Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

ПРИНЯТО
На заседании Ученого совета

«29» января 2026 г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора ФГБОУ ДПО СПИУПТ

_____ И.П. Прохорчик

«29» января 2026 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИХ ВЕТЕРИНАРНОМУ КОНТРОЛЮ. ПРАВИЛА ОТБОРА ПРОБ»

Общий объём: 40 академических часов

Санкт-Петербург
2026г.

1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Целью освоения программы является ознакомление с нововведениями в законодательной базе, обеспечивающей безопасность пищевых продуктов и сырья, а также совершенствование и углубление знаний специалистов в области безопасности продуктов животного и растительного происхождения, мониторинга и осуществления лабораторного контроля параметров безопасности пищевых продуктов и сырья животного и растительного происхождения. Усовершенствование слушателями профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, а также получение новых компетенций, знаний и практических навыков, общих правил и методов отбора проб сырья, пищевой продукции, биоматериала для испытательных лабораторий в соответствии с требованиями законодательства РФ.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

2.1 Характеристика профессиональной деятельности

а) область профессиональной деятельности	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных, отбор проб для проведения лабораторных исследований;
б) объекты профессиональной деятельности	мясо и продукты убоя, пищевое мясное сырье, мясная продукция, мед, молоко и молочные продукты, растительные пищевые продукты, яйца домашней птицы
в) виды и задачи профессиональной деятельности	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы; Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Отбор проб для проведения лабораторных исследований;

3.ПРИОБРЕТАЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

В результате освоения программы слушатель, в соответствии с задачами профессиональной деятельности, должен приобрести следующие компетенции:

УК-2. Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений пользоваться современными методами клинической паразитологии в ветеринарной практике;

ОПК-3. Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК;

ОПК-4. Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с применением современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.

ОПК-5. Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных

3.1 Результаты освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций, указанных в п.2.1.

В результате освоения программы формируются следующие компетенции:

- умение обосновать необходимость для отбора проб и проведения лабораторных исследований;
- умение разработать порядок отбора проб и план выборочного контроля;
- умение правильно пользоваться ветеринарной аппаратурой, инструментарием и оборудованием в пределах компетенции;
- способность и готовность к подготовке и переподготовке специалистов ветеринарного профиля.

Слушатель должен знать:

•государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;
•современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.
•современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий;
•нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

Слушатель должен уметь:

•применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных;
•применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты;
•собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных;
•проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и 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 контролирован, 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Слушатель должен 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, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования;
•способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного прои
•навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

Таблица 1 - Общая характеристика приобретаемой новой квалификации – профиль в соответствии с Приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 12 октября 2021 года N 712н

<table>
<tr><td>Вид профессиональной деятельности</td><td colspan="5">Сохранение здоровья животных и ветеринарной безопасности путем профилактики и лечения всех видов животных и осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы</td></tr>
<tr><td>Группа занятий</td><td colspan="2">2250</td><td colspan="3">Ветеринарные врачи</td></tr>
<tr><td>Отнесение к видам экономической деятельности</td><td colspan="5">01.62 - Предоставление услуг в области животноводства
71.20.1 - Испытания и анализ состава и чистоты материалов и веществ: анализ химических и биологических свойств материалов и веществ; испытания и анализ в области гигиены питания, включая ветеринарный контроль и контроль за производством продуктов питания
75.00 - Деятельность ветеринарная</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Обобщенные трудовые функции</td><td>Код</td><td>Наименование</td><td>Уровень квалификации</td><td>Трудовые функции</td><td>Коды</td></tr>
<tr><td>F</td><td>Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</td><td>6</td><td>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</td><td>F/01.6</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>6</td><td>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</td><td>F/02.6</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>6</td><td>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры</td><td>F/03.6</td></tr>
</table>

4.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 Учебный план

Категория слушателей: руководители и специалисты ветеринарных служб, руководители и специалисты городских и районных СББЖ, ветеринарных лабораторий, специалисты, занимающиеся отбором проб.

Срок освоения 40 часов

Форма обучения: очная, с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	**6**	6		
2.	Ветеринарные требования при приёмке животных и птиц на мясокомбинаты, подготовке к убою и заготовке для убоя. Приказ МСХ РФ №269	**4**	2	2	
3.	Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов. Безопасность продуктов убоя. ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013	**4**	2	2	
4.	Современные системы менеджмента качества на пищевых предприятиях	**4**	2	2	
5.	Гигиена получения, технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013	**4**		4	
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц. ПРИКАЗ МСХ РФ от 24 ноября 2021 года N 794	**2**	2		
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. ПРИКАЗ МСХ РФ от 24 ноября 2021 года N 793	**2**		2	
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и растительных пищевых продуктов	**2**	2		
9.	Порядок и правила отбора проб продуктов животного и растительного происхождения согласно требованиям законодательства РФ, ТС и ЕврАзЭС	**4**	2	2	
10	Отбор проб мяса, сопроводительные документы. Правила упаковки, транспортировки	**4**	2	2	
11.	Отбор проб биоматериала. Правила упаковки, транспортировки	**2**	2		
12.	Итоговая аттестация	**2**			2
	Всего	**40**	**22**	**16**	**2**

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график может быть представлен в виде расписания занятий и утверждается ректором ФГБОУ ДПО СПИУПТ до начала занятий по программе: **«Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции, подлежащих ветеринарному контролю. Правила отбора проб»**

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Организационно-педагогические условия реализации программы повышения квалификации «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции, подлежащих ветеринарному контролю. Правила отбора проб»

Лекции и практические занятия проводятся с использованием мультимедийных средств обучения и информационных возможностей сети INTERNET,
Лекции проводятся на высоком профессиональном уровне профессорско-преподавательским составом ФГБОУ ДПО СПИУП, руководителями департаментов, начальниками отделов сельского хозяйства, лабораторий, специалистами-практиками сельскохозяйственных предприятий по актуальным вопросам технологий, оборудования, организации, управления, системы менеджмента качества сельскохозяйственного производства.

5.2. Кадровые условия

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее направленности дополнительной профессиональной программы, осваиваемой слушателями, или преподаваемому учебному курсу, дисциплине (модулю) либо дополнительное профессиональное образование - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует направленности дополнительной профессиональной программы, осваиваемой слушателями, или преподаваемому учебному курсу, дисциплине (модулю).

5.3. Материально-технические условия реализации программы

Для организации проведения занятий используются оборудованные мультимедийными проекторами аудитории, интерактивными досками, специализированным оборудованием для проведения Веб-семинаров и видеоконференций, Компьютерное и мультимедийное оборудование позволяет воспроизвести любой вид электронной информации, в том числе из сети Internet.

5.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Информация об учебно-методических материалах (учебники, учебные пособия, практикумы, периодические издания, раздаточный материал, нормативная документация и др.) представляется в необходимом объеме при наличии печатных и (или) электронных образовательных и информационных ресурсов в библиотеке.

Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы:

1.1 Требования закона «О ветеринарии»

1.2 Технические регламенты Евразийского экономического союза

2. Ветеринарные требования при приёмке животных и птиц на мясокомбинаты, подготовке к убою и заготовке для убоя. Приказ МСХ РФ №269

2.1 Убойные животные. Категории убойных животных. Определение упитанности. Транспортировка животных на боенские предприятия. Предубойный осмотр.

2.2 Убойные предприятия, требования к ним

2.3 Ветеринарно-санитарные мероприятия при получении сырья животного происхождения

3. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов. Безопасность продуктов убоя. ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013

3.1 Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных

3.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка качества мяса и мясопродуктов при важнейших инфекционных болезнях убойных животных. Приказ МСХ РФ №269

3.3 Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки мяса при незаразных болезнях

3.4 Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя при основных инвазионных болезнях. Приказ МСХ РФ №269

4. Современные системы менеджмента качества на пищевых предприятиях

4.1 Управления качеством пищевых продуктов на основе системы ISO и принципов ХАССП

4.2 Принципы системы ХАССП
4.3 Этапы внедрения систем менеджмента на пищевых предприятиях
4.4 Внутренние и внешние аудиты действия систем менеджмента качества

5. Гигиена получения, технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013

5.1 Требования при получении молока
5.2 Показатели безопасности молока и молочной продукции согласно требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013
5.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов (приказ МСХ РФ № 421

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц. ПРИКАЗ МСХ РФ от 24 ноября 2021 года N 794

6.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и продуктов переработки
6.2 Требования безопасности согласно приказу МСХ РФ № 794

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. ПРИКАЗ МСХ РФ от 24 ноября 2021 года N 793

7.1 Характеристика рыбы как пищевой продукции. Послеубойные изменения в мясе рыбы
7.2 Нормативная документация на рыбу и рыбную продукцию. Требования документов Комиссии Кодекс Алиментариус
7.3 Показатели безопасности согласно ТР ЕАЭС 040/2016
7.4 Правила Ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции согласно приказу МСХ РФ № 793

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и растительных пищевых продуктов

8.1 Правила Ветеринарно-санитарной экспертизы меда, перги, молочка маточного пчелиного согласно приказу МСХ РФ № 713
8.2 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительной продукции на продовольственных рынках

Основная литература:

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов/ Боровков М. Ф., Фролов В.П., Серко С.А. СПб: «Лань», 2023. – 476 с.
2. Курмакаева, Т.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината. Учебное пособие. Издание 2-ое /Т.В. Курмакаева, Серегин И.Г., Васильев Д.А., Никитченко Д.В. СПб: ООО «Квадро», 2019, 608 с.
3. Курмакаева, Т.В. Практикум по электронной ветеринарной сертификации для хозяйствующих субъектов. //Учебно-методическое пособие / Курмакаева Т.В., Сауткин А.В., Еньшин А.В., Серегин И.Г. М.: ФГБОУ ДПО РАКО АПК, 2020. – 229 с.
4. Курмакаева, Т.В. Отраслевые термины и определения для предприятий агропромышленного комплекса. / Курмакаева Т.В., Серегин И.Г., Баранович Е.С. СПб: Квадро, 2021. - 128 с.
5. Курмакаева, Т.В. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям (цехам) по переработке сельскохозяйственной птицы, производству продукции из мяса птицы и яиц. //Учебное пособие / Курмакаева Т.В., Козак С.С., Козак Ю.А. М. ФГБОУ ДПО РАКО АПК, 2022. – 144 с.

Дополнительная литература:

1. Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства из экологически неблагополучных районов при незаразной патологии: учебное пособие

для вузов / Гертман А. М., Юсупова Г.Р., Максимович Д. М. СПб: «Лань», 2023. – 200 с.
2. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов /Урбан В. Г. СПб: «Лань», 2023. – 384 с.
3. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебник для вузов / Савостина Т. В., Мижевикина А. С. СПб: «Лань», 2022. – 188 с.
4. Ивашевская, Е.Б. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность: учебник для вузов / Ивашевская Е.Б., Рязанова О. А., Лебедев В. И., Позняковский В. М. СПб: «Лань», 2022. –384 с.

Нормативно-правовые акты:

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078 - 01) - СПб: СПбГАВМ, 2006.

2. ГОСТ Р 52054-2003.Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия. - М.: Издательство стандартов, 2003.

3. ГОСТ 19792-2017. Мед натуральный. Технические условия

4. ГОСТ Р 70238-2022. Национальный стандарт Российской Федерации. Молоко и молочная продукция

5. ГОСТ 23042-2015. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

6. ГОСТ 29235.0-74 – 20235.2-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Методы бактериологического анализа.

7. ГОСТ 27747-2016. Мясо кроликов (Тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

8. ГОСТ Р 51000.4-96 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Система аккредитации в Российской Федерации. Общие требования к аккредитации испытательных лабораторий»

9. ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий».

10. ГОСТ 29235.0-74 – 20235.2-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Методы бактериологического анализа.

11. ГОСТ 27747-2016. Мясо кроликов (Тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

12.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).

13.Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).

14.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

15.Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

6. Технический регламент ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции»

16. Технический регламент ЕАЭС 051/2021"О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"

17.Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 21.07.2014) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2014).

18.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. - Собрание законодательства Российской Федерации, 2000. - N 2, ст. 150.

19.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.- Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650.

Учебные пособия и монографии:

1. Курмакаева, Т.В. Электронная ветеринарная сертификация - гарантия безопасности продуктов питания /Т.В. Курмакаева, И.Г.Серегин, А.В.Сауткин, Ю.В. Петрова. М.: ФГБОУ ДПО РАКО АПК, 2018. - 186 с.
2. Курмакаева, Т.В. Микробиологическая безопасность сырья и продукции животного происхождения. //Учебное пособие /Курмакаева Т.В., Сауткин А.В., Еньшин А.В., Серегин И.Г. М.: ФГБОУ ДПО РАКО АПК, 2019.–138 с.
3. Курмакаева, Т.В. Ветеринарно-санитарная обработка технологического оборудования и производственных помещений предприятий (цехов) по переработке сельскохозяйственной птицы, производству продукции из мяса птицы и яиц //Учебное пособие / Курмакаева Т.В., Козак С.С., Козак Ю.А. М. ФГБОУ ДПО РАКО АПК, 2021. – 124 с.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

https://fsvps.gov.ru/

http://publication.pravo.gov.ru/SignatoryAuthority/foiv268

https://mcx.gov.ru/

6.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

ФГБОУ ДПО СПИУПТ самостоятельно устанавливает виды и формы внутренней оценки качества реализации дополнительных профессиональных программ и их результатов.

Требования к внутренней оценке качества дополнительных профессиональных программ и результатов их реализации утверждается в порядке, предусмотренном в ФГБОУ ДПО СПИУПТ.

Оценка качества освоения программы проводится в виде зачета.

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Вопросы, выносимые на зачет:

1. Значение предубойного и послеубойного осмотра животных;
2. Рабочие места по осмотру туш и органов свиней, крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота;
3. Методика проведения послеубойного осмотра головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелкого рогатого скота;
4. Диагностика трихинеллеза и методика ее проведения;
5. Органолептические показатели мяса, при которых необходимо проводить лабораторные исследования, и что они включают;
6. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою;
7. Значение бакисследования для ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;
8. Пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей, ветсаноценка продуктов убоя;
9. Пищевой токсикоз, характеристика возбудителей, ветсаноценка продуктов убоя;
10. Случаи, при которых проводится бакисследование;
11. Отбор проб и оформление сопроводительной документации;
12. Схема бакисследования;
13. Серологическая типизация бактерий рода сальмонелла;
14. Биохимическая типизация бактерий рода сальмонелла;

15. Приведите ситуации, при которых вопрос о реализации мяса будет решаться после проведения бакисследования;
16. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов по результатам бактериологического исследования;
17. Нормативно-правовая документация, регламентирующая работу ветеринарно-санитарной службы;
18. Каковы функции государственного ветеринарного надзора;
19. Какова компетенция Госветслужбы РФ в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы;
20. Основные положения ФЗ-29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
21. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ. В чём суть соглашения о взаимодействии госстандарта РФ и госветинспекции РФ области сертификации;
22. Каковы общие положения о подразделении госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства;
23. Каковы задачи и обязанности подразделения госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства;
24. Каковы право и ответственность о подразделения госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства;
25. Каков механизм взаимодействия о подразделения госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия;
26. Общие положения инструкции по ветеринарному клеймению мяса;
27. Ветеринарные клейма и штампы инструкции по ветеринарному клеймению мяса;
28. Каков порядок клеймения мяса и субпродуктов;
29. Механизмы контроля и ответственности за выполнением инструкции по ветеринарному клеймению мяса;
30. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса;
31. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества масла сливочного, если в магазин поступила партия массой 400 кг в монолитах по 20 кг в каждом.
32. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества фасованного маргарина «Сливочный», если в магазин поступила партия массой 2 т в коробках по 20 кг в каждом (масса нетто 1 пачки 250 г).
33. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества маргарина «Рама», если в магазин поступила партия массой 180 кг в коробках по 15 кг в каждой.
34. В магазин поступила партия рыбы в количестве двух коробок по 25 кг в каждой. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества, если рыба поступила: а) россыпью; б) в блоках по 2,5 кг.