭС к безопасности продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов. • Уметь: проводить органолептическую оценку качества продукции животноводства и кормов. контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья. давать оценку пригодности подконтрольной продукции по результатам лабораторных исследований и оформлять документы для сертификации. • Владеть: базовыми навыками отбора проб продукции для лабораторных
14		ИД-2 _{ПКС-5}	Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техникохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	У9 (ИД-2 _{ПКС-5})	
15		ИД-3 _{ПКС-5}	Владеть: методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой	В9 (ИД-3 _{ПКС-5})	

16	ПКС-6 Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности	ИД-1 _{ПКС-6}	продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.		исследований. навыками проведения бактериологических и биохимических исследований продукции животноводства. навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства
		Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях	35(ИД-1 _{ПКС-6})		Знать: основные нормативные требования к санитарному состоянию помещений и сооружений перерабатывающих предприятий ветеринарно-санитарные правила и критерии санитарной оценки всех элементов перерабатывающего предприятия (оборудование, инвентарь, тара, санитарно-гигиенические условия)полный перечень критериев санитарной оценки помещений и

					сооружений для вынесения обоснованного заклЮчения об их соответствии несоответствии ветеринарно- санитарным требованиям
17		ИД-2 _{ПКС-6}	Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на объектах; вести учетно-отчетную документацию	У5(ИД-2 _{ПКС-6})	Уметь осуществлять визуальный осмотр объектов перерабатывающего предприятия и фиксировать нарушения санитарного режима оценивать санитарное состояние производственных и вспомогательных помещений перерабатывающего предприятия с оформлением мотивированного заключения анализировать результаты санитарного контроля и разрабатывать мероприятия по повышению санитарного уровня

18				Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности			предприятия
	ИД-3 _{ПКС-6}			Владеть: навыками оформления актов санитарного осмотра помещений и сооружений, навыками проведения санитарного контроля с применением инструментальных методов (замеры освещенности, влажности, загазованности) и оформления результатов навыками составления официальных актов санитарной оценки, предписаний и иной отчетной документации по результатам производственной практики на перерабатывающем предприятии	В5(ИД-3 _{ПКС-6})		Владеть: навыками оформления актов санитарного осмотра помещений и сооружений, навыками проведения санитарного контроля с применением инструментальных методов (замеры освещенности, влажности, загазованности) и оформления результатов навыками составления официальных актов санитарной оценки, предписаний и иной отчетной документации по результатам производственной практики на перерабатывающем предприятии
19	ПКС-7 - способ понимать сущность типовых	ИД-1 _{ПКС-7}		Знать: параметры функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в	35 (ИД-1 _{ПКС-7})		Знать: параметры функционального состояния животных и птицы в норме и

	патологических процессов и конкретных болезней при проведении и предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы животных и птицы.		том числе общих для человека и животных.		основные патологические изменения, встречающиеся при наиболее распространенных болезнях . этиологию и пути распространения возбудителей и инфекционных и инвазионных болезней, общих для человека и животных . полный перечень схем санитарной оценки и режимов обезвреживания туш при различных инфекционных и инвазионных заболеваниях .
20		ИД-2 _{пкс-7}	Уметь: методически правильно производить клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы; правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; давать заключение о здоровье животных и птицы при направлении на переработку.	У5 (ИД-2 _{пкс-7})	- Уметь: - проводить общий клинический осмотр животных перед убоем и выявлять явные признаки болезни . - проводить качественный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних

21					органов и туш всех видов убойных животных и птицы давать обоснованное заключение о здоровье животных при направлении на переработку и принимать решения о допуске туш к реализации . • Владеть: базовыми навыками осмотра туш и внутренних органов для выявления патологических изменений . • навыками дифференциальной диагностики макроскопических признаков патологий и определения категории пригодности туш к реализации . навыками организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий, а также	В5 (ИД-3 пкс-7)	Владеть: навыками предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях; организации подачи животных и птицы на убой, в том числе при необходимости проведения карантинных мероприятий.	ИД-3 _{пкс-7}		
----	--	--	--	--	--	-----------------	---	-----------------------	--	--

22	ПКС-8 Способен обеспечить безопасные условия хранения и утилизации и трупов, ветеринарных конфискованных и других биологических отходов	ИД-1 _{ПКС-8}	Знать: требования нормативно-правовых актов, предъявляемые к условиям хранения и утилизации биологических отходов; и пути передачи факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных	36(ИД-1 _{ПКС-8})	оформления актов и заключений по результатам экспертизы .
			Знать: нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасное обращение с биологическими отходами на перерабатывающих предприятиях. ветеринарно-санитарные правила и требования к устройству объектов для хранения и утилизации биологических отходов. пути передачи и факторы распространения возбудителей инфекционных заболеваний через биологические отходы, включая зооантропонозы..		

23	ИД-2 _{ПКС-8}	Уметь: планировать и организовывать обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий	У6(ИД-2 _{ПКС-8})	Уметь: классифицировать биологические отходы по степени опасности и определять способ их утилизации. проводить ветеринарно-санитарную оценку объектов для хранения и утилизации биологических отходов с оформлением акта. принимать обоснованные решения о порядке и использовании утилизации биологических отходов при выявлении контаминации возбудителями особо опасных болезней.
24	ИД-3 _{ПКС-8}	Владеть: навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлении карантинных мероприятий на объектах хранения и утилизации биологических отходов	В6(ИД-3 _{ПКС-8})	Владеть: навыками визуального осмотра объектов для хранения биологических отходов на соответствие элементарным санитарным требованиям. навыками организации

25	ПКС-9 – Способен обеспечить на основе этики рациональную организацию труда среднего и младшего персонала подведомственных	ИД-1 _{ПКС-9}	Знать: трудовое законодательство, нормативные правовые акты по охране труда и пожарной безопасности; должностные инструкции для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	34(ИД-1 _{ПКС-9})	Знать: нормативные правовые акты по охране труда, пожарной безопасности и трудовое законодательство РФ. структуру государственной и производственной ветеринарной службы, должностные инструкции персонала.принципы рациональной организации труда и	и контроля мероприятий по сбору, транспортировке и утилизации биологических отходов в условиях предприятия. навыкам и осуществления карантинных мероприятий при выявлении биологических отходов, контаминированных особо опасными возбудителями, и оформления полного пакета отчетной документации.
----	---	-----------------------	---	-----------------------------	---	---

	учреждения, их обучение основным манипуляциям и процедурам				основы профессиональной этики в управлении персоналом.
26		ИД-2 _{ПКС-9}	Уметь: обеспечивать рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	У4 (ИД-2 _{ПКС-9})	Уметь: выявлять нарушения требований охраны труда на рабочем месте среднего и младшего персонала. разрабатывать инструкции и внедрять правила внутреннего трудового распорядка .организовывать работу подведомственного учреждения на основе этических принципов
27		ИД-3 _{ПКС-9}	Владеть: законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками	В4(ИД-3 _{ПКС-9})	Владеть: навыками проверки соблюдения должностных инструкций и правил внутреннего распорядка. навыками проведения инструктажей и обучения персонала основным

				манипуляциям и процедурам .организовывать работу подведомственного учреждения на основе этических принципов и требований охраны труда.
28	ПКС10 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1 _{ПКС-10}	Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	34(ИД-1 _{ПКС-10}) Знать: нормативно-правовые акты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции. правила и методики планирования работы ветеринарных и производственных подразделений.методы анализа производственной деятельности для выявления звеньев, отрицательно влияющих на качество и себестоимость продукции.
29		ИД-2 _{ПКС-10}	Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и	У4(ИД-2 _{ПКС-10}) Уметь: проводить анализ текущей работы ветеринарных и производственных

			охраны труда		подразделений на основе данных, полученных в ходе практики. и планировать и организовывать работу производственных подразделений в соответствии с требованиями законодательства и системы менеджмента качества.разрабатывать корректирующие мероприятия по результатам анализа работы подразделений и вносить предложения по оптимизации технологических процессов.
30		ИД-3 _{ПКС-10}	Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	В4(ИД-3 _{ПКС-10})	• Владеть: навыками ведения учетно-отчетной документации по планированию и анализу деятельности подразделений в условиях предприятия. навыками разработки локальных нормативно-правовых актов для ветеринарных и

					производственных подразделений (предписаний, актов, заключений) навыками и актуализации и корректировки запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента качества и оформления отчетной документации по результатам практики.
--	--	--	--	--	--

2 Оценочные материалы по производственной практике «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

2.1 Оценочные материалы тестового типа

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Правильный ответ	Код компетенции	Семестр
1. Задание закрытого типа на установление соответствия					
Инструкция (сценарий выполнения):					
1. Внимательно прочитайте текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.					
2. Внимательно прочитайте текст задания: 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)					
1	Установите соответствие между методом лабораторного контроля мяса и определяемым показателем при ветеринарно-санитарной экспертизе.	Варианты для сопоставления: 1. Бактериоскопия мазков-отпечатков 2. Проба варкой 3. Определение pH мяса 4. Компрессорная трихинеллоскопия Характеристики: А. Выявление личинок трихинелл в мышцах диафрагмы, языка, межреберных мышцах Б. Оценка степени бактериального обсеменения поверхности мяса (количество микроорганизмов в поле зрения) В. Определение кислотности мышечной ткани (свежее мясо — 5,6-6,2; сомнительной свежести — 6,2-6,6; несвежее — выше 6,6) Г. Оценка прозрачности и аромата	Правильный ответ: 1-Б, 2-Г, 3-В, 4-А Обоснование: Бактериоскопия мазков-отпечатков позволяет оценить степень бактериального обсеменения поверхности мяса и выявить патогенную микрофлору. Проба варкой дает представление о свежести мяса по состоянию бульона. Определение pH является объективным физико-химическим показателем свежести мяса. Компрессорная трихинеллоскопия используется для выявления личинок трихинелл в мышцах, что является обязательным исследованием для свинины и мяса диких животных.	ПКС-1	8

		бульона (свежее мясо — бульон прозрачный, ароматный; несвежее — мутный, с неприятным запахом)			
2	Установите соответствие между видом продукции и физико-химическим показателем, определяемым при ветеринарно-санитарной экспертизе.	Варианты для сопоставления: - Мед натуральный цветочный - Молоко коровье сырое - Яйца куриные (при овоскопии) - Творог (кисломолочный продукт) Характеристики: А. Определение высоты воздушной камеры, подвижности желтка, наличия кровяных колец Б. Определение диастазного числа, массовой доли оксиметилфурфузола, редуцирующих сахаров В. Определение титруемой кислотности (в градусах Тернера), редуктазной пробы, массовой доли жира и белка Г. Определение кислотности (в градусах Тернера), реакции на крахмал (йодная проба), массовой доли влаги	Правильный ответ: 1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г Обоснование: Для определения диастазного числа, оксиметилфурфузол и редуцирующие сахара согласно ГОСТ Р 54644-2011. Для молока — кислотность, редуктазную пробу, жир и белок. При овоскопии яиц оценивают высоту воздушной камеры, подвижность желтка и наличие кровяных колец. Для творога определяют кислотность, проводят йодную пробу на крахмал и определяют массовую долю влаги.	ПКС-2	8
3	Установите соответствие паразитарным болезням рыбы и его характеристикой (возбудитель, локализация, опасность для человека).	Варианты для сопоставления: - Описторхоз - Дифиллоботриоз - Анизакидоз - Лигулёз Характеристики: А. Возбудитель — цестода <i>Diphyllbothrium</i>	Правильный ответ: 1-Г, 2-А, 3-Б, 4-В Обоснование: Описторхоз — трематодоз, вызываемый <i>Opisthorchis felineus</i>, поражает печень и желчевыводящие пути человека; заражение через карповых рыб.	ПКС-3	8

		<i>latum</i> (широкий лентец), паразитирует в кишечнике человека, достигая длины до 15 м; заражение через хищных рыб (щука, окунь, налим) Б. Возбудитель — нематода <i>Anisakis simplex</i>, личинки поражают кишечник человека; заражение через морскую рыбу (сельдь, треска, лососевые) В. Возбудитель — личинки <i>Ligula intestinalis</i>, поражают полость тела карповых рыб; для человека не опасен Г. Возбудитель — трематода <i>Opisthorchis felineus</i>, поражает желчные ходы печени, поджелудочную железу; заражение через карповых рыб (язь, лещ, плотва)	Дифиллоботриоз — цестодоз, вызываемый <i>Diphyllobothrium latum</i>, поражает кишечник человека; заражение через хищных рыб . Анизакидоз — нематодоз, вызываемый <i>Anisakis simplex</i>, поражает ЖКТ человека; заражение через морскую рыбу . Лигулёз вызывается <i>Ligula intestinalis</i>, поражает полость тела карповых рыб, для человека не опасен .		
4	Установите соответствие между категориями ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств и характеристикой перевозимого груза.	Варианты для сопоставления: 1. Обработка по I категории 2. Обработка по II категории 3. Обработка по III категории 4. Обработка не требуется Характеристики: А. Перевозка больных заразными болезнями животных (кроме особо опасных), мяса от больных животных, импортной шерсти, прошедшей горячую мойку в стране-экспортере Б. Перевозка здоровых животных из благополучных хозяйств, мяса от здоровых животных, кости столовой сухой В. Перевозка животных, больных или	Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г Обоснование: Согласно Ветеринарно-санитарным правилам обработки транспортных средств, установлено три категории обработки: I категория — для грузов от здоровых животных; II категория — при наличии заразных заболеваний (кроме особо опасных); III категория — при особо опасных болезнях (список А МЭБ, АЧС, сибирская язва). Мед, воск, яйца в твердой упаковке обработке не подлежат.	ПКС-4	8

		подозрительных по заболеваниям из списка А МЭБ, сибирской язвой, африканской чумой свиней Г. Перевозка меда, воска, яиц птицы, топлёных жиров в твердой упаковке			
5.	Установите соответствие между видом продукции и животноводства регламентом Евразийского экономического союза (ЕАЭС), устанавливающим требования к ее безопасности.	Варианты для сопоставления: 1. Мясо и мясная продукция (говядина, свинина, колбасные изделия) 2. Молоко и молочная продукция (молоко питьевое, творог, сыр) 3. Рыба и рыбная продукция (охлажденная, мороженая рыба, икра) 4. Корма и кормовые добавки для животных (включая рыбную муку) Нормативные документы: А. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Б. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» В. ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Г. ТР ТС 051/2021 «О безопасности кормов и кормовых добавок»	Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г Обоснование: Согласно Техническим регламентам Таможенного союза, мясо и мясная продукция подлежат оценке соответствия требованиям ТР ТС 034/2013. Молоко и молочная продукция — ТР ТС 033/2013. Рыба и рыбная продукция — ТР ТС 040/2016. Корма и кормовые добавки — ТР ТС 051/2021. Знание этих регламентов необходимо для проведения сертификации продукции животноводства.	ПКС-5	6
6	Установите соответствие между объектом санитарного контроля на перерабатывающем предприятии и критерием его санитарной оценки согласно ветеринарно-санитарным	Варианты для сопоставления: 1. Стены производственных помещений (мясной цех) 2. Технологическое оборудование (разделочные столы, конвейеры) 3. Холодильные камеры для хранения мяса	Правильный ответ: 1-А, 2-Б, 3-Г, 4-В Обоснование: Стены производственных помещений должны быть гладкими, влагостойкими, без трещин, с покрытием, устойчивым к	ПКС-6	8

	правилам.	4. Инвентарь и тара (ножи, лотки, тележки) Критерии санитарной оценки: А. Гладкая, влагостойкая, без трещин поверхность, доступная для мойки и дезинфекции; окраска светлая, устойчивая к моющим средствам Б. Отсутствие ржавчины, натеков, остатков продукта; герметичность соединений; возможность разборки для санитарной обработки (CIP-мойка) В. Гладкая поверхность без сколов и трещин; маркировка по видам продукции; материал, устойчивый к коррозии и дезсредствам Г. Чистота поверхности, отсутствие конденсата и плесени; исправность оборудования (термометры, вентиляция); температурный режим в пределах нормы	моющим и дезинфицирующим средствам. Технологическое оборудование должно быть герметичным, без ржавчины и остатков продукта, с возможностью санитарной обработки. Холодильные камеры оцениваются по чистоте, температуре, конденсату и плесени. Инвентарь и тара должны иметь гладкую поверхность, маркировку по видам продукции и быть устойчивыми к коррозии и дезсредствам.		
7	Установите соответствие между заболеваниями и характерными патологическими изменениями, выявляемыми при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе.	Варианты для сопоставления: 1. Сибирская язва (у крупного рогатого скота) 2. Трихинеллез (свиньи, дикие кабаны) 3. Финноз (цистицеркоз) крупного рогатого скота 4. Туберкулез (генерализованная форма) Характерные патоморфологические изменения: А. Инкапсулированные личинки в	Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г Обоснование: При сибирской язве у КРС выявляются кровянисто-студенистые инфильтраты в подкожной клетчатке, геморрагическое воспаление лимфоузлов, септицемия, несвернувшаяся кровь. При трихинеллезе — инкапсулированные личинки в поперечно-полосатых мышцах.	ПКС-7	8

		поперечно-полосатых мышц (диафрагма, язык, межреберные мышцы) Б. Кровянисто-студенистые инфильтраты в подкожной клетчатке, геморрагический лимфаденит, септицемия, несвернувшаяся кровь В. Множественные овальные пузыри (цистицерки) размером 5-10 мм в мышцах сердца, языка, жевательных мышцах Г. Творожистый некроз (казеозные узелки) в лимфатических узлах, легких, печени; узелки серовато-желтого цвета	При финнозе КРС — цистицерки (<i>Cysticercus bovis</i>) в мышцах сердца, языка, жевательных мышцах. При генерализованном туберкулезе — казеозные узелки в лимфоузлах, легких, печени.		
8	Установите соответствие между биологическими отходами и способом их утилизации согласно ветеринарно-санитарным правилам.	Варианты для сопоставления: - Особо опасные биологические отходы (АЧС, сибирская язва, бешенство) - Умеренно опасные биологические отходы (от здоровых животных) - Биологические отходы, не включенные в перечень (радиоактивные) - Ветеринарные конфискаты (непригодные для пищевых целей) Способы утилизации: - Обязательное сжигание в крематорах (инсинераторах) до образования негорючего остатка - Переработка на кормовую муку или техническая утилизация (с	Правильный ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г Обоснование: Особо опасные биологические отходы (АЧС, сибирская язва, бешенство) подлежат обязательному сжиганию в крематорах или инсинераторах. Умеренно опасные отходы могут перерабатываться на кормовую муку с соблюдением режимов инактивации возбудителей. Радиоактивные отходы животного происхождения регулируются специальным законодательством и не относятся к биологическим отходам. Ветеринарные конфискаты,	ПКС-8	8

		соблюдением режимов, инактивирующих возбудителей) В. Регулируются Федеральным законом № 190-ФЗ, не относятся к биологическим отходам Г. Сжигание или переработка на кормовую муку после термической обработки	непригодные для пищевых целей, утилизируются путем сжигания или переработки на кормовую муку.		
9	Установите соответствие между видом инструктажа по охране труда на перерабатывающем предприятии и его характеристикой.	Варианты для сопоставления: 1. Вводный инструктаж 2. Первичный инструктаж на рабочем месте 3. Повторный инструктаж 4. Внеплановый инструктаж Характеристики: А. Проводится непосредственно на рабочем месте до начала самостоятельной работы, по программам, разработанным для конкретных профессий Б. Проводится с работниками при изменении технологического процесса, замене оборудования, после перерыва в работе более 60 календарных дней В. Проводится со всеми вновь принимаемыми работниками независимо от образования и стажа, обычно в кабинете охраны труда Г. Проводится с работниками, прошедшими первичный инструктаж, не реже одного раза в 6 месяцев	Правильный ответ: 1-В, 2-А, 3-Г, 4-Б Обоснование: Согласно требованиям охраны труда, вводный инструктаж проводится со всеми вновь принимаемыми работниками независимо от образования и стажа. Первичный инструктаж проводится на рабочем месте до начала самостоятельной работы. Повторный инструктаж — не реже одного раза в 6 месяцев. Внеплановый инструктаж — при изменении технологического процесса, замене оборудования или перерыве в работе более 60 календарных дней.	ПКС-9	8

10	Установите соответствие между производственного (ветеринарно-санитарного) документа и его содержанием/целевым назначением при планировании работ по подразделению.	Варианты для сопоставления: 1. План-график санитарной обработки производственных цехов 2. Акт расследования причин брака продукции (например, порчи колбасы) 3. Технологическая карта санитарной обработки оборудования 4. Аналитическая справка по себестоимости ветеринарно-санитарных мероприятий Характеристики: А. Документ, фиксирующий фактические затраты времени, сырья, энергии и материалов на единицу готовой продукции за отчетный период Б. Документ, который является основанием для корректирующих действий в системе менеджмента качества, включает корневые причины и ответственных В. Документ, устанавливающий последовательность, периодичность (ежедневно/еженедельно), средства дезинфекции для каждого цеха Г. Документ, регламентирующий режимы (температура, концентрация, время) для мойки и дезинфекции оборудования без разборки	Правильный ответ: 1-В, 2-Б, 3-Г, 4-А Обоснование: В перспективного планирования план-график устанавливает периодичность санитарной обработки цехов. Акт расследования брака служит основанием для корректирующих действий в системе ХАССП. Технологическая карта регламентирует конкретные режимы санитарной обработки оборудования. Аналитическая справка позволяет оценить затраты на ветеринарно-санитарные мероприятия, что необходимо для оптимизации себестоимости продукции.	ПКС-10	8
2. Задание закрытого типа на установление последовательности Инструкция (сценарий выполнения): 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)

1	Расположите в правильной последовательности этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на говяжьей туши перед перерабатывающим предприятием (от приемки до выдачи заключения).	Варианты этапов (в произвольном порядке): 1. Вскрытие лимфатических узлов (подчелюстные, паховые, средостенные) и оценка их состояния 2. Ветеринарно-санитарная оценка и выдача заключения (допуск/браковка/направление на переработку) 3. Проверка ветеринарных сопроводительных документов и клейма на туше 4. Оценка органолептических показателей (цвет, консистенция, запах, состояние жировой ткани) 5. Определение степени наличия обескровливания и наличия патологических изменений 6. Исследование на финноз и трихинеллез (компрессорный метод мышц диафрагмы)	Правильная последовательность: 3 → 4 → 5 → 1 → 6 → 2 Обоснование: Согласно ветеринарным правилам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, последовательность начинается с проверки документов и клейма. Затем проводится органолептическая оценка, степени обескровливания, вскрытие лимфатических узлов, исследование на финноз и трихинеллез. Завершается процедура ветеринарно-санитарной оценкой и выдачей заключения о допуске к реализации или браковке.	ПКС-1	8
2	Расположите в правильной последовательности этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока на продовольственном рынке (от приемки пробы до выдачи заключения).	Варианты этапов (в произвольном порядке): 1. Определение кислотности молока (титруемая кислотность в градусах Тернера) 2. Органолептическая оценка (цвет, консистенция, запах, вкус) 3. Ветеринарно-санитарная оценка	Правильная последовательность: 6 → 2 → 5 → 1 → 4 → 3 Обоснование: Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на рынках, сначала проверяют документы и регистрируют	ПКС-2	8

		и выдача заключения (допуск/браковка) 4. Проведение редуктазной пробы (по методу метиленового синего) для оценки бактериальной обсемененности 5. Оценка чистоты молока (фильтрация через ватный диск по эталону) 6. Регистрация пробы и проверка сопроводительных документов (ветеринарное свидетельство)	пробу, затем проводят органолептическую оценку, исследование чистоты, определение кислотности (титруемую кислотность), редуктазную пробу и только после этого выдают заключение о допуске к реализации или браковке.		
3	Расположите в правильной последовательности этапы ветеринарно-санитарной экспертизы партии рыбы на охлажденной рыбе на продовольственном рынке (от приемки пробы до выдачи заключения).	Варианты этапов (в произвольном порядке): - Отбор проб для лабораторных исследований (при сомнительных органолептических показателях или по плану контроля) - Органолептическая оценка (внешний вид, цвет жабр, консистенция, запах) - Ветеринарно-санитарная оценка и выдача заключения на (допуск/браковка/направление переработку) - Исследование на паразитарную чистоту (компрессорный метод мышц) - Проверка ветеринарных сопроводительных документов - Контроль температуры продукции в толще мышц (для охлажденной рыбы — от минус 1°C до плюс 5°C)	Правильная последовательность: 5 → 2 → 6 → 1 → 4 → 3 Обоснование: Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, последовательность включает проверку сопроводительных документов, органолептическую оценку, контроль температуры, при необходимости — отбор проб для лабораторных исследований, исследование на паразитарную чистоту и только после этого выдается заключение о допуске к реализации или браковке.	ПКС-3	8

4	Расположите в правильной последовательности действия ветеринарного специалиста при подготовке партии убойных животных к транспортировке на перерабатывающее предприятие (от предубойного осмотра до отправки).	Варианты этапов (в произвольном порядке): 1. Оформление ветеринарного свидетельства (или справки) на перевозимых животных 2. Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных и оценка их пригодности к транспортировке 3. Проверка технического состояния транспортного средства (наличие вентиляции, защита от перегрева, возможность дезинфекции) 4. Организация погрузки животных с соблюдением правил гуманного обращения (исключение стресса, травматизма) 5. Контроль за размещением животных в транспортном средстве (норма площади, разделение по группам) 6. Проведение ветеринарно-санитарной обработки транспортного средства после погрузки (при необходимости)	Правильная последовательность: 2 → 3 → 4 → 5 → 1 → 6 Обоснование: Подготовка к транспортировке начинается с проведения предубойного осмотра и оценки пригодности животных. Затем проверяется техническое состояние транспортного средства. После этого организуется погрузка с соблюдением норм площади и гуманного обращения. Оформляются ветеринарные документы. При необходимости проводится обработка транспортного средства. Контроль на всех этапах позволяет предотвратить распространение зоонозов.	ПКС-4	8
5.	Расположите в правильной последовательности этапы проведения сертификации партии мясной продукции по схеме декларирования соответствия ТР ТС 034/2013.	Варианты этапов (в произвольном порядке): 1. Регистрация декларации о соответствии в реестре ФГИС Росаккредитации (с использованием электронной цифровой подписи)	Правильная последовательность: 3 → 2 → 4 → 5 → 6 → 1 Обоснование: Схема декларирования 3д (наиболее распространенная для серийного	ПКС-5	8

		заявителя) 2. Отбор образцов продукции аккредитованной испытательной лабораторией для проведения исследований 3. Формирование заявителем комплекта технической документации (описание продукции, рецептура, технологическая инструкция) 4. Проведение лабораторных испытаний образцов на показатели безопасности (микробиологические, химико-токсикологические, радиологические) 5. Оформление протокола испытаний аккредитованной лабораторией 6. Принятие заявителем решения о соответствии продукции требованиям ТР ТС на основании протокола испытаний	производства мясной продукции) включает: формирование технической документации, отбор образцов аккредитованной лабораторией, проведение испытаний, оформление протокола, принятие решения о декларировании, регистрацию декларации в реестре Росаккредитации.		
6	Расположите в правильной последовательности этапы проведения санитарной оценки производственного помещения перерабатывающего предприятия (от подготовки до выдачи заключения).	Варианты этапов (в произвольном порядке): 1. Визуальный осмотр производственных и вспомогательных помещений (стены, полы, потолок, вентиляция, освещение) 2. Ветеринарно-санитарная оценка и выдача заключения (соответствие/несоответствие требованиям, предписание) 3. Инструментальные замеры	Правильная последовательность: 1 → 5 → 3 → 6 → 4 → 2 Обоснование: Санитарная оценка помещения начинается с визуального осмотра всех зон. Затем проверяется наличие и состояние санитарно-технического оборудования. Проводятся инструментальные замеры, анализируются журналы	ПКС-6	8

	показателей санитарно-гигиенического состояния (освещенность, влажность, температура, загазованность) 4. Оформление акта санитарного осмотра с фиксацией выявленных нарушений 5. Проверка наличия и состояния санитарно-технического оборудования (санпропускники, дезбарьеры, моечные машины, вентиляционные установки) 6. Анализ эффективности санитарно-гигиенических мероприятий (проверка журналов мойки и дезинфекции, учета моющих средств)	мойки и дезинфекции. На основе собранных данных составляется акт и дается заключение о соответствии/несоответствии санитарным требованиям.	
7	Расположите в правильной последовательности этапы проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туши крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии.	Правильная последовательность: 6 → 3 → 5 → 4 → 2 → 1 Обоснование: Согласно Ветеринарным правилам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, последовательность начинается с визуального осмотра поверхности туши. Затем проводится органолептическая оценка, степени обескровливания, вскрытие лимфатических узлов, исследование на финноз и трихинеллез. Завершается процедура ветеринарно-	ПКС-7 8

		6. Визуальный осмотр поверхности туши, оценка состояния серозных покровов	санитарной оценкой и выдачей заключения о допуске к реализации или браковке.		
8	Расположите в правильной последовательности действия ветеринарного специалиста при обнаружении трупа животного с подозрением на особо опасное заболевание (АЧС) на территории перерабатывающего предприятия.	Варианты этапов (в произвольном порядке): 1. Изоляция места обнаружения трупа, недопущение доступа персонала и животных 2. Уведомление государственной ветеринарной службы и органов Роспотребнадзора 3. Отбор проб патологического материала для лабораторного исследования (с соблюдением правил личной безопасности) 4. Утилизация трупа (сжигание в крематоре или инсинераторе) под контролем ветеринарного специалиста 5. Проведение дезинфекции места обнаружения трупа и прилегающей территории 6. Оформление акта ветеринарно-санитарного осмотра и акта об утилизации	Правильная последовательность: 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → 6 Обоснование: При подозрении на особо опасное заболевание первоочередная мера — изоляция места для предотвращения распространения инфекции. Затем уведомляются ветслужба и Роспотребнадзор. После этого отбирается патологический материал с соблюдением правил биологической безопасности. При подтверждении диагноза труп сжигается, затем проводится дезинфекция. Завершается процедура оформлением акта.	ПКС-8	8
9	Расположите в правильной последовательности действия руководителя среднего звена (старшего ветеринарного фельдшера) при несчастном случае на производстве в цехе переработки.	Варианты этапов (в произвольном порядке): 1. Сообщение о происшествии руководителю организации (или лицу, ответственному за охрану труда) 2. Немедленная организация первой помощи пострадавшему и	Правильная последовательность: 2 → 3 → 1 → 4 → 5 Обоснование: При несчастном случае на производстве первоочередной мерой является организация первой помощи	ПКС-9	8

		вызов скорой медицинской помощи (при необходимости) 3. Сохранение обстановки на рабочем месте (до начала расследования) такой, какой она была на момент происшествия 4. Участие в работе комиссии по расследованию несчастного случая (предоставление пояснений, документов об инцидентах) 5. Оформление акта о несчастном случае на производстве по форме Н-1 (совместно с комиссией)	пострадавшему. Затем обеспечивается сохранение обстановки на рабочем месте для расследования. После этого сообщается руководителю организации. Руководитель участвует в работе комиссии по расследованию, а затем совместно с комиссией оформляет акт по форме Н-1. Эта последовательность соответствует требованиям трудового законодательства и охраны труда .		
10	Расположите в правильной последовательности этапы перспективного планирования работы ветеринарно-санитарной службы мясоперерабатывающего предприятия на следующий календарный год.	Варианты этапов (в произвольном порядке): 1. Анализ результатов производственного контроля за текущий год (выявление «слабых звеньев»: повторяющиеся отклонения по микробиологии, нарушения санитарных режимов) 2. Разработка проекта плана с указанием целевых показателей (снижение обсемененности смывов на 30%, уменьшение процента брака) 3. Сбор исходных данных от производственных подразделений (акты санитарного состояния, журналы мойки/дезинфекции, протоколы лабораторных исследований) 4. Согласование и утверждение	Правильная последовательность: 3 → 1 → 2 → 5 → 4 → 6 Обоснование: Перспективное планирование начинается со сбора исходных данных от подразделений, затем проводится анализ текущей работы для выявления проблемных звеньев. На основе анализа разрабатывается проект плана с целевыми показателями, формируется бюджет, план согласовывается и утверждается, после чего доводится до исполнителей. Эта последовательность соответствует требованиям к	ПКС-10	8

		плана руководителем организации (главным ветврачом) 5. Формирование бюджета на санитарные мероприятия, обучение персонала, закупку дезинфектантов 6. Доведение плановых заданий до начальников цехов и среднего персонала, контроль исполнения в течение года	организации ветеринарных производственных подразделений . работы и		
3. Задание открытого типа с развернутым ответом/ задача Инструкция (сценарий выполнения): 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 расчетной задачи записать решение и ответ					
1	Условие: На мясоперерабатывающее предприятие поступила свиная туша массой 80 кг (разрубленная на полутуши) для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарное свидетельство на животное оформлено, но отсутствуют сведения о проведении трихинеллоскопии. При осмотре установлены следующие показатели: Органолептические показатели: поверхность туши чистая, бледно-розовая, слегка влажная; консистенция мышц плотная, ямка при надавливании		Эталонный ответ: 1. Оценка качества мяса: По органолептическим показателям, результатам бактериоскопии (до 10 микроорганизмов в поле зрения), пробе варкой (бульон прозрачный, ароматный) и pH (6,0) мясо оценивается как свежее. Однако обнаружение личинок трихинелл является абсолютным браковочным признаком независимо от органолептических показателей. 2. Решение ветеринарного специалиста: Согласно Ветеринарным правилам, при обнаружении хотя бы одной	ПКС-1	8

	выравнивается быстро; запах специфический, мясной; жировая ткань бледно-розовая, плотная. Лимфатические узлы (подчелюстные, паховые): не увеличены, бледно-розовые, сочные. Лабораторные исследования: бактериоскопия мазков-отпечатков — в поле зрения обнаружено до 8 кокков; проба варкой — бульон прозрачный, ароматный, на поверхности капельки жира; pH мяса — 6,0. Исследование на трихинеллез: при компрессорном исследовании 24 срезов мышц диафрагмы и межреберных мышц обнаружены 2 капсулы с личинками трихинелл. Задания: - Оцените качество свиной туши по органолептическим и лабораторным показателям. - Какое решение должен принять ветеринарный специалист по данной туше? Обоснуйте. - Какие субпродукты и части туши подлежат		личинки трихинеллы в 24 срезах мышц диафрагмы туша признается непригодной в пищу и подлежит технической утилизации (переработка на кормовую муку или сжигание). Реализация на рынке категорически запрещена. 3. Использование субпродуктов и частей туши: Утилизации подлежат туша, язык, диафрагма, пищевод, прямая кишка, другие субпродукты с мышечной тканью. Внутренний жир используется без ограничений после обычной обработки. Наружный жир (шпик) снимают и перетапливают при 100°C в течение 20 минут. Шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани. 4. Профилактические мероприятия в хозяйстве-поставщике: Исключение скормливания свиньям необеззараженных мясных отходов (трупы грызунов, отходы боен). Плановое проведение трихинеллоскопии туш на мясокомбинатах. Контроль за убоем свиней на санитарных бойнях. Проведение дератизации	
--	---	--	--	--

	утилизации, а какие могут быть использованы без ограничений? 4. Какие профилактические мероприятия в хозяйстве-провести для предотвращения трихинеллеза?		в свиноводческих помещениях. Санитарно-просветительная работа с населением об опасности употребления мяса, не прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу.		
2	Условие: В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке для проведения экспертизы поступили следующие пробы: Проба №1 — Молоко коровье (3 л) от частного владельца с ветеринарным свидетельством. Результаты исследования: органолептические показатели в норме; кислотность — 24 °Т (норма не более 20 °Т для высшего сорта); чистота по эталону — I группа; редуцтазная проба (метиленовый синий) — 3-й класс (обесцвечивание за 1 час). Проба №2 — Мед натуральный цветочный (5 кг) без документов, по объяснению владельца — «с собственной пасеки». Результаты: влажность — 20,5% (норма не более 21%);		Эталонный ответ: 1. Заключение по молоку: Молоко не допускается к реализации на рынке. Выявлены следующие несоответствия: повышенная кислотность (24 °Т при норме не более 20 °Т для высшего сорта) — свидетельствует о начавшемся скисании или нарушении гигиенических условий получения; редуцтазная проба 3-й класс (обесцвечивание за 1 час) — указывает на высокую бактериальную обсемененность (более 10 млн КОЕ/см³), что не соответствует требованиям безопасности. Молоко подлежит санитарной браковке. 2. Заключение по меду: Мед не является натуральным и не допускается к реализации. Нарушения: диастазное число 3 ед. Готе при норме не менее 7 ед. (для	ПКС-2	8

	диагностическое число — 3 ед. Готте (норма не менее 7 ед. для цветочного меда); оксиметилфурфурол — 32 мг/кг (норма не более 25 мг/кг); реакция на крахмал (йодная проба) — отрицательная. Проба №3 — Яйца куриные (200 шт.) из частного подворья, без ветеринарных документов. При овоскопии: в 15 яйцах (7,5%) обнаружена подвижная воздушная камера (высота более 4 мм), у 5 яиц — кровяные кольца. При контрольном вскрытии 10 яиц: у 3 — серозно-мутный белок, у 2 — наличие пятен крови более 2 мм на желтке. Задания: 1. Дайте заключение по молоку: соответствует ли требованиям для реализации на рынке? При наличии несоответствий укажите их. 2. Дайте заключение по меду: является ли мед натуральным и безопасным? Аргументируйте. 3. Дайте заключение по яйцам: определите категорию диетические/столовые и укажите, допускаются ли они к		цветочного меда) — показатель термической обработки или фальсификации; повышенное содержание оксиметилфурфуrolа (32 мг/кг при норме 25 мг/кг) — подтверждает длительное хранение или нагревание; отсутствие документов также является основанием для запрета реализации. Продукция бракуется. 3. Заключение по яйцам: Яйца не допускаются к реализации. Выявлены нарушения: у 7,5% яиц подвижная воздушная камера и высота более 4 мм — признак несвежих (столовых, но не диетических) яиц. Кровяные кольца (5 шт.) — признак зародыша на стадии развития, что является браковочным признаком (непищевые яйца). При контрольном вскрытии: серозно-мутный белок и кровяные пятна более 2 мм на желтке — браковочные признаки. Вся партия бракуется. 4. Документы по результатам экспертизы: По молоку и меду: акт ветеринарно-санитарной экспертизы с отметкой «Браковка», запись в	
--	--	--	---	--

	реализации. 4. Укажите, какие документы оформляются по каждому виду продукции при браковке.		журнале экспертизы, предписание о недопуске к реализации. По яйцам: акт ветеринарно-санитарной экспертизы, акт изъятия и утилизации (сжигание) для непищевых яиц. Владелец выдает копии актов с обоснованием отказа.		
3	Условие: В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке для проведения экспертизы поступила партия охлажденной речной рыбы (карп, 50 кг) от частного владельца. Ветеринарное свидетельство представлено, но дата его выдачи — 10 дней назад. При проведении экспертизы получены следующие результаты: Органолептические показатели: поверхность влажная, скользкая, с желтоватым налетом; жабры серого цвета, с неприятным гнилостным запахом; консистенция мышц дряблая (ямка при надавливании не выравнивается); запах кисловатый, не исчезающий		Эталонный ответ: 1. Оценка качества рыбы: Рыба является несвежей (недоброкачественной). Критерии: жабры серого цвета с гнилостным запахом; консистенция дряблая (ямка не выравнивается); кисловатый запах, не исчезающий после промывания; положительная реакция на сероводород; проба варкой с образованием мутного бульона и хлопьев; бактериоскопия мазков-отпечатков: более 30 микроорганизмов в поле зрения. Причина порчи — длительное хранение (ветеринарное свидетельство выдано 10 дней назад) и нарушение температурного режима хранения и транспортировки. 2. Вид паразитов и зоонозность: Обнаруженные в	ПКС-3	8

	после промывания водой; цвет мышц на разрезе бледно-серый. Физико-химические исследования: температура в толще мышц — плюс 7°C (норма для охлажденной рыбы от минус 1°C до плюс 5°C); реакция на сероводород — положительная; проба варкой — бульон мутный, с неприятным запахом, хлопья; бактериоскопия мазков-отпечатков — 35 кокков в поле зрения, палочковидные формы. Исследование на паразитарную чистоту: в мышечной ткани у 2 из 5 экземпляров обнаружены инкапсулированные личинки нематод, спирально свернутые, размером 3-4 мм. Задания: - Оцените качество рыбы по органолептическим и физико-химическим показателям (свежая, сомнительной свежести, несвежая). Аргументируйте. - Определите вид обнаруженных паразитов и укажите, является ли данное заболевание зоонозным (опасным для человека). - Какое решение должен принять ветеринарный		мышечной ткани инкапсулированные личинки нематод, свернутые спирально, характерны для Anisakis simplex (анизакидоз). Данное заболевание является зоонозным — при употреблении сырой или недостаточно термически обработанной рыбы личинки анизакид вызывают у человека анизакидоз (поражение желудочно-кишечного тракта, возможно развитие острого гастроэнтерита и аллергических реакций). 3. Решение ветеринарного специалиста: Вся партия карпа (50 кг) подлежит санитарной браковке и утилизации (промышленная переработка на кормовую муку или сжигание). Основания: выраженные признаки порчи (несвежая рыба) — не допускается к реализации; наличие зоонозных паразитов (анизакидоз) в мышечной ткани; истечение срока действия ветеринарного свидетельства; положительная проба варкой и реакция на сероводород. Реализация на рынке	
--	--	--	---	--

	специалист по данной партии (допуск к реализации, обезвреживание, утилизация)? 4. Какие профилактические мероприятия по зоонозов предотвращению необходимо рекомендовать владельцу?		категорически запрещена. Владелец выдается акт ВСЭ с отметкой «Браковка» и предписание об утилизации. 4. Профилактические мероприятия для владельца: Обеспечение немедленной доставки рыбы на рынок после вылова (своевременное оформление ветеринарного свидетельства). Соблюдение температурного режима хранения и транспортировки (от минус 1°С до плюс 5°С для охлажденной рыбы). Проведение ветеринарно-санитарной обработки емкостей и инвентаря после перевозки. Исключение вылова из водоемов, неблагополучных по паразитарным болезням. Проведение регулярного ветеринарно-санитарного обследования водоема выращивания.		
4	Условие: Ветеринарный специалист на предприятии осуществляет контроль за транспортировкой партии молодняка крупного рогатого скота (50 голов) из благополучного хозяйства на		Эталонный ответ: 1. Выявленные нарушения: отсутствие ветеринарно-санитарного паспорта на транспортное средство (нарушение правил учета и контроля транспортных	ПКС-4	8

	откормочную площадку, расположенную в другом районе. Расстояние перевозки — 200 км, время в пути — 4 часа. При осмотре транспортного средства установлено: Техническое состояние: транспортное средство (автомобильный скотовоз) оборудовано приточной вентиляцией, полы нескользящие, имеются поилки. Однако отсутствует ветеринарно-санитарный паспорт на транспортное средство, не проведена дезинфекция после предыдущего рейса. Состояние животных: при предубойном осмотре все животные клинически здоровы, температура тела в норме, реакции на внешние раздражители адекватные. Ветеринарное свидетельство оформлено. Погрузка: плотность размещения животных — 1,2 м² на голову (норма для КРС — 1,8-2,0 м²), что превышает допустимую норму. Задания: 1. Какие нарушения		средств); не проведена дезинфекция после предыдущего рейса (нарушение ветеринарно-санитарного режима); плотность размещения животных 1,2 м²/голову при норме 1,8-2,0 м²/голову (скученность, создающая стресс и риск травматизма). 2. Решение ветеринарного специалиста: транспортировка не может быть начата до устранения нарушений. Скученность увеличивает риск травм, распространения респираторных инфекций и стресса, что может вызвать падеж в пути. Отсутствие дезинфекции создает риск переноса возбудителей инфекционных болезней между партиями животных. 3. Меры по устранению нарушений: проведение дезинфекции транспортного средства с оформлением акта дезинфекции; перераспределение животных (или уменьшение количества голов) для обеспечения нормы площади 1,8-2,0 м² на голову; оформление ветеринарно-санитарного паспорта на транспортное	
--	--	--	---	--

	ветеринарно-санитарных правил транспортировки выявлены при осмотре транспортного средства и организации перевозки? 2. Какое решение должен принять ветеринарный специалист по данной партии (допуск к транспортировке, корректировка условий, отказ)? 3. Какие меры необходимо принять для устранения выявленных нарушений до начала транспортировки? 4. Какие документы должны быть оформлены по результатам контроля транспортировки?	средство. 4. Документы по результатам контроля: акт ветеринарно-санитарного осмотра транспортного средства; акт дезинфекции транспортного средства (после проведения); ветеринарное свидетельство на перевозимых животных (с отметкой о допуске к транспортировке после устранения нарушений); запись в журнале учета контроля транспортировки подконтрольных объектов.		
5.	Условие: Предприятие по переработке мяса планирует выпуск новой линейки вареных колбас и направляет продукцию на подтверждение соответствия требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Лабораторные испытания образцов колбасы показали следующие результаты: Массовая доля нитрита натрия — 0,008% (80 мг/кг) при норме не более 0,005% (50 мг/кг). КМАФАнМ (КОЕ/г) — $2,5 \times 10^3$	Эталонный ответ: 1. Оценка соответствия продукции: Партия вареных колбас не соответствует требованиям ТР ТС 034/2013. Выявлены следующие несоответствия: превышение массовой доли нитрита натрия (0,008% при норме 0,005%) — риск образования канцерогенных нитрозаминов; превышение КМАФАнМ ($2,5 \times 10^3$ КОЕ/г при допустимом 1×10^3) — нарушение санитарного режима; наличие БГКП в 1 г продукта —	ПКС-5	8

	при норме не более 1×10^3. БГКП (в 1 г) — обнаружены (не допускаются). Listeria monocytogenes (в 25 г) — не обнаружены. Salmonella (в 25 г) — не обнаружены. Массовая доля влаги — 68% при норме не более 70%. Массовая доля белка — 10% при норме не менее 10%. Задания: 1. Определите, соответствует ли партия вареных колбас требованиям ТР ТС 034/2013. При наличии несоответствий перечислите их. 2. Какое решение должен принять заявитель по результатам испытаний? 3. Какие корректирующие мероприятия необходимо провести в технологическом процессе для устранения выявленных несоответствий? 4. Какие документы должны быть оформлены по результатам сертификации данной партии?		браковочный показатель, указывающий на фекальное загрязнение. 2. Решение заявителя: Продукция не может быть сертифицирована. Необходимо провести анализ причин несоответствий и внести изменения в технологический процесс. Сертификация возможна только после устранения нарушений и проведения повторных испытаний. 3. Корректирующие мероприятия: снижение дозировки вносимого нитрита натрия в фарш с пересчетом рецептуры и контролем равномерности распределения; усиление режимов термической обработки (контроль температуры внутри батона не менее 72°C, обеспечение продолжительности варки и охлаждения); проведение внеплановой дезинфекции оборудования, инвентаря и производственных помещений; контроль качества исходного сырья (мясное сырье должно поступать с действующими ветеринарными документами и соответствовать показателям свежести).	
--	---	--	--	--

			4. Документы по результатам сертификации: протокол испытаний аккредитованной лаборатории с отметкой о несоответствии требованиям; акт отбора образцов; заключение о невозможности выдачи декларации о соответствии (в электронном виде в реестре ФГИС Росаккредитации фиксируется отказ).		
6	Условие: Ветеринарный специалист проводит плановую санитарную оценку помещений цеха первичной переработки скота на мясокомбинате. При осмотре установлены следующие нарушения: Стены и полы: в моечном отделении на стыках стен и пола обнаружены трещины глубиной 1-2 см, в которых скопились органические остатки. Пол имеет неровности, в которых застаивается вода. Вентиляция и освещение: приточная вентиляция в цехе обвалки работает с перебоями, концентрация аммиака превышает ПДК в 1,5 раза.		Эталонный ответ: 1. Классификация нарушений: ○ Строительно-технические: трещины в стенах и полу, неровности пола (нарушение требований к покрытиям производственных помещений). ○ Санитарно-гигиенические: отсутствие санпропускника, допуск персонала без сменной одежды и обуви (нарушение зонирования и санитарного режима); превышение влажности (75% при норме 60-70%); превышение температуры (22°C при норме 12-16°C); недостаточная освещенность (180 люкс при	ПКС-6	8

	Освещенность на рабочих местах составляет 180 люкс при норме 300 люкс. Оборудование и инвентарь: на разделочных столах обнаружены следы коррозии, на ножах — остатки мышечной ткани после санитарной обработки. Журнал учета мойки и дезинфекции не ведется в течение последних 10 дней. Санитарно-бытовые помещения: санпропускник на границе административно-хозяйственной и производственной зон отсутствует. Персонал допускается в цех без сменной обуви и спецодежды. Инструментальные замеры: влажность в производственном помещении — 75% при норме 60-70%; температура — 22°C при норме 12-16°C для данного цеха. Задания: 1. Классифицируйте выявленные нарушения по категориям: несоответствие строительно-техническим, санитарно-гигиеническим и технологическим требованиям. 2. Оцените степень		норме 300 люкс). ○ Технологические: коррозия оборудования, остатки продукта на ножах (нарушение санитарной обработки инвентаря); отсутствие журнала учета мойки и дезинфекции; неисправность вентиляции и превышение ПДК аммиака. 2. Оценка степени санитарного риска: ○ Критические нарушения немедленного устранения): отсутствие санпропускника и сменной одежды — риск заноса возбудителей в производственную зону; превышение ПДК аммиака — опасность для здоровья персонала; трещины в стенах/полу — накопление патогенной микрофлоры; неисправность вентиляции. ○ Некритические, но требующие устранения: несоответствие освещенности, влажности, температуры — влияет на гигиену труда, снижает санитарный уровень, но не является прямой угрозой	
--	---	--	--	--

	санитарного риска каждого нарушения (критическое/некритическое) и укажите основания. 3. Какие срочные мероприятия должен назначить ветеринарный специалист для устранения выявленных нарушений? 4. Какие документы должны быть оформлены по результатам санитарной оценки?	безопасности продукции. 3. Срочные мероприятия: ○ Немедленно: приостановить работу цеха до устранения критических нарушений (вентиляция, санпропускник, трещины); провести генеральную уборку и дезинфекцию помещений и оборудования; допустить персонал только в сменной обуви и спецодежде с обязательной обработкой в санпропускнике. ○ В краткосрочной перспективе: восстановить герметичность стен и пола (заделка трещин, выравнивание пола); отремонтировать вентиляционную систему и обеспечить контроль воздухообмена; восстановить журнал учета санитарной обработки и обеспечить его ведение; обеспечить освещенность рабочих мест не менее 300 люкс (дополнительное освещение). 4. Документы по результатам санитарной оценки: акт санитарного осмотра помещений и сооружений с фиксацией выявленных нарушений; предписание об	
--	---	--	--

			устранении нарушений с указанием сроков их устранения; журнал регистрации результатов санитарного контроля (запись о проведенной проверке с указанием нарушений); протоколы инструментальных замеров (освещенность, влажность, температура, загазованность); при необходимости — предписание о приостановлении деятельности цеха до устранения нарушений.		
7	Условие: На мясоперерабатывающем предприятии при проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы свиной туши ветеринарный специалист при исследовании мышц диафрагмы методом компрессорной трихинеллоскопии обнаружил в 24 срезах 3 капсулы с личинками трихинелл. Органолептические показатели мяса в норме (цвет бледно-розовый, консистенция плотная, запах специфический), лимфатические узлы не изменены. Свиная поступила из частного хозяйства, ветеринарные документы		Эталонный ответ: 1. Характеристика трихинеллеза: Трихинеллез — антропозоонозная болезнь всеядных и плотоядных животных, вызываемая нематодами рода <i>Trichinella</i> (преимущественно <i>T. spiralis</i>). Взрослые трихинеллы паразитируют в тонком кишечнике, а личинки — в поперечно-полосатых мышцах (диафрагма, язык, межреберные, бедренные мышцы). Заражение животных и человека происходит при употреблении мяса, содержащего инвазионные личинки, недостаточно термически обработанного	ПКС-7	8

	оформлены. Задания: 1. Дайте характеристику как трихинеллезу зооантропонозу: опишите возбудителя, пути заражения животных и человека, локализацию паразита в организме. 2. Какова санитарная оценка туши при обнаружении хотя бы одной личинки трихинеллы в 24 срезам мышц диафрагмы? 3. Какое решение должен принять ветеринарный специалист по данной туше (допуск к реализации, обезвреживание, утилизация)? 4. Какие субпродукты и части туши подлежат утилизации, а какие могут быть использованы без ограничений?		(сырое, полусырое мясо, сало с прожилками мяса). Источник инвазии — домашние свиньи, дикие кабаны, медведи, барсуки и другие животные. 2. Санитарная оценка туши при трихинеллезе: Согласно Ветеринарным правилам, при обнаружении в 24 срезах мышц диафрагмы хотя бы одной личинки трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) туша признается непригодной в пищу и подлежит утилизации. 3. Решение ветеринарного специалиста: Туша и все субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, направляются на техническую утилизацию (переработка на кормовую муку с соблюдением режимов, инактивирующих трихинелл, или сжигание). Реализация на рынке категорически запрещена. 4. Использование субпродуктов и частей туши: Утилизируются: туша, язык, диафрагма, пищевод, прямая кишка, другие субпродукты с мышечной тканью. Используются без	
--	--	--	---	--

			ограничений: внутренний жир (после обычной обработки), кишки, кроме прямой. Наружный жир (шпик) снимают и перетапливают при 100°C в течение 20 минут. Шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани (удаленная мышечная ткань подлежит утилизации).		
8	Условие: На мясоперерабатывающем предприятии при ветеринарно-санитарной экспертизе партии говяжьих туш выявлены две туши с генерализованным туберкулезным процессом (поражение нескольких групп лимфатических узлов и внутренних органов). Ветеринарный специалист принимает решение о направлении туш на утилизацию. На территории предприятия имеется крематор производительностью 300 кг/час и бетонированная площадка для временного хранения биологических отходов. Задания: 1. Определите категорию биологических отходов, к		Эталонный ответ: 1. Категория биологических отходов: Туши с генерализованным туберкулезом относятся к умеренно опасным биологическим отходам согласно классификации (заболевание включено в перечень, но не является особо опасным по типу АЧС или сибирской язвы). Однако в случае генерализованного процесса с поражением нескольких групп лимфатических узлов и органов туши подлежат утилизации без возможности использования в пищевых целях. 2. Способ утилизации: Туши подлежат сжиганию в крематоре (инсинераторе) при температуре не менее 800°C до образования	ПКС-8	8

	которой относятся туши с генерализованным туберкулезом. Аргументируйте. 2. Какой способ утилизации является обязательным для данной категории отходов? Можно ли использовать имеющийся крематор? 3. Какие требования предъявляются к площадке для временного хранения биологических отходов перед их утилизацией? 4. Какие документы должны быть оформлены по результатам утилизации?		негорючего остатка. Имеющийся крематор производительностью 300 кг/час может быть использован при условии соблюдения температурного режима и проведения контроля эффективности сжигания. Захоронение в биотермических ямах или скотомогильниках не допускается. 3. Требования к площадке для временного хранения: ○ Бетонированное или асфальтированное покрытие, не разрушаемое и непроницаемое для токсичных веществ ○ Отбортовка или обваловка по всему периметру для исключения попадания вредных веществ в ливневую канализацию и на почву ○ Удобный подъезд для автотранспорта ○ Защита от атмосферных осадков (навес, контейнеры с крышками) ○ Наличие четкой маркировки «Биологические отходы» или «Особо опасные биологические отходы» 4. Документы по результатам утилизации: акт ветеринарно-санитарного осмотра	
--	---	--	---	--

			с указанием причины направления на утилизацию; акт отбора проб и протокол лабораторных исследований (при подтверждении диагноза); акт об утилизации биологических отходов (с указанием способа, температуры, времени сжигания); предписание о проведении дезинфекции места хранения и оборудования.		
9	Условие: Вы — старший ветеринарный фельдшер цеха убоя и переработки мяса на мясокомбинате. При проведении ежемесячного обхода вы выявили следующие нарушения: 1. Трое санитаров цеха работают без защитных щитков для лица (при обвалке туш — риск разлета костных осколков). 2. У одного из рабочих — порез пальца. Выяснилось, что он не обратил в здравпункт, а самостоятельно замотал рану изолентой и продолжил работу (разделка туш). 3. На полу в зоне первичной переработки — лужа технической воды, на которой поскользнулся работник (травмы не было, но случай		Эталонный ответ: 1. Классификация нарушений: ○ №1 — нарушение требований охраны труда (необеспечение СИЗ) ○ №2 — нарушение санитарных норм (работа с открытой раной, риск инфицирования продукции) и охраны труда ○ №3 — нарушение охраны труда (травмоопасность) ○ №4 — грубое нарушение производственной дисциплины и требований охраны труда (допуск к работе без инструктажа) ○ №5 — нарушение охраны труда (риск травмирования движущимися	ПКС-9	8

	зафиксирован). 4. В журнале регистрации инструктажей на рабочем месте отсутствуют подписи двух новых сотрудников за последние 2 недели, хотя они допущены к работе. 5. У одного из сотрудников — всклокоченная одежда, свисающие концы халата (риск захвата движущимися частями конвейера). Задания: 1. Классифицируйте каждое нарушение по видам: нарушение требований охраны труда, санитарных норм, производственной дисциплины. 2. Укажите, какие немедленные меры вы должны принять как руководитель среднего звена. 3. Какие виды инструктажей и с какой периодичностью необходимо провести с сотрудниками цеха после устранения нарушений? 4. Какие нормативные правовые акты регламентируют обеспечение работников средствами индивидуальной защиты?		механизмами) 2. Немедленные меры: ○ Отстранить от работы сотрудников №2 (до обработки раны и перевязки) и №5 (до приведения одежды в порядок) ○ Запретить работу санитаров без щитков, выдать СИЗ со склада ○ Организовать уборку лужи, сделать запись в журнале административного контроля ○ Отстранить двух новых сотрудников до проведения первичного инструктажа (и оформления подписей) ○ Доложить главному врачу предприятия 3. Виды инструктажей: ○ С двумя новыми — первичный инструктаж на рабочем месте ○ Со всеми сотрудниками цеха — внеплановый инструктаж (в связи с выявленными нарушениями и несчастным случаем) ○ Повторный инструктаж — в плановом порядке (не реже 1 раза в 6	
--	---	--	---	--

			месяцев) 4. Нормативные правовые акты: ○ Трудовой кодекс РФ (ст. 212, 221, 225) — обязанности работодателя по охране труда ○ Приказ Минтруда № 766н — Правила обеспечения работников СИЗ ○ Приказ Минздравсоцразвития № 302н (с 2021 г. — Приказ Минтруда № 988н, Минздрава № 1420н) — Порядок проведения обязательных медосмотров		
10	Условие: Вы — начальник ветеринарно-санитарного отдела мясокомбината. При анализе работы за 9 месяцев текущего года выявлены следующие тенденции (на основе протоколов лаборатории и актов санитарного контроля): Цех №1 (обвалка и жиловка): доля смывов с превышением КМАФАнМ — 12%; доля смывов с БГКП — 3%; нарушения режимов дезинфекции (по журналам) — 5 случаев; затраты на дезсредства на 1 т продукции — 85 руб;		Эталонный ответ: 1. Слабое звено — цех №1 (обвалка и жиловка). Аргументы: наибольшая доля смывов с превышением КМАФАнМ (12%); наличие БГКП (3% смывов) — недопустимо на чистых поверхностях в зоне обвалки; высокие затраты на дезсредства (85 руб/т) при низкой эффективности + множественные нарушения режимов (5 случаев); коррозия оборудования (3 ремонта) — свидетельство неправильного применения	ПКС-10	8

	количество внеплановых ремонтов оборудования (из-за коррозии) — 3. Цех №2 (колбасный): доля смывов с превышением КМАФАнМ — 8%; доля смывов с БГКП — 1%; нарушения режимов дезинфекции — 1 случай; затраты на дезсредства — 110 руб/т. Цех №3 (хранение готовой продукции): доля смывов с превышением КМАФАнМ — 4%; затраты на дезсредства — 40 руб/т. Дополнительные данные: В цехе №1 применяют хлорсодержащие средства (гипохлорит натрия), обработка — ежедневно в конце смены. В цехе №2 — четвертичные аммониевые соединения с периодичностью 2 раза в неделю. В цехе №3 — обработка паром высокого давления и УФ-облучение 2 раза в неделю. Численность персонала цеха №1 — 18 человек, текущая нагрузка — 35% за год. Задания: 1. Определите цех (подразделение), являющееся «слабым звеном» с точки зрения		хлорактивных средств или их передозировки. 2. Вероятные причины: неправильные концентрации гипохлорита (передозировка → коррозия, недозировка → низкий бактерицидный эффект); несоблюдение экспозиции (преждевременная смывка); отсутствие предварительной механической очистки (биопленки); высокая текучесть кадров → недостаточный уровень обучения персонала; неэффективный контроль со стороны среднего звена. 3. План корректирующих мероприятий: I этап (1 месяц) — экспресс-обучение всего персонала цеха №1 по методике «чистка → мойка → дезинфекция» (ответственный — старший фельдшер, стоимость — 5 тыс. руб); II этап (2 недели) — замена гипохлорита на пенную дезинфекцию (ЧАС + амфолит) с фиксацией в техкартах (экономия на коррозии, но увеличение стоимости средства на 15%); III этап (ежемесячно) — внеплановые смывы (2 раза в месяц) с бактериологией и	
--	--	--	---	--

	санитарного состояния и эффективности дезинфекционных мероприятий. Аргументируйте не менее чем тремя показателями. 2. Укажите вероятные причины неудовлетворительных результатов (не менее 3-х причин). 3. Предложите перспективный план корректирующих мероприятий на следующий плановый период (с указанием сроков, ответственных, предполагаемой стоимости). 4. Какие локальные нормативно-правовые акты необходимо пересмотреть или разработать по итогам анализа?		контроль экспресс-тестами АТФ-люминометром (приобрести прибор — 70 тыс. руб разово); IV этап (квартально) — анализ затрат/эффективности с корректировкой бюджета. 4. Локальные акты для пересмотра/разработки: инструкция по санитарной обработке оборудования цеха №1; программа производственного контроля (раздел по цеху №1 — увеличить частоту смывов); положение о проведении внеплановых инструктажей при выявлении нарушений; должностная инструкция начальника цеха (добавить ответственность за соблюдение режимов дезинфекции); журнал контроля концентрации рабочих растворов дезсредств.	
4. Задания открытого типа с кратким ответом/ вставить термин, словосочетание....., дополнить предложенное				
Инструкция (сценарий выполнения): 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ в виде термина, словосочетания, Дополнить предложенное				
1	Дополните предложение, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. При исследовании свиных туш на трихинеллез методом _____ проводят		Правильные ответы: 1. компрессорного компрессориях / 2. технической утилизации (или утилизации) 3. Граму	ПКС-1 8

	в сданных _____ между двумя стеклами под малым увеличением микроскопа. 2. Согласно Ветеринарным правилам, при обнаружении в 24 срезах мышц диафрагмы хотя бы одной личинки трихинеллы туша с субпродуктами подлежит _____. 3. Для бактериоскопического исследования мяса мазки-отпечатки окрашивают по _____ (метод окраски) для выявления _____ и грамположительных и граммотрицательных бактерий. 4. Трихинеллез — _____ (классификация по отношению к человеку), вызываемый нематодами рода _____. 5. При сильной степени поражения финнозом (более 3 финн на 40 см² площади мышц) туша подлежит _____, а при слабой степени — _____ с последующей _____.			4. зооантропоноз / <i>Trichinella</i> / 5. утилизации обезвреживанию / проваркой		
2	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания.		Правильные ответы: 1. 22 / редуцтанной (или мастидиновой)	ПКС-2	8	

	1. Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, молоко от коров, имеющих клинические признаки мастита, а также молоко с кислотностью выше _____ °Т или с положительной _____ пробой к реализации не допускается. 2. Для меда, поступившего на рынок без ветеринарных документов, обязательным является проведение исследования на содержание _____ (показатель термической обработки) и определение _____ (ферментативный показатель натуральности). 3. Пищевые яйца при овоскопии считаются диетическими, если высота воздушной камеры не превышает _____ мм, а желток _____ (подвижность) и не визуализируется как пятно. 4. При ветеринарно-санитарной экспертизе молока на рынке редуктазную пробу проводят с использованием метиленовой _____ (реактив) и оценивают время _____ (обесцвечивание голубого красителя).		2. оксиметилфурфурола / диастазного числа 3. 4 / малоподвижный 4. сини / обесцвечивания 5. 220 / йод (или йодную пробу)	
--	---	--	---	--

	5. Творог, реализуемый на рынке, должен иметь кислотность не более _____ °Т, а также отрицательную реакцию на _____ (определение фальсификации крахмалом).				
3	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Согласно Ветеринарным правилам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, при проведении ВСЭ проводят исследования каждой партии рыбы по _____ показателям, а также не реже одного раза в _____ месяцев проводят лабораторные исследования по _____ микробиологическим, радиологическим и химико-токсикологическим показателям. 2. При исследовании на наличие паразитов в мышечной ткани рыбы применяют _____ метод, при котором сдавленную между _____ ткань просматривают под малым увеличением микроскопа. 3. Для живой рыбы,		Правильные ответы: 1. органолептическим / 6 2. компрессорный / стеклами 3. ветеринарного свидетельства / ветеринарной справки 4. термометра / минус 18 5. видовая / молекулярно-генетического анализа	ПКС-3	8

	предназначенной для реализации на продовольственном рынке, обязательным требованием является наличие _____ или _____ (ветеринарный документ), подтверждающий благополучие водоема по заразным болезням. 4. При проведении экспертизы мороженой рыбы температуру в толще мышц измеряют с помощью _____, и она не должна превышать _____ °С. 5. Если при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы на рынке выявляются признаки фальсификации (замена одного вида рыбы другим), определяется _____ видовая принадлежность с помощью _____ (метод исследования).					
4	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств проводится в зависимости от категории перевозимого груза: I категория — после перевозки здоровых животных; II			Правильные ответы: 1. особо опасными болезнями (или инфекционными болезнями из списка А МЭБ) 2. едкого натра (4%) / формальдегида (3%) (или хлорамина 5%) 3. Меркурий / Аргус 4. 12	ПКС-4	8

	категория — после перевозки животных, больных заразными болезнями (кроме особо опасных); III категория — после перевозки животных, больных _____. 2. Для дезинфекции транспортных средств, перевозящих животных и продукцию животного происхождения, применяют растворы _____ (концентрация) и _____ (концентрация). 3. Оформление ветеринарных сопроводительных документов на транспортируемые подконтрольные объекты осуществляется в электронном виде с использованием компонента ФГИС «ВетИС» — «», а контроль за ввозом и вывозом через границу — в компоненте «». 4. Согласно Правилам гуманного обращения с животными при транспортировке, максимальная продолжительность непрерывной перевозки КРС без водопоя и кормления не должна превышать _____ часов.			5. предписание (или акт о выявленных нарушениях)	
--	--	--	--	--	--

	5. При выявлении ветеринарно-санитарных правил при транспортировке объектов подконтрольных ветеринарный специалист оформляет _____ с указанием выявленных нарушений и сроков их устранения.				
5.	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Декларация соответствия продукции животноводства требованиям технических регламентов ЕАЭС подлежит регистрации в реестре _____ с использованием _____ подписи заявителя. 2. Для кормов для непродуктивных животных (кошек, собак) обязательной формой подтверждения соответствия является _____ соответствия _____ ГОСТ Р в соответствии с постановлением Правительства РФ № _____. 3. Проверка соответствия молока и молочной продукции _____		Правильные ответы: 1. ФГИС Росаккредитации / электронной цифровой 2. декларация / 2425 3. микробиологическим / физико-химическим / органолептическим антибиотиков / пестицидов 4. добровольной сертификации 5. технической / испытания / декларацию	ПКС-5	8

требованиям ТР ТС 033/2013 включает исследования по _____, _____ показателям, а также на остаточные количества _____ и _____. 4. Добровольное подтверждение соответствия продукции (например, органической продукции животноводства) осуществляется в форме _____ в порядке, установленном Федеральным законом № 184-ФЗ «О техническом регулировании». 5. При декларировании мясной продукции по схеме 3д заявитель формирует комплект _____ документации, _____ проводит _____ образцов в аккредитованной лаборатории и регистрирует _____ о соответствии.				8
6. Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Санитарное состояние _____ стен _____ производственных помещений _____ мясоперерабатывающих предприятий оценивается по _____			Правильные ответы: 1. трещин / моющих средств / дезинфектантов 2. 300 / 500 (или 500/750 — по разным нормативам) 3. трещины / органические остатки / микроорганизмы (или сальмонеллы/листерии)	ПКС-6

	следующим критериям: гладкость, влагостойкость, отсутствие покрытия, устойчивое к _____ и _____. 2. Согласно ветеринарно-санитарным правилам, освещенность в цехах переработки мяса должна быть не менее _____ люкс для общего освещения и не менее _____ люкс для местных рабочих мест. 3. Наибольшую опасность как источники микробного загрязнения представляют _____ в полах и стенах, где могут скапливаться _____ и развиваться _____ (название микроорганизмов, обитающих в биоорганических остатках). 4. Санитарная обработка технологического оборудования (ножи, столы, конвейеры) включает следующие этапы: механическая очистка, _____, _____ и _____. 5. При проведении санитарной оценки предприятия ветеринарный специалист проверяет наличие и состояние		4. мойка / дезинфекция / ополаскивание / санпропускника / дезбарьеров (дезковриков)	
--	---	--	--	--

	_____ на границе административно-хозяйственной и производственной зон, а также _____ для обработки обуви.				
7	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Исследование свиных туш на трихинеллез методом _____ проводят в сдавленных _____ между двумя стеклами под малым увеличением микроскопа. 2. При сильной степени поражения финнозом (более 3 финн на 40 см² площади мышц) туша подлежит _____, а при слабой степени (до 3 финн) — _____ с последующей _____. 3. Трихинеллез — _____ (классификация по отношению к человеку), вызываемый нематодами рода _____. 4. При послеубойной экспертизе лошадей обязательно исследованию на сап подлежат _____ (название паренхиматозных органов), в которых _____.		ПКС-7	8	
		Правильные ответы: 1. компрессорного / компрессориях / 2. утилизации / обезвреживанию / проваркой 3. зооантропоноз / <i>Trichinella</i> 4. селезенка и легкие / гнойного расплавления (или изъязвлением) 5. 3-4 / специально оборудованного бокса			

	обнаруживаются специфические узелки (сапные бугорки) с последующим _____ (вид распада в центре узелка). 5. Взятие патологического материала от трупа животного, подозрительного на сибирскую язву, для лабораторного исследования проводят не позднее, чем через _____ часа после смерти, а труп вскрывают только при использовании _____ (тип помещения) и соблюдения строгих мер биологической безопасности.				
8	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Биологические отходы в зависимости от степени опасности подразделяются на следующие категории: _____, _____ и _____, не включенные в перечень. 2. Для временного хранения особо опасных биологических отходов должны использоваться емкости с маркировкой «_____». 3. Сжигание биологических			ПКС-8	8
			Правильные ответы: 1. особо опасные / умеренно опасные 2. Особо опасные биологические отходы 3. 800 / негорючего остатка 4. биотермических ямах / скотомогильниках 5. карантинные / акт об утилизации		

	отходов в крематориях (инсинераторах) должно осуществляться при температуре не менее _____ °С до образования _____. 4. Захоронение биологических отходов в _____ или _____ не допускается для всех категорий отходов. 5. При выявлении биологических отходов, контаминированных возбудителями особо опасных болезней, ветеринарный специалист обязан организовать _____ мероприятия и оформить _____ (документ) с указанием причин и способа утилизации.				
9	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Для ветеринарных специалистов, непосредственно работающих с патологическим материалом от животных, больных туберкулезом, установлена сокращенная продолжительность рабочего времени — _____ часов в неделю, а также ежегодный _____			1. 30 / 14 2. Трех 3. Н-1 4. Обучения по охране труда (или специального обучения) 5. Внеплановым	ПКС-9 8

				дополнительный оплачиваемый отпуск продолжительностью _____ календарных дней. 2. Проверка знаний требований охраны труда у руководителей и специалистов предприятий проводится не реже одного раза в _____ года. 3. Документ, который оформляется комиссией по результатам расследования несчастного случая на производстве (при потере трудоспособности на 1 день и более), называется «Акт о несчастном случае на производстве по форме _____». 4. Обучение по охране труда и проверка знания требований охраны труда проводится в рамках _____ (вид обучения, которым охвачены все работники при приеме на работу и далее периодически). 5. Инструктаж, который проводится с работниками при введении в действие новых или изменении технологических процессов, оборудования, замене			
--	--	--	--	--	--	--	--

	сырья, _____, называется				
10	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Документ, который разрабатывается на предприятии на основе принципов ХАССП и содержит перечень критических контрольных точек с допустимыми пределами, называется _____ (или План _____). 2. Показатель эффективности использования дезинфектантов, рассчитываемый как отношение достигнутого снижения микробной обсемененности к плановому (в логарифмических единицах), называется _____. 3. В системе менеджмента безопасности пищевой продукции процесс анализа данных о несоответствиях с последующей разработкой предупреждающих действий называется _____. 4. Сводный документ, содержащий фактические значения плановых показателей		Правильные ответы: - План ХАССП / НАССР - Коэффициент эффективности дезинфекции (или логарифмический индекс редукции) - Корректирующие действия (или корректировка) - Отчет (или Аналитическая ведомость, Сводка) - FMEA (Failure Mode and Effects Analysis)	ПКС-10	8

	ветеринарно-санитарной службы за месяц, квартал, год (количество смывов, процент несоответствий, расход дезсредств), называется _____. 5. Метод анализа производственных рисков, при котором оценивается вероятность возникновения несоответствия и тяжесть его последствий (по шкале от 1 до 10), а затем вычисляется приоритетное число риска, называется _____ (аббревиатура).			
5.	Задания комбинированного типа с выбором одного/нескольких правильного ответа из предложенных с последующим объяснением своего выбора Инструкция (сценарий выполнения): 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать номер правильного ответа или номера правильных ответов без пробелов и запятых (в зависимости от задания) и дать обоснование, используя четкие компактные формулировки.			
1	Условие: При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы говяжьей туши на продовольственном рынке ветеринарный специалист при осмотре сердца и жевательных мышц обнаружил множественные овальные пузыри размером 8-10 мм (более 15 штук на 40 см² площади	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните): 1. Обнаруженные овальные пузыри в мышцах являются цистицерками (<i>Cysticercus bovis</i>) — личиночной стадией бычьего цепня (<i>Taenia saginata</i>), который является зооантропономом (опасен для человека).	Правильные ответы: 1, 2, 4, 5 Пояснение выбора: Пункт 1 верен — Овальные пузыри в мышцах крупного рогатого скота соответствуют цистицеркам — личиночной стадии бычьего цепня (<i>Taenia saginata</i>), опасного для человека. Заболевание относится к зооантропонозам.	ПКС-1 8

	мышц). Ветеринарные оформлены, поступило из животного благополучного по хозяйству, инфекционным заболеваниям. Органолептические показатели мяса в норме.	2. При сильной степени поражения финнозом (более 3 финн на 40 см²) туша подлежит технической утилизации (санитарной браковке), независимо от органолептических показателей. 3. Туша может быть допущена к реализации после удаления пораженных финнами участков мышц и проведения проварки. 4. При обнаружении цистицерков в мышцах сердца и жевательных мышцах диагноз финноза считается подтвержденным, и дальнейшие лабораторные исследования не требуются. 5. Ветеринарный специалист обязан изъять тушу из обращения, оформить акт ВСЭ с отметкой «Браковка» и направить уведомление в ветеринарную службу района отправления для проведения эпизоотологических мероприятий.	Пункт 2 верен — Согласно Ветеринарным правилам, при сильной степени поражения финнозом (более 3 финн на 40 см²) туша не подлежит обезвреживанию и направляется на техническую утилизацию. Пункт 3 неверен — При сильной степени поражения (более 3 финн на 40 см²) обезвреживание путем удаления пораженных участков и проварки не допускается. Туша подлежит утилизации. Пункт 4 верен — Обнаружение цистицерков в мышцах сердца и жевательных мышцах является достаточным для постановки диагноза финноз. Дополнительные лабораторные исследования не требуются, так как диагноз устанавливается как диагноз. Пункт 5 верен — При выявлении инвазионного заболевания (финноз) ветеринарный специалист обязан изъять тушу из обращения, оформить акт ВСЭ с указанием причины браковки и направить уведомление в ветеринарную службу района отправления для проведения эпизоотологических мероприятий.	
--	---	--	--	--

2	Условие: На продовольственный рынок поступили следующие продукты для ветеринарно-санитарной экспертизы: Проба №1 — Молоко козье (5 л): кислотность 19 °Т, редуктазная проба — 2-й класс (обесцвечивание за 3 часа), органолептика — норма, чистота I группы. Проба №2 — Творог (3 кг): кислотность 210 °Т, запах чистый, консистенция однородная. При добавлении раствора йода — посинение. Проба №3 — Мед (1 кг): представлена ветеринарная справка с указанием «благополучно по болезням пчел», диастазное число 9 ед. Готе, оксиметилфурфурол 8 мг/кг, влажность 20%, йодная проба отрицательная. Проба №4 — Яйца перепелиные (50 шт.): документов нет, при овоскопии все яйца без видимых дефектов, воздушная камера неподвижная высотой 2-3 мм.	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните): 1. Козье молоко (проба №1) допускается к реализации без ограничений, так как все показатели соответствуют норме для молока на рынке. 2. Творог (проба №2) подлежит санитарной браковке из-за фальсификации крахмалом (положительная йодная проба), независимо от кислотности. 3. Мед (проба №3) является натуральным и безопасным, соответствует требованиям для реализации на рынке. 4. Перепелиные яйца (проба №4) не могут быть допущены к реализации на рынке без ветеринарных документов, независимо от результатов овоскопии. 5. Перепелиные яйца при отсутствии документов подлежат возврату владельцу для оформления ветеринарных документов, но не утилизации.	Правильные ответы: 2, 3, 4 Пояснение выбора: Пункт 1 неверен — Кислотность козьего молока 19 °Т находится в пределах нормы (не более 20 °Т). Однако редуктазная проба 2-й класс (обесцвечивание за 3 часа) соответствует 500 тыс. — 4 млн КОЕ/см³, что для молока, реализуемого на рынке, не допускается (норма — 1-й класс, обесцвечивание не менее 5 часов). Молоко с редуктазной пробой 2-3 класса бракуется или направляется на промышленную переработку. Пункт 2 верен — Добавление крахмала в творог является фальсификацией (увеличивает массу, маскирует недостаточную кислотность). Йодная проба положительная — творог бракуется независимо от других показателей. Кислотность 210 °Т соответствует норме (не более 220 °Т), но фальсификация является критическим нарушением. Пункт 3 верен — Показатели меда соответствуют нормативам: диастазное число 9 ед. (норма ≥7), оксиметилфурфурол 8 мг/кг	ПКС-2	8
---	--	---	---	-------	---

			(норма ≤ 25), влажность 20% (норма ≤ 21), йодная проба отрицательная (нет крахмала), ветеринарная справка имеется. Мед натуральный и безопасный, допускается к реализации. Пункт 4 верен — Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, любые продукты животного происхождения (включая яйца перепелов) должны сопроводжаться ветеринарными документами (справка форма №4 или свидетельство). Отсутствие документов является основанием для запрета реализации, независимо от органолептических показателей. Пункт 5 неверен — При отсутствии ветеринарных документов продукция не допускается к реализации и не возвращается владельцу без оформления документов. В соответствии с Правилами, продукция без документов подлежит возврату только в случае, если владелец в тот же день предоставит правильно оформленное ветеринарное свидетельство. В противном		
--	--	--	---	--	--

			случае продукция не принимается на экспертизу и возвращается с запретом реализации. Обоснование (навыки): Задания проверяют знание государственных стандартов и правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока, меда, творога, яиц; умение давать оценку пригодности по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований (редуктазная проба, диастазное число, йодная проба, овоскопия); владение навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и выдачи обоснованного заключения о биологической безопасности продукции пчеловодства, молочных продуктов, яиц .		
3	Условие: На продовольственный рынок поступила партия живой речной рыбы (карп, 150 кг) из частного прудового хозяйства. При ветеринарно-санитарной экспертизе установлено: Документы: ветеринарное свидетельство оформлено, но отсутствует отметка о проведении лабораторных	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните): 1. Обнаруженные в брюшной полости ленточные гельминты относятся к виду <i>Ligula intestinalis</i> (возбудитель лигулёза), который не представляет опасности для человека. 2. Вся партия карпа подлежит утилизации (санитарной браковке), так	Правильные ответы: 1, 3, 4, 5 Пояснение выбора: Пункт 1 верен — Ленточные гельминты в брюшной полости карповых длиной до 30-40 см соответствуют морфологическим признакам <i>Ligula intestinalis</i> (лигулёз). Данное заболевание не является зоонозным — для человека лигулёз не опасен.	ПКС-3	8

	исследований на гельминтозы водоема. Клинический осмотр живой рыбы (выборочно 15 экземпляров): у 10% рыб — пучеглазие (экзофтальм); у 13% — увеличенное брюшко (асцит); у 7% — истощение, искривление позвоночника; у 5% — анемия жабр, отставание в росте; 65% — клинически здоровы. Вскрытие контрольных экземпляров (6 рыб с клиническими признаками): в брюшной полости у 5 из 6 рыб обнаружены крупные (до 30–40 см) белые ленточные гельминты; печень и селезенка увеличены; у 2 рыб — атрофия гонад. Результаты овоскопии (для определения свежести икры): икра в ястыках у самок (3 шт.) — зерно упругое, запах свежий, без посторонних примесей.	как лигулёз является особо опасным заболеванием рыб, включенным в список МЭБ. 3. Клинически здоровая рыба из данной партии (65% без внешних признаков инвазии) может быть допущена к реализации на рынке после проведения исследования на паразитарную чистоту мышц. 4. Отсутствие в ветеринарном свидетельстве отметки о лабораторных исследованиях на гельминтозы является основанием для направления всей партии на повторные лабораторные исследования. 5. Икра от самок карпа из данной партии может быть допущена к реализации отдельно при условии отрицательного результата паразитологического исследования.	Пункт 2 неверен — Лигулёз не относится к особо опасным заболеваниям рыб (карантинным). Однако рыба с клиническими признаками лигулёза (пучеглазие, асцит, истощение) подлежит браковке. Утилизации подлежат рыбы с выраженными патологическими изменениями, но не вся партия автоматически. Пункт 3 верен — Клинически здоровая рыба (без внешних признаков инвазии) может быть допущена к реализации на рынке только после проведения лабораторного исследования на паразитарную чистоту (компрессорный метод мышц, исследование внутренних органов). При отрицательных результатах и отсутствии патологических изменений — допускается. Пункт 4 верен — Отсутствие в ветеринарном свидетельстве информации о диагностических исследованиях на гельминтозы является нарушением ветеринарных правил и служит основанием для направления всей партии на внеплановые лабораторные исследования (паразитологические,	
--	--	---	---	--

			бактериологические) перед принятием решения о допуске к реализации. Пункт 5 верен — Икра от самок из данной партии может быть допущена к реализации отдельно при условии, что: проведена овоскопия (или микроскопия) икры на наличие паразитов (отрицательный результат); отсутствуют органолептические дефекты (упругость зерна, свежий запах, цвет); икра получена от рыб без видимых клинических признаков инвазии. Обоснование (навыки): Задания проверяют знание правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, биологии возбудителей инвазионных болезней рыб (лигулёз) ; умение проводить органолептическую оценку, бактериологический анализ и давать оценку пригодности продукции ; владение навыками проведения ВСЭ рыбы и выдачи заключения о биологической безопасности .		
4	Условие: Ветеринарный специалист осуществляет контроль транспортировки	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните):	Правильные ответы: 1, 2, 4, 5 Пояснение выбора: Пункт 1 верен — Болезнь	ПКС-4	8

партии цыплят-бройлеров (10 000 голов) из племенного хозяйства на откормочную ферму, расположенную на расстоянии 300 км. При осмотре установлены следующие факты: Документы: ветеринарное свидетельство оформлено, но отсутствует отметка о проведении вакцинации против болезни Ньюкасла. Транспортное средство: специализированный автомобиль для перевозки птицы, оборудован системой климат-контроля. Однако температура в транспортных контейнерах при загрузке составляет 32°C при допустимой 24°C, система вентиляции работает с перебоями. Состояние птиц: в трех контейнерах из 18 обнаружены павшие цыплята (2-3 головы на контейнер). У 10-15% птицы в этих контейнерах — взъерошенное оперение, угнетение, серозные истечения из носовых отверстий. Перевозчик сообщает, что в пути следования (2 суток) падеж составил около 500 голов (1,1%).	1. Отсутствие сведений о вакцинации против болезни Ньюкасла является критическим нарушением, так как болезнь Ньюкасла относится к особо опасным болезням птиц и требует строгого контроля. 2. Повышенная температура (32°C) при перевозке птицы является нарушением правил транспортировки и может быть причиной стресса, снижения иммунитета и повышенного падежа. 3. Партия птицы может быть допущена к дальнейшей транспортировке, так как процент падежа (1,1%) не превышает допустимый предел. 4. Наличие клинически больной птицы (угнетение, истечения) и падежа в пути при отсутствии сведений о вакцинации является основанием для направления партии на карантинирование с проведением лабораторных исследований на болезнь Ньюкасла. 5. Павшая птица подлежит утилизации (кремации) в присутствии ветеринарного инспектора, отбор проб от павшей птицы обязателен для лабораторного подтверждения диагноза.	Ньюкасла (псевдочума птиц) относится к особо опасным болезням птиц, включена в список А МЭБ. Отсутствие сведений о вакцинации является критическим нарушением и основанием для проведения дополнительных контрольных мероприятий. Пункт 2 верен — Повышенная температура (32°C при норме 24°C) является нарушением правил транспортировки птицы (неисправность системы климат-контроля, отсутствие вентилиации). Высокая температура способствует стрессу, снижению иммунитета и развитию респираторных инфекций. Пункт 3 неверен — Процент падежа не является единственным критерием. Наличие клинически больной птицы (угнетение, истечения) и падежа в пути при отсутствии сведений о вакцинации требует проведения карантинных мероприятий, а не автоматического допуска к транспортировке. Пункт 4 верен — При подозрении на инфекционное заболевание (особенно при	
--	---	---	--

			отсутствии сведений о вакцинации) вся партия подлежит помещению в карантин с проведением лабораторных исследований на болезнь Ньюкасла и другие инфекции. Пункт 5 верен — Павшая птица подлежит немедленной утилизации (кремации) с соблюдением правил биологической безопасности. Отбор патологического материала от павшей птицы обязателен для лабораторного подтверждения диагноза. Обоснование (навыки): Задания проверяют знание норм и правил транспортировки животных, требований к ветеринарно-санитарной обработке транспортных средств ; умение проводить визуальный осмотр транспортных средств, организовать и контролировать погрузку и транспортировку с соблюдением ветеринарно-санитарных правил ; владение навыками предубойного осмотра, проведения обработки транспортных средств и оформления электронных ветеринарных сопроводительных документов в ФГИС «ВетИС» .		
--	--	--	---	--	--

5.	Условие: Ветеринарный специалист проводит контроль качества партии импортного зерна кукурузы (50 тонн), для предназначенного для производства комбикормов для свиней. При проведении анализа установлены следующие результаты: Органолептические показатели: цвет желтый, запах затхлый, наличие видимой плесени в 3% проб. Токсичные элементы (свинец): 8 мг/кг при норме не более 5 мг/кг. Микотоксины (афлатоксин В₁): 0,03 мг/кг при норме не более 0,005 мг/кг. Бактериологические показатели (сальмонеллы): обнаружены в 25 г продукта (не допускаются). Зараженность вредителями (амбарный долгоносик): обнаружено 15 экзemplаров на 1 кг (не допускается).	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните): 1. Партия зерна подлежит утилизации (сжиганию) или направлению на промышленную переработку (производство технического спирта) в связи с многократным превышением ПДК по афлатоксину В₁ (в 6 раз) и свинцу (в 1,6 раза). 2. Наличие сальмонелл в 25 г продукта является критическим нарушением, так как сальмонеллез — зооноз, и загрязненное зерно может стать источником заражения свиней. 3. Амбарный долгоносик не представляет опасности для животных, поэтому его наличие не является основанием для браковки партии. 4. Затхлый запах и наличие плесени указывают на нарушение условий хранения (повышенная влажность, отсутствие вентиляции) и дополнительно подтверждают риск микотоксикоза. 5. Партия зерна может быть использована для кормления свиней после термической обработки (автоклавирование 120°C, 20 минут), так как микотоксины и сальмонеллы	Правильные ответы: 1, 2, 4 Пояснение выбора: Пункт 1 верен — Афлатоксин В₁ является сильным гепатоканцерогеном. Превышение ПДК в 6 раз (0,03/0,005) создает высокий риск острого и хронического отравления свиней. Превышение ПДК по свинцу (8 мг/кг при норме 5 мг/кг) также является критическим. Партия подлежит утилизации. Пункт 2 верен — Сальмонеллы являются патогенными микроорганизмами, вызывающими сальмонеллез — зоонозное заболевание. Наличие сальмонелл в зерне не допускается, так как может стать причиной заражения животных и контаминации продукции животноводства. Пункт 3 неверен — Амбарный долгоносик является карантинным объектом. Его наличие в зерне снижает питательную ценность, ухудшает органолептические свойства и может способствовать развитию плесневых грибов. Пункт 4 верен — Затхлый запах	ПКС-5	8
----	---	---	---	-------	---

		инактивируются при высокой температуре.	и наличие видимой плесени являются прямыми признаками нарушения условий хранения зерна (повышенная влажность, недостаточная вентиляция). Это создает благоприятные условия для продуцирования микотоксинов плесневыми грибами. Пункт 5 неверен — Термическая обработка (автоклавирование при 120°C, 20 минут) инактивирует сальмонелл, но не разрушает микотоксины (афлатоксины термостабильны, разрушаются только при температуре выше 260°C) и не удаляет тяжелые металлы. Поэтому партия не может быть использована для кормления даже после обработки.		
6	Условие: При проведении санитарной оценки колбасного цеха мясоперерабатывающего предприятия установлены следующие факты: Санитарное состояние: на стенах и потолке обнаружены следы плесени в углах, на разделочных столах — остатки мясного фарша после мойки, ножи и мусаты имеют следы ржавчины.	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните): 1. Выявленные нарушения (плесень на стенах, ржавчина на ножах, превышение КМАФАнМ) свидетельствуют о системном нарушении санитарного режима в цехе и требуют немедленной остановки производства для проведения генеральной уборки и дезинфекции. 2. Наличие БГКП в смывах с	Правильные ответы: 1, 2, 4 Пояснение выбора: Пункт 1 верен — Совокупность нарушений (плесень на стенах, ржавчина, превышение КМАФАнМ в 10 раз, наличие БГКП) свидетельствует о системных проблемах в поддержании санитарного режима. Требуется остановка производства и проведение генеральной уборки с	ПКС-6	8

Микробиологический контроль: смывы с оборудования (разделочные столы, ножи) показали превышение КМАФАнМ в 10 раз (5×10^3 КОЕ/см² при норме 5×10^2). В смывах с конвейерной ленты обнаружены БГКП. Санитарно-гигиенические параметры: влажность в производственном помещении — 78% при норме 60-70%; температура — 18°C при норме 12-15°C; освещенность на рабочих местах — 150 люкс при норме 300 люкс. Документация: журнал учета дезинфекционных мероприятий не ведется в течение 2 недель; отсутствуют графики плановой санитарной обработки оборудования и помещений. Персонал: часть сотрудников цеха не имеет медицинских книжек и допущена к работе без санитарной одежды.	конвейерной ленты является критическим нарушением, так как указывает на фекальное загрязнение оборудования и создает риск заражения готовой продукции. 3. Отсутствие журнала учета дезинфекционных мероприятий является нарушением санитарных правил, но не может служить основанием для остановки производства, так как не влияет на микробную безопасность продукции. 4. Допуск персонала без медицинских книжек является нарушением санитарного законодательства и может служить основанием для приостановления деятельности цеха до устранения нарушений. 5. Для устранения выявленных нарушений достаточно провести внеплановую санитарную обработку оборудования и помещений без остановки производства.	дезинфекцией, так как продукция, произведенная в таких условиях, не соответствует требованиям безопасности. Пункт 2 верен — Обнаружение БГКП в смывах с оборудования является критическим нарушением, так как бактерии группы кишечной палочки являются санитарно-показательными микроорганизмами, указывающими на фекальное загрязнение. Это свидетельствует о неэффективности санитарной обработки оборудования и создает прямую угрозу безопасности готовой продукции. Пункт 3 неверен — Отсутствие журнала учета дезинфекционных мероприятий является серьезным нарушением санитарных правил. Журнал является основным документом, подтверждающим регулярность и эффективность санитарной обработки. Его отсутствие не позволяет оценить системность мероприятий и может служить основанием для остановки производства при системных нарушениях. Пункт 4 верен — Допуск персонала без медицинских	
--	--	--	--

			книжек и без санитарной одежды является грубым нарушением санитарного законодательства (СанПиН, ТР ТС 034/2013). Это создает риск заноса возбудителей инфекционных болезней в продукцию и является самостоятельным основанием для приостановления деятельности цеха до устранения нарушений. Пункт 5 неверен — Учитывая системный характер нарушений (плесень в углах, наличие БГКП, превышение КМАФАнМ в 10 раз, отсутствие журналов, персонал без документов), простой обработки оборудования недостаточно. Требуется полная остановка цеха, проведение генеральной обработки всех помещений, оборудования и инвентаря, восстановление документации и допуск персонала только при наличии медицинских книжек. Обновление (навыки): Задания проверяют знание основных нормативных требований к санитарному состоянию помещений и сооружений перерабатывающих предприятий; умение анализировать результаты санитарного контроля и	
--	--	--	--	--

			разрабатывать мероприятия по повышению санитарного уровня предприятия; владение навыками оформления актов санитарного осмотра, предписаний и отчетной документации .		
7	Условие: При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы говяжьей туши на продовольственном рынке ветеринарный специалист при осмотре сердца и жевательных мышц обнаружил множественные овальные пузыри размером 8-10 мм (более 15 штук на 40 см² площади мышц). Ветеринарные документы оформлены, животное поступило из хозяйства, благополучного по инфекционным заболеваниям. Органолептические показатели мяса в норме.	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните): 1. Обнаруженные овальные пузыри в мышцах являются цистицерками (<i>Cysticercus bovis</i>) — личиночной стадией бычьего цепня (<i>Taenia saginata</i>), который является зооантропонозом (опасен для человека). 2. При сильной степени поражения финнозом (более 3 финн на 40 см²) туша подлежит технической утилизации (санитарной браковке), независимо от органолептических показателей. 3. Туша может быть допущена к реализации после удаления пораженных финнами участков мышц и проведения проварки. 4. При обнаружении цистицерков в мышцах сердца и жевательных мышцах диагноз финноза считается подтвержденным, и дальнейшие лабораторные исследования не требуются.	Правильные ответы: 1, 2, 4, 5 Пояснение выбора: Пункт 1 верен — Овальные пузыри в мышцах крупного рогатого скота соответствуют цистицеркам — личиночной стадии бычьего цепня (<i>Taenia saginata</i>), опасного для человека. Заболевание относится к зооантропонозам. Пункт 2 верен — Согласно Ветеринарным правилам, при сильной степени поражения финнозом (более 3 финн на 40 см²) туша не подлежит обезвреживанию и направляется на техническую утилизацию. Пункт 3 неверен — При сильной степени поражения (более 3 финн на 40 см²) обезвреживание путем удаления пораженных участков и проварки не допускается. Туша подлежит утилизации. Пункт 4 верен — Обнаружение цистицерков в мышцах сердца и жевательных мышцах является	ПКС-7	8

	5. Ветеринарный специалист обязан изъять тушу из обращения, оформить акт ВСЭ с отметкой «Браковка» и направить уведомление в ветеринарную службу района отправления для проведения эпизоотологических мероприятий.	достаточным для постановки диагноза финноз. Дополнительные лабораторные исследования не требуются, так как диагноз устанавливается макроскопически. Пункт 5 верен — При выявлении инвазионного заболевания (финноз) ветеринарный специалист обязан изъять тушу из обращения, оформить акт ВСЭ с указанием причины браковки и направить уведомление в ветеринарную службу района отправления для проведения эпизоотологических мероприятий. Обоснование (навыки): Задания проверяют знание параметров функционального состояния животных и патологических изменений при наиболее распространенных болезнях; умение проводить качественный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов, выявлять патологические изменения, дифференцировать инфекционные очаги от незаразных изменений ; владение навыками дифференциальной диагностики макроскопических признаков патологий и	

			определения категории пригодности туш к реализации, а также организации подачи животных на убой и оформления актов .		
8	Условие: Ветеринарный специалист проводит осмотр площадки временного хранения биологических отходов на мясоперерабатывающем предприятии. В ходе осмотра установлены следующие факты: Площадка хранения: бетонированная, оборудована навесом, имеет удобный подъезд для автотранспорта. Однако на площадке обнаружены: открытые контейнеры с биологическими отходами без маркировки; отсутствие отбортовки по периметру площадки; совместное хранение биологических отходов разных категорий (туши, ветеринарные конфискаты, просроченное сырье). Документация: журнал учета биологических отходов ведется с нарушениями (отсутствуют записи за последнюю неделю); акты утилизации оформлены не	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните): 1. Отсутствие маркировки на контейнерах с биологическими отходами является нарушением санитарных правил, так как не позволяет идентифицировать категорию опасности отходов и угрожает безопасности персонала. 2. Совместное хранение биологических отходов разных категорий (туши, конфискаты, просроченное сырье) является допустимым при условии их регулярного вывоза на утилизацию. 3. Отсутствие отбортовки по периметру площадки хранения является нарушением, так как при разгерметизации контейнеров возможно попадание токсичных веществ на почву и в ливневую канализацию. 4. Журнал учета биологических отходов может вестись нерегулярно, если вывоз отходов осуществляется ежедневно, так как основная	Правильные ответы: 1, 3, 5 Пояснение выбора: Пункт 1 верен — Отсутствие маркировки на контейнерах с биологическими отходами является нарушением ветеринарно-санитарных правил. Маркировка позволяет идентифицировать категорию опасности отходов (особо опасные / умеренно опасные), что критически важно для персонала и при организации утилизации. Пункт 2 неверен — Совместное хранение биологических отходов разных категорий (туши, ветеринарные конфискаты, просроченное сырье) не допускается. Разные категории отходов имеют различные классы опасности и требуют раздельного хранения и утилизации. Смешивание отходов усложняет контроль и может привести к распространению возбудителей. Пункт 3 верен — Отсутствие отбортовки по периметру	ПКС-8	8

	по установленной форме; отсутствует график вывоза биологических отходов на утилизацию. Персонал: сотрудники, осуществляющие сбор и транспортировку биологических отходов, допущены к работе без средств индивидуальной защиты (перчатки, маски, спецодежда).	информация отражается в актах утилизации. 5. Допуск персонала к работе с биологическими отходами без средств индивидуальной защиты является грубым нарушением правил охраны труда и создает угрозу заражения зооантропонозами.	площадки является нарушением требований к местам хранения биологических отходов. Отбортовка предотвращает попадание вредных веществ (при разгерметизации контейнеров или проливе жидких отходов) в почву и ливневую канализацию. Пункт 4 неверен — Журнал учета биологических отходов является обязательным документом и должен вестись регулярно независимо от частоты вывоза. Отсутствие записей в журнале не позволяет проследить движение отходов, контролировать сроки хранения и является нарушением ветеринарно-санитарных правил. Пункт 5 верен — Допуск персонала к работе с биологическими отходами без средств индивидуальной защиты является грубым нарушением правил охраны труда и санитарных норм. При контакте с биологическими отходами (особенно особо опасной категории) существует высокий риск заражения зооантропонозами (сибирская язва, бешенство, туберкулез, бруцеллез и др.), поэтому	
--	---	--	---	--

			использование спецодежды, перчаток, масок и обуви обязательно. Обнование (навыки): Задания проверяют знание нормативно-правовых актов, регламентирующих безопасное обращение с биологическими отходами; умение классифицировать отходы по степени опасности, проводить ветеринарно-санитарную оценку объектов хранения и утилизации; владение навыками организации контроля мероприятий по сбору, транспортировке и утилизации биологических отходов, оформления отчетности и осуществления карантинных мероприятий при выявлении особо опасных возбудителей		
9	Условие: На молокоперерабатывающем заводе средний и младший персонал цеха розлива (фасовщики, мойщики оборудования, транспортировщики готовой продукции) работает в 2 смены. При проверке организации труда установлено:	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните): 1. Подъем ящиков массой 12 кг женщинами является нарушением Трудового кодекса РФ (предельные нормы переноски тяжестей для женщин — 10 кг). 2. Нарушение температурного режима не является критичным, если	Правильные ответы: 1, 3, 5 Пояснение выбора: Пункт 1 верен — Согласно Трудовому кодексу РФ, предельная норма переноски тяжестей для женщин при чередовании с другой работой составляет 10 кг, а постоянная в течение смены — 7 кг. Перемещение ящиков массой 12	ПКС-9	8

- Женщины-фасовщицы поднимают и перемещают ящики с готовой продукцией массой до 12 кг (вручную, без тележек) — норма для женщин при чередовании с другой работой до 10 кг [согласно ТК РФ]. - Температура в цехе розлива в летний период достигает +28°C (норма для данной категории работ +17–19°C). - Отсутствует система вентиляции в помещении мойки оборудования (концентрация паров моющих средств превышает ПДК). - График работы предусматривает 2 перерыва по 10 минут при 8-часовой смене. - Журнал ознакомления с инструкциями по охране труда ведется, но подписи проставлены задним числом (за 2 недели вперед).	работницы обеспечены питьевой водой и регламентированными перерывами. 3. Отсутствие вентиляции в моечном отделении — грубое нарушение, так как превышение ПДК химических веществ в воздухе рабочей зоны является основанием для приостановки работ. 4. Журнал инструктаж с подписями «задним числом» — дисциплинарное нарушение, но не влечет административной ответственности для предприятия. 5. Руководитель среднего звена обязан потребовать проведения внеочередной проверки знаний по охране труда у всего персонала цеха после выявления подделки подписей.	кг является нарушением. Пункт 2 не верен — Температурный режим нормируется санитарными правилами (СанПиН). Температура +28°C значительно превышает допустимую для физической работы (норма +17–19°C). Требуется защита от теплового стресса, дополнительные перерывы или сокращение рабочего дня. Обеспечение питьевой водой не отменяет требования к соблюдению температурного режима. Пункт 3 верен — Превышение предельно допустимых концентраций (ПДК) химических веществ в воздухе рабочей зоны является основанием для приостановления работ в соответствии со ст. 216 ТК РФ и санитарными правилами. Пункт 4 не верен — Подделка подписей в журнале инструктажей является административным правонарушением (ч. 1 ст. 5.27.1 КоАП РФ — нарушение государственных нормативных требований охраны труда), что влечет административную	
---	---	---	--

10	Условие: При перспективном планировании работы	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и	ответственность для предприятия и должностных лиц. Пункт 5 верен — Выявленные нарушения (в т.ч. фальсификация подписей) свидетельствуют о системных проблемах. Руководитель обязан инициировать внеочередную проверку знаний по охране труда у всего персонала цеха, а также донести до вышестоящего руководства о необходимости проведения внепланового инструктажа. Обоснование (навыки): Задания проверяют знание нормативных правовых актов по охране труда, трудового законодательства и структуры ветеринарной службы; умение выявлять нарушения требований охраны труда на рабочем месте среднего и младшего персонала, организовывать работу на основе этических принципов; владение навыками проверки соблюдения должностных инструкций и правил внутреннего распорядка, проведения инструктажей и обучения персонала	ПКС-10	8
----	--	--	---	--------	---

ветеринарно-санитарной службы предприятия по переработке рыбы выявлены следующие точки напряжения: 1. Высокий процент брака замороженного филе (8%) из-за «сухого ожога» (дегидратация поверхности) и «ржавых пятен» (окисление жира). 2. Постоянное превышение норматива по общему микробному числу (КМАФАнМ) в охлажденной рыбе (хранится в холодильных камерах 5 суток при -1 °С). 3. Жалобы персонала моечного отделения на аллергический дерматит и кашель (воздействие паров дезинфектанта — глутарового альдегида). 4. Отсутствие системы электронного учета расходов дезсредств — фактические затраты на 20% выше плановых. 5. Текучесть лаборантов производственной лаборатории (40% в год), из-за чего срываются сроки плановых испытаний (смыслы задерживаются на 2-3 дня).	поясните): 1. Для устранения дегидратации («сухой ожог») необходимо в план корректирующих мероприятий включить замену упаковки (вакуумирование) и контроль влажности в камере — это задача среднесрочного планирования с капитальными затратами. 2. Превышение КМАФАнМ в охлажденной рыбе связано исключительно с низкой температурой хранения, поэтому достаточно понизить температуру до -4°С. 3. Дерматит и кашель у персонала моечного отделения требуют замены глутарового альдегида на менее летучее средство (например, надуксусную кислоту в низких концентрациях) и внесения изменений в технологическую карту санитарной обработки. 4. Отсутствие электронного учета дезсредств не является критичным для планирования, если используются нормативы расхода из старых техкарт. 5. Высокая текучесть лаборантов — косвенный признак низкой заработной платы или плохих условий труда, но не требует корректировки перспективного плана работы ветслужбы.	Пункт 1 верен — «Сухой ожог» возникает из-за недостаточной герметичности упаковки и низкой относительной влажности. Вакуумная упаковка — капитальное решение, должно быть включено в перспективный план с расчетом бюджета. Пункт 2 неверен — Снижение температуры до -4°С может вызвать кристаллизацию льда в клетках, что ухудшит качество. КМАФАнМ связано с нарушением первичной мойки рыбы и смены воды, а также с дезинфекцией камер. Пункт 3 верен — Глутаровый альдегид летуч и аллергенен, его замена на ПУК (надуксусную кислоту) в концентрации 0,1-0,3% при пенном нанесении снижает риск для персонала; это требует корректировки локальных техкарт и повторного инструктажа. Пункт 4 неверен — Без электронного учета невозможно анализировать отклонения затрат, выявлять перерасход и планировать реальный бюджет. Это критично для перспективного планирования. Пункт 5 неверен — Текучесть лаборантов напрямую влияет на	
--	--	--	--

			выполнение плана производственного контроля (срывы сроков, задержки протоколов). Это должно быть отражено в анализе работы подразделения с корректировкой штатного расписания или условий труда. Обоснование (навыки): Задания проверяют знание нормативно- правовых актов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства; умение анализировать производственную деятельность для выявления «слабых звеньев» технологического процесса; владение навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации и актуализации запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента качества		
--	--	--	--	--	--

2.2 Вопросы для оценки знаний, умений и навыков (дискуссия)

1. Схемы процессов производства продуктов животноводства с учетом конкретной характеристики имеющегося сырья, оснащенности предприятия технологическим оборудованием, запросами рынка и других факторов.
2. Основные приемы оптимизации технологических процессов производства молочной и мясной продукции.
3. Основные виды опасностей на производстве, правила техники безопасности при работе с животными.
4. Профилактические мероприятия по предупреждению инфекционных, паразитарных и неинфекционных патологий, общеоздоровительные мероприятия по формированию здорового поголовья животных
5. Организация диспансерного наблюдения за здоровыми и больными животными.
6. Правила техники безопасности, норм охраны труда на предприятии.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя овец и коз.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя лошадей и других однокопытных.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных – производителей.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных.
15. Особенности Ветеринарно-санитарная экспертизы мяса и шпика на рынках.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя ластоногих животных.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и икры.
18. Показатели порчи рыбы и ветеринарно-санитарная оценка при них.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков и других беспозвоночных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза моллюсков и мидий.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль консервных изделий.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный контроль копченостей.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов домашней и промышленной птицы.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел на рынках.

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства на рынках.
26. Фальсификация меда и методы их определения.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на рынках.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных грибов на рынках.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза тропических и субтропических растительных продуктов на рынках.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови пищевого и технического альбумина.
32. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
33. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и клеймение шкур.
34. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах.
35. Особенности переработки больных животных на мясо.
36. Требования инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировки.
37. Особенности Ветеринарно-санитарная экспертизы сырья и продукции на городских
38. распределительных холодильниках.
39. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на ветсанутильзаводах.
40. Ветеринарный надзор при продаже животных на рынках.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, копченостей и консервов на рынках.
42. Фальсификации мяса, жира, молока, растительных масел, икры и методы их выявления.
43. Структура, задачи и функции производственных ветеринарных лабораторий на предприятиях мясной промышленности.
44. Структура, задачи и функции производственных лабораторий на предприятиях молочной промышленности.
45. Структура, задачи и функции государственной лаборатории.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза на розничных и оптовых рынках.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза при перевозке животных и сырья.
48. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на предприятиях мясной промышленности.
49. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях малой мощности.

50. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на предприятиях молочной промышленности.

2.3 Вопросы для оценки знаний, умений и навыков (зачет с оценкой)

2.3.1 Примерные вопросы для собеседования со студентами, проходившими практику на мясокомбинате или другом боенском предприятии

1. Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции.
2. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов.
3. Порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие.
4. Требования к сопроводительной документации.
5. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
6. Технологическая схема переработки крупного.
7. Точки ветсанэкспертизы на конвейерной линии мясокомбината.
8. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов.
9. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов.
10. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш.
11. Ветеринарное клеймение.
12. Товароведческая маркировка мяса.

2.3.2 Примерные вопросы для собеседования со студентами, проходившими практику на молокоперерабатывающем предприятии

1. Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока.
2. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов
3. Порядок приема молока.
4. Методика определения кислотности молока.
5. Методика определения класса чистоты молока.
6. Методика определения плотности молока.
7. Методика определения массовой доли жира молока.
8. Методика определения термоустойчивости и температуры замерзания.
9. Методика определения бактериальной обсемененности молока.
10. Методика определения содержания соматических клеток в молоке.
11. Методика определения наличия ингибирующих веществ, массовой доли белка, активности фосфатазы.
12. Методы тепловой обработки молока.

2.3.3 Примерные вопросы для собеседования со студентами, проходившими практику в лаборатории ВСЭ на рынке

1. Структура лаборатории, оснащённость оборудованием для проведения ВСЭ.
2. Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Требования к сопроводительной документации.
4. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов.
5. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов.
6. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш.
7. Методика проведения трихинеллоскопии.
8. Методика определения кислотности молока.
9. Методики определения класса чистоты и плотности молока.
10. Методика определения массовой доли жира молока.
11. Методика определения нитратов в растительных продуктах.
12. Методы определения натуральности мёда.

2.3.4 Примерные вопросы для собеседования со студентами, проходившими практику в ветеринарной лаборатории или испытательной лаборатории по сертификации пищевых продуктов

1. Структура лаборатории, оснащённость оборудованием, область аккредитации.
2. Требования к нормативной документации.
3. Методика определения в продуктах питания микотоксинов.
4. Методика определения пестицидов в пищевых продуктах.
5. Методика определения токсичных элементов.
6. Методика определения бензапирена.
7. Методика определения количественного определения нитритов в пищевых продуктах.
8. Физико-химических методов определения качества мяса.
9. Методика выявления антибиотиков в молоке.
10. Применение ИФА для экспертизы пищевых продуктов.
11. Экспресс методы выявления бактерий в пищевых продуктах.