

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВИТЕБСКАЯ ОРДЕНА «ЗНАК ПОЧЕТА» ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ»

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе  
УО «Витебская ордена «Знак  
Почета» государственная академия  
ветеринарной медицины»

\_\_\_\_\_ И.А. Субботина

«28» января 2026 г.

Регистрационный № УД-К 74/ГЭ 06

**ПРОГРАММА**  
**государственного экзамена**  
**по практическим навыкам и умениям**  
**для специальности**  
**1–74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза»**

2026 г.

## **СОСТАВИТЕЛИ:**

**Шамич Юлия Владимировна**, декан биотехнологического факультета учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент;

**Бабина Мария Павловна**, профессор кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы имени академика Х.С. Горегляда учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», доктор ветеринарных наук, профессор;

**Подрез Виталий Николаевич**, заведующий кафедрой технологии производства продукции и механизации животноводства учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент;

**Ковалевская Елена Олеговна**, заведующий кафедрой паразитологии и инвазионных болезней животных учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», кандидат ветеринарных наук, доцент;

**Железко Александр Федорович**, доцент кафедры эпизоотологии и инфекционных болезней учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», кандидат ветеринарных наук, доцент;

**Алексин Михаил Михайлович**, доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы имени академика Х.С. Горегляда учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», кандидат ветеринарных наук, доцент;

**Чирич Елена Георгиевна**, старший преподаватель кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы имени академика Х.С. Горегляда учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины».

## **РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы имени академика Х.С. Горегляда учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины» (протокол № 18 от 12.12.2026);

Кафедрой технологии производства продукции и механизации животноводства учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины» (протокол № 1 от 16.01.2026);

Кафедрой эпизоотологии и инфекционных болезней учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины» (протокол № 9 от 20.01.2026);

Кафедрой паразитологии и инвазионных болезней животных учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины» (протокол № 1 от 20.01.2026);

Советом биотехнологического факультета учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины» (протокол № 1 от 28.01.2026).

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа определяет содержание, структуру и порядок проведения государственного экзамена по практическим навыкам и умениям, являющегося завершающим этапом подготовки специалистов –ветеринарно-санитарных врачей. Экзамен проводится для оценки знаний и компетенций, сформированных у студентов в ходе освоения образовательной программы высшего образования.

Программа разработана в соответствии со следующими нормативными правовыми актами и документами:

1. Кодекс Республики Беларусь об образовании (часть первая пункта 3 статьи 85);
2. Правила проведения аттестации студентов, курсантов, слушателей при освоении содержания образовательных программ высшего образования, утвержденные Постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 13 октября 2023 г. № 319;
3. Образовательный стандарт по специальности 1-74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза»;
4. Действующие учебные программы дисциплин, вынесенных на государственный экзамен.

Цель экзамена – оценка уровня теоретической и практической подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности в качестве ветеринарно-санитарного врача.

Специалист должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач:

осуществление ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения;

организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения, объектах ветеринарного надзора;

разработка нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарным мероприятиям;

осуществление ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях для обеспечения безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охраны окружающей среды;

ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птицы;

организация государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях, выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, городском уровнях и на предприятиях;

организация и планирование мероприятий по обеспечению ветеринарно-

санитарной безопасности перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях;

проведение научных исследований в области переработки сырья, повышения ветеринарно-санитарного качества и безопасности получаемой продукции животного происхождения, внедрение результатов исследований и разработок в практику.

Специалист, освоивший содержание образовательной программы по специальности 1-74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза», должен обладать универсальными, базовыми профессиональными и специализированными компетенциями.

Универсальными компетенциями (далее – УК):

УК-5. Быть способным к саморазвитию и совершенствованию в профессиональной деятельности;

УК-6. Решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе применения информационно-коммуникационных технологий;

УК-7. Проявлять инициативу и адаптироваться к изменениям в профессиональной деятельности.

Базовыми профессиональными компетенциями (далее – БПК):

БПК-1. Знать ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных, основы технологии первичной переработки животных;

БПК-2. Уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку продукции животноводства и растениеводства, основываясь на нормативных документах в области безопасности пищевой продукции;

БПК-3. Владеть знаниями в области систематизации и кодирования товаров;

БПК-4. Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемические нормы и правила, HACCP, GMP, ISO, ветеринарно-санитарные правила в своей профессиональной деятельности;

БПК-5. Уметь проводить ветеринарно-судебную экспертизу вынуждено убитых животных и трупов;

БПК-6. Быть способным осуществлять государственный производственный и лабораторный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;

БПК-7. Уметь осуществлять контроль санитарного состояния предприятий, осуществляющих деятельность по переработке животных, птицы и рыбы, и обеспечение выпуска доброкачественной продукции;

БПК-8. Владеть основами диагностики, профилактики внутренних болезней и терапии животных;

БПК-9. Знать закономерности протекания химических процессов в организме животных, свойства биогенных элементов и их соединений, растворов электролитов и не электролитов, коллоидных растворов;

БПК-10. Уметь оценивать биохимические параметры для определения состояния здоровья животных, полноценности, безопасности и доброкачественности продукции животноводства;

БПК-11. Знать химический состав мяса и молока сельскохозяйственных животных, его изменение при технологических процессах переработки, особенности метаболизма в мышечной ткани животных после убоя;

БПК-12. Знать основы развития и роста продуктивных животных, морфологический состав их тканей и органов от клеточного до макроскопического уровня;

БПК-13. Определять физиологические показатели здоровых и больных животных с целью оценки качества продукции;

БПК-14. Знать общие закономерности наследственности, изменчивости и их биологические механизмы обеспечения;

БПК-15. Владеть методами исследования молока и молочных продуктов, а также технологией молочного дела;

БПК-16. Владеть основными методами радиационной защиты производственного персонала и населения от негативных воздействий техногенного происхождения;

БПК-17. Быть способным определять наличие изменений в клетках, тканях и органах животных при типовых патологических процессах и болезнях;

БПК-18. Владеть методами математического анализа моделирования, теоретического и экспериментального исследований;

БПК-19. Знать разнообразие животных организмов и уровень их опасности для пищевой промышленности;

БПК-20. Владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

БПК-21. Владеть методами санитарной микробиологии, вирусологии для определения доброкачественности продукции животноводства.

Представленная программа отражает содержание учебных дисциплин: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров», «Технология производства мяса и мясных продуктов», «Технология производства молока и молочных продуктов», «Государственный ветеринарный надзор», «Стандартизация и сертификация продуктов животноводства», «Паразитология и инвазионные болезни», что позволит определить практический уровень подготовки студентов по специальности 1-74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза». Список литературных источников позволит студентам подготовиться к сдаче государственного экзамена.

## **ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

Государственный экзамен проводится в устной форме с демонстрацией практических навыков по экзаменационным билетам, составленным в соответствии с данной программой. На подготовку к ответу, на государственном экзамене обучающемуся отводится не менее 30 минут, на сдачу государственного экзамена отводится до 30 минут. Для наиболее полной и объективной оценки знаний экзаменуемого, члены государственной

экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) имеют право задавать ему дополнительные и уточняющие вопросы в рамках тем, обозначенных настоящей программой. Количество дополнительных вопросов, задаваемых одним членом ГЭК, не должно превышать трех.

Оценка выставляется на основании полноты, точности и системности ответов на основные и дополнительные вопросы, демонстрации умения связывать теоретические знания с практическими проблемами.

## СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

### МОДУЛЬ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

#### **Учебная дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

*Определить фальсификацию молока по плотности.* Провести определение плотности молока с помощью молочного ареометра, учитывая поправку на температуру молока (плотность определяется при температуре молока +20°C). На сколько уменьшается плотность молока при добавлении воды?

*Определить общую кислотность молока.* Провести определение общей кислотности молока титрометрически. Сущность метода, применяемые реактивы, интерпретация полученных результатов.

*Определить фальсификацию молока содой.* Дать пояснения, с какой целью в молоко добавляют соду. Определить наличие в молоке примеси соды по реакции с 0,2 % спиртовым раствором розолой кислоты. Сущность метода и интерпретация полученных результатов.

*Провести ветеринарно-санитарную оценку кисломолочных продуктов органолептическим методом.* Дать характеристику кисломолочных продуктов (кефира, сметаны, творога) по органолептическим показателям (цвету, запаху, вкусу и консистенции). Определить наличие в данных продуктах отклонений от нормы в органолептических показателях (если таковые существуют) и сделать заключение об их качестве.

*Определить доброкачественность мяса по реакции на пероксидазу.* Поставить бензидиновую пробу для определения в мясе активности фермента пероксидазы. Сущность данного метода, применяемые реактивы, интерпретация полученных результатов.

*Приготовить препарат и провести трихинеллоскопию мяса.* Приготовить с помощью изогнутых ножниц срезы мышечной ткани для проведения трихинеллоскопии. Исследовать срезы в компрессориуме под малым увеличением микроскопа. Дать ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при обнаружении личинок трихинелл компрессорным методом или перевариванием в ИЖС.

*Дать ветеринарно-санитарную оценку качества мясных баночных консервов.* Охарактеризовать внешний вид мясных баночных консервов (состояние этикетки, наличие маркировочных знаков на крышке банки, деформации, коррозии и других дефектов). Определить органолептические показатели изделия, состояние внутренней поверхности банки, дать характеристику пороков консервов (если таковые существуют).

*Провести исследование и дать санитарную оценку качества яиц.* Определить видовую принадлежность яиц. Провести их внешний осмотр, овоскопию и дать санитарную оценку. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при их реализации на рынке (какие яйца допускаются и какие не допускаются к продаже; методы оценки качества яиц; пороки яиц).

*Определить натуральность и качество меда органолептическими исследованиями. Дать характеристику основных органолептических показателей меда (цвета, консистенции и степени кристаллизации, аромата и вкуса). Дать пояснения по особенностям вкуса и аромата натурального пчелиного меда и сделать заключение о качестве продукта.*

*Провести ветеринарно-санитарное исследование соленой рыбы на наличие возбудителей инвазионных болезней. Методика паразитологического исследования соленой рыбы, интерпретация ветеринарно-санитарной оценки рыбной продукции в зависимости от вида паразитов и их количества.*

### **Учебная дисциплина «Паразитология и инвазионные болезни»**

*По макропрепаратам отдифференцировать личинку эхинококка, цистицерка теникольного, цистицерков крупного рогатого скота и свиней. В наборе макропрепаратов определить личиночные стадии цестод и дать морфологическую характеристику каждому из них.*

*По микропрепаратам отдифференцировать фасциол, дикроцелий, парамфистом. В наборе микропрепаратов определить трематод жвачных и дать морфологическую характеристику каждому из них.*

*По макропрепаратам отдифференцировать аскарисов, макраканторинхусов, трихоцефал, эзофагостом свиней. В наборе макропрепаратов определить гельминтов свиней и дать морфологическую характеристику каждому из них.*

*По макропрепаратам отдифференцировать стронгилид лошадей, параскарисов, оксиурисов, анолоцефал. В наборе макропрепаратов определить имагинальные стадии нематод лошадей и дать морфологическую характеристику каждому из них.*

*По макропрепаратам отдифференцировать неоаскарисов крупного рогатого скота, мониезий. В наборе макропрепаратов определить имагинальные стадии нематод лошадей и дать морфологическую характеристику каждому из них.*

*По микропрепаратам отдифференцировать простогонимид, эхиностоматид, нотокотилид. В наборе микропрепаратов определить трематод птиц и дать морфологическую характеристику каждому из них.*

*По микропрепаратам отдифференцировать дрепанидотений и гименолеписов. В наборе микропрепаратов определить цестод птиц и дать морфологическую характеристику каждому из них.*

*В наборе членистоногих определить мошек, комаров, мокрецов, кровососок, слепней, оводов, мух. В наборе макропрепаратов отдифференцировать насекомых и дать морфологическую характеристику каждому из них.*

*По микропрепаратам отдифференцировать псороптесов, хориоптесов, саркоптесов. Продемонстрировать подготовку биологического материала (скарификата) для исследования, провести световую микроскопию и интерпретировать полученный результат.*

*По микропрепаратам отдифференцировать имаго вшей, власоедов, блох. Определить родовую принадлежность насекомых и дать морфологическую характеристику каждому из них.*

## **МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА, ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

### **Учебная дисциплина «Технология производства молока и молочных продуктов»**

*Определить плотность молока ареометрическим методом по ГОСТ 3625-84. Произвести подготовку молока к анализу. Выполнить измерение плотности с помощью ареометра. Сделать заключение о фактической плотности молока с учетом его температуры.*

*Определить степень чистоты молока по ГОСТ 8218-89. Подготовить молоко к исследованию. Выполнить определение наличия механических примесей в молоке с помощью специального прибора. Визуально определить группу чистоты молока, пользуясь образцом сравнения.*

*Определить массовую долю жира в молоке по ГОСТ 5867-90. Пояснить методику определения массовой доли жира в молоке кислотным методом, используя жиромер. Указать необходимые реактивы. Выполнить определение массовой доли жира в молоке. Сравнить полученный результат с базисной жирностью молока.*

*Провести определение антибиотиков в молоке иммуноферментным методом (экспресс-тест). Изучить сущность и методику определения антибиотиков в молоке на примере тест-наборов «BetaStar», «TwingensorBT», «Betastar Combo». Выполнить определение антибиотиков в молоке с помощью экспресс-теста.*

*Определить количество соматических клеток в молоке с помощью прибора Ecomilk Scan. Пояснить, на чем основан принцип работы прибора (вискозиметра). Выполнить определение соматических клеток с помощью прибора Ecomilk Scan, используя 3,5 % водный раствор препарата «Мастоприм». Сделать заключение о доброкачественности молока и соответствии СТБ 1598-2006.*

*Определить титруемую кислотность кисломолочных продуктов (сметаны и творога). Подготовить пробы сметаны и творога к титрованию. Выполнить методику определения титруемой кислотности сметаны и творога. Рассчитать фактическую титруемую кислотность сметаны и творога, используя коэффициент. Сделать заключение о соответствии данных кисломолочных продуктов требованиям нормативных документов.*

### **Учебная дисциплина «Технология производства мяса и мясных продуктов»**

*Измерить температуру мяса и мясного продукта. Виды термометров. Классификация мяса по термическому состоянию. Пояснить методику*

измерения температуры в туше и отдельных отрубях говядины, свинины, тушке птицы. Указать диапазон температуры для мяса парного, остывшего, охлажденного, подмороженного, замороженного и размороженного.

*Представить технологическую схему уоя и переработки крупного рогатого скота.* Описать технологические операции уоя и первичной обработки туш говядины в виде технологической схемы. Указать длительность технологического процесса, оборудование и материалы при выполнении отдельных операций, меры безопасности.

*Подготовить к использованию оболочку для колбасного производства.* На представленном образце подготовить колбасную оболочку для использования в колбасном производстве. Обратит внимание на имеющиеся дефекты. Сделать заключение о пригодности к использованию.

*Оформить накладную на приемку и передачу животных на переработку согласно заданию.* На представленном бланке накладной на приемку и передачу животных на переработку сделать записи согласно задания о поступившей партии животных (идентификационные номера, количество животных, возраст, категория упитанности, расстояние доставки, время последнего кормления и т. д.). Указать количество экземпляров.

*Изложить методику определения поваренной соли в мясных продуктах.* Кратко изложить и выполнить методику определения поваренной соли представленного образца по упрощенному варианту. Подготовить рабочие растворы (азотнокислого серебра, двуххромовокислого калия), произвести подготовку пробы мясного продукта, выполнить исследование, провести обработку результатов. Сделать заключение о соответствии.

*Определить величину рН мяса. Пороки мяса PSE и DFD.* Произвести подготовку пробы мяса, провести подготовку прибора рН-метра для работы. Выполнить измерение и обработать полученные результаты. Сделать заключение о доброкачественности мяса по шкале PSE-NORM- DFD.

### **Учебная дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»**

*Дать сравнительную характеристику потребительских свойств разных видов упаковки однородной продукции (эргономических, экологических, эстетических, надежности).* С использованием имеющихся разных видов упаковки однородной продукции пищевых продуктов (например, молока), продемонстрировать и дать характеристику потребительских свойств. Дать определения и охарактеризовать эргономические свойства: физиологические, психофизические, гигиенические. Экологические свойства, основные показатели. Эстетические свойства: информационная выразительность упаковки, рациональность формы, целостность композиции, стабильность товарного вида. Свойства надежности (сохраняемость).

*Провести анализ маркировки питьевого молока на соответствие требованиям ТНПА.* С использованием имеющейся потребительской упаковки с молоком провести анализ маркировки питьевого молока на соответствие ТР

ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (наименование продукта; наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя; товарный знак (при наличии); массовая доля жира (кроме обезжиренного) (в %); номинальная масса (г или кг); состав; пищевая и энергетическая ценность; условия хранения; дата изготовления (час, число, месяц); срок годности; обозначение ТНПА, в соответствии с которым продукт изготовлен и может быть идентифицирован; информация о подтверждении соответствия; штриховой идентификационный код). Дать заключение.

*Определить объем выборки, объединенной и средней пробы при приемке партии молока питьевого пастеризованного с массовой долей жира 3,8% в пакетах из полиэтиленовой пленки номинальным объемом 1 л, если партия состоит из 80 ящичков. Дать определение партии продуктов, выборки, объединенной и средней пробы. Определить объем выборки в потребительской таре в зависимости от количества транспортной тары с продукцией в партии. Из каждой единицы транспортной тары включенной в выборку отобрать количество единиц потребительской тары с продукцией. Указать, как производят отбор объединенной и средней пробы.*

*Провести анализ маркировки молочных консервов на соответствие требованиям ТНПА. Расшифровать информацию, нанесенную на крышке. Провести исследование маркировки молочных консервов на соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (наименование продукта; наименование (фирменное наименование) и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя; массовая доля жира в %; массовые доли молочного и растительного жиров в % в жировой фазе (для молокосодержащих продуктов); номинальная масса нетто или объем продукта; состав продукта с указанием компонентов, входящих в него; пищевая ценность продукта (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов, в том числе сахарозы), энергетическая ценность; содержание в готовом обогащенном продукте микроэлементов и макроэлементов, витаминов, других веществ, используемых для обогащения продукта, с указанием отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной норме потребления этих веществ и особенностей употребления продукта; о наличии генно-инженерных организмов (в случае их наличия); условия хранения; дату изготовления и дату упаковывания; срок годности; способы и условия употребления (при необходимости); ТНПА, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция; сведения о подтверждении соответствия продукции; сведения об использовании сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока при производстве молочной продукции; номер смены). Маркировка крышки консервной банки. Дать заключение.*

*Определить объем выборки, величину исходного и среднего образца при приемке партии консервов мясных «Свинина тушеная» массой нетто 325 г, расфасованных в жестяные банки, если партия состоит из 300 ящичков. Дать*

определение партии продуктов, выборки, объединенной и средней пробы. Определить объем выборки в потребительской таре в зависимости от количества транспортной тары с продукцией в партии. Из каждой единицы транспортной тары включенной в выборку отобрать количество единиц потребительской тары с продукцией. Указать, как производят отбор объединенной и средней пробы.

*Провести анализ маркировки мясных консервов на соответствие требованиям ТНПА. Расшифровать информацию, нанесенную на крышке. Провести исследование маркировки мясных консервов на соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (наименование консервов; наименование и местонахождение предприятия-изготовителя; товарный знак (при наличии); сорт (при наличии сортов); масса нетто; состав; пищевая и энергетическая ценность; дата выработки (для стеклянных банок); срок хранения со дня выработки; условия хранения (для консервов, требующих особых условий хранения); способ подготовки к употреблению в соответствии с указаниями в НТД на продукцию: обозначение ТНПА на продукцию; штриховой идентификационный код). Расшифровать информацию, нанесенную на крышке. Дать заключение.*

*Используя образцы или муляжи, определить дефекты мясных консервов, объяснить причины их возникновения и порядок использования. Указать требования к качеству мясных консервов. В наборе образцов определить дефекты мясных консервов. Объяснить причины возникновения дефектов (помятость, активный и активный подтек, птички, бомбаж истинный и ложный, коррозия) и порядок использования.*

*Согласно алгоритму произвести расчет контрольного числа товара «Сметана Брест-Литовск 20%» ОАО «Савушкин продукт». Штрих код на упаковке 4810268014741. Дать определение штрихового кода. Пошагово определить алгоритм расчета контрольного числа GTIN-13-разрядного кода (шаг 1, 2, 3, 4, 5, 6). Сделать заключение о правильности контрольного числа*

*Определить объем выборки, величину исходного и среднего образца при приемке партии консервов рыбных «Сельдь атлантическая» массой нетто 240 г, расфасованных в жестяные банки, если партия состоит из 500 ящичков. Дать определение партии продуктов, величины исходного и среднего образца. Определить объем выборки в потребительской таре в зависимости от количества транспортной тары с продукцией в партии. Из каждой единицы транспортной тары включенной в выборку отобрать количество единиц потребительской тары с продукцией. Указать, как производят отбор исходного и среднего образца.*

*Определить видовую принадлежность яиц, расшифровать маркировку, нанесенную на скорлупу куриных яиц. Определить видовую принадлежность яиц. При помощи весов и овоскопа определить соответствие яиц маркировке нанесенной на скорлупу куриных яиц. Дать заключение о состоянии яиц.*

## **МОДУЛЬ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР, ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

### **Учебная дисциплина «Государственный ветеринарный надзор»**

*Выписать ветеринарный сертификат Таможенного союза (Ф-2) на животноводческую продукцию.* Используя предоставленные данные по названию и месторасположению предприятия, наименованию продукции и по другим сведениям рассказать о порядке заполнения и оформления ветеринарного сертификата формы № 2.

*Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-1а) на животных.* Используя предоставленные данные по названию и месторасположению предприятия, виду животных и по другим сведениям рассказать о порядке заполнения и оформления ветеринарного свидетельства формы № 1а.

*Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-2а) на животноводческую продукцию.* Используя предоставленные данные по названию и месторасположению предприятия, наименованию продукции и по другим сведениям рассказать о порядке заполнения и оформления ветеринарного свидетельства формы № 2а.

*Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-3а) на сырье животного происхождения.* Используя предоставленные данные по названию и месторасположению предприятия, наименованию сырья животного происхождения и по другим сведениям рассказать о порядке заполнения и оформления ветеринарного свидетельства формы № 3а.

*Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-2а) на животноводческую продукцию.* Используя предоставленные данные по названию и месторасположению предприятия, наименованию животноводческой продукции и по другим сведениям рассказать о порядке заполнения и оформления ветеринарного свидетельства формы № 2а.

### **Учебная дисциплина «Ветеринарная санитария»**

*Продемонстрировать отбор проб для проведения бактериологического контроля качества дезинфекции с помощью проб-смывов.* Провести взятие проб-смывов с поверхностей в стерильные пробирки с физиологическим раствором (водопроводной водой). Назвать критерии оценки результатов контроля качества дезинфекции.

*Провести отбор проб для бактериологического контроля качества дезинфекции методом проб-отпечатков с использованием тест-пластин или (подложек) RIDA<sup>®</sup>COUNT или PETRIFILM<sup>®</sup>.* Продемонстрировать методику взятия проб-отпечатков с поверхностей с помощью тест-пластин (подложек) RIDA<sup>®</sup> COUNT или PETRIFILM<sup>®</sup>. Назвать критерии оценки результатов контроля качества дезинфекции.

*Провести бактериологический контроль качества дезинфекции в присутствии животных методом осаждения (седиментационным) или Коха.*

Продемонстрировать методику определения общего количества микроорганизмов, в том числе колиформов в воздухе методом осаждения на поверхность плотных питательных сред в чашках Петри. Рассказать методику расчета количества микрофлоры.

*Провести санитарно-бактериологическое исследование воздуха путем определения общей микробной обсемененности, кишечной палочки и колиформных микроорганизмов методом осаждения по В. Ф. Матусевичу.* Продемонстрировать методику определения общего количества микроорганизмов, в том числе колиформов в воздухе методом осаждения на поверхность плотных питательных сред в чашках Петри с использованием бумажных цилиндров по В. Ф. Матусевичу. Рассказать методику расчета количества микрофлоры.

*Провести определение общего микробного числа (ОМЧ) воды с использованием элективных питательных сред (поверхностный способ культивирования).* Продемонстрировать определение общего микробного числа воды методом посева в чашки Петри со стерильным МПА.

*Провести определение общего количества колиформов в исследуемой воде с использованием мембранных фильтров.* Продемонстрировать определение общего количества колиформов с использованием прибора Зейтца и мембранных фильтров.

*Продемонстрировать методику определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в молоке.* Провести определение общего микробного загрязнения молока методом посева в чашки Петри со стерильным МПА методом серийных разведений.

Указать нормативы микробного загрязнения молока (изменение №3 СТБ 1598-2006 «Молоко коровье»).

*Продемонстрировать методику определения бактерий группы кишечной палочки в молоке.* Провести определение наличия бактерий группы кишечной палочки в молоке путем посева в пробирки со средой Кесслер или КОДА.

*Определить общее количество микроорганизмов в молоке косвенным методом (метод определения редуктазы с метиленовым голубой).* Продемонстрировать методику определения общей микробной обсемененности молока редуктазным методом с метиленовым голубым. Указать нормативы микробного загрязнения молока (изменение №3 СТБ 1598-2006 «Молоко коровье»).

*Определить общее количества микроорганизмов в молоке косвенным методом (метод определения редуктазы с резазурином).* Продемонстрировать методику определения общей микробной обсемененности молока редуктазным методом с резазурином. Указать нормативы микробного загрязнения молока (изменение №3 СТБ 1598-2006 «Молоко коровье»).

## **Учебная дисциплина «Стандартизация и сертификация продуктов животноводства»**

*Пояснить структуру и разделы государственного стандарта Республики Беларусь (СТБ). Охарактеризовать структурные элементы государственного стандарта (область применения, нормативные ссылки, термины и определения, технические требования и т.д.).*

*Провести идентификацию критических контрольных точек (ККТ) к технологическому этапу «приемка молока от поставщика». Для ККТ составить рабочий лист, в котором необходимо указать: наименования опасных факторов, по которым проводится контроль; контролируемые параметры и их предельные значения; процедуры мониторинга, периодичность контроля; корректирующие мероприятия; регистрационно-учетную документацию, в которой фиксируют результаты контроля.*

*Заполнить единую форму декларации о соответствии требованиям технического регламента ЕАЭС согласно заданию. В соответствии с Правилами оформления декларации о соответствии требованиям технического регламента Евразийского экономического союза заполнить поля декларации: наименование заявителя, его место нахождения и адрес осуществления деятельности; должность, фамилию, имя и отчество руководителя организации-заявителя; сведения о продукции; наименование технического регламента (технических регламентов); сведения о документах, подтверждающих соответствие.*

## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

### Литература

1. Бабина, М. П. Определение свежести и доброкачественности мяса и рыбы : учебно-методическое пособие для студентов по специальности «Ветеринарная медицина» / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров, А. А. Балега ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск, 2017. – 64 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология продуктов животноводства. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебно-методическое пособие для студентов по специальностям «Ветеринарная медицина», «Ветеринарная санитария и экспертиза» / Д. Г. Готовский, П. И. Пахомов, Т. В. Бондарь [и др.] ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск, 2022. – 47 с.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология производства продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям «Ветеринарная медицина», «Ветеринарная санитария и экспертиза» / Д. Г. Готовский, М. П. Бабина, П. И. Пахомов [и др.]. – Минск : ИВЦ Минфина, 2023. – 495 с.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов : учебно-методическое пособие для студентов по специальностям «Ветеринарная медицина», «Ветеринарная санитария и экспертиза» / Д. Г. Готовский, П. И. Пахомов, М. М. Алексин [и др.] ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины, Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы им. Х. С. Горегляда. – Витебск : ВГАВМ, 2022. – 31 с.
5. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Практикум : учебное пособие / Д. Г. Готовский, П. И. Пахомов, М. М. Алексин [и др.] ; под общей редакцией Д. Г. Готовского. – Витебск : УО ВГАВМ, 2024. – 223 с.
6. Железко А. Ф. Организация ветеринарной деятельности. Практикум : учебное пособие / А. Ф. Железко, Е. И. Совеико, Е. И. Маслак. – Минск : РИПО, 2019. – 147 с.
7. Железко А. Ф. Организация и экономика ветеринарного дела : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности «Ветеринарная медицина» / А. Ф. Железко, В. А. Лазовский ; под редакцией А. Ф. Железко. – Минск : ИВЦ Минфина, 2019. – 373 с.
8. Железко, А. Ф. Государственный ветеринарный надзор : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям «Ветеринарная санитария и экспертиза», «Ветеринарная медицина» / А. Ф. Железко. – Минск : ИВЦ Минфина, 2016. – 568 с.
9. Карпеня, М. М. Молочное дело : учебник для студентов учреждений высшего образования по специальности «Зоотехния» / М. М. Карпеня, В. Н. Подрез, В. И. Шляхтунов. – Минск : ИВЦ Минфина, 2023. – 303 с.

10. Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов. Практикум : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза» / М. М. Карпеня, В. Н. Подрез. – Минск : ИВЦ Минфина, 2022. – 207 с.

11. Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям «Ветеринарная санитария и экспертиза», «Технология хранения и переработки животного сырья» / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез. – Москва : ИНФРА-М, 2022. – 409 с.

12. Организация ветеринарного дела : учебник / А. Ф. Железко, Е. И. Совеико, С. Л. Гайсенюк, В. Ю. Маслак ; под редакцией А. Ф. Железко. – Минск : РИПО, 2024. – 295 с.

13. Паразитологические исследования при ветеринарно-санитарном контроле качества рыбы : учебно-методическое пособие / В. М. Лемеш, В. А. Герасимчик, М. П. Бабина [и др.] ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2009. – 64 с.

14. Паразитология и инвазионные болезни животных : учебник для студентов учреждений высшего образования по специальности «Ветеринарная медицина» / А. И. Ятусевич, Н. Ф. Карасев, М. В. Якубовский, С. И. Стасюкевич. – Минск : ИВЦ Минфина, 2017. – 544 с.

15. Паразитология и инвазионные болезни животных. Практикум : учебное пособие для студентов вузов по специальностям «Ветеринарная медицина», «Ветеринарная санитария и экспертиза» / А. И. Ятусевич, Н. Ф. Карасев, С. И. Стасюкевич, В. А. Патафеев. – Минск : ИВЦ Минфина, 2011. – 312 с.

16. Подрез, В. Н. Технология получения и обработки кишечного сырья : учебно-методическое пособие для студентов по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза» и слушателей ФПК и ПК / В. Н. Подрез, Л. В. Шульга, К. Л. Медведева ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2021. – 31 с.

17. Подрез, В. Н. Технология производства мяса и мясных продуктов. Оценка категорий упитанности сельскохозяйственных животных и их туш : учебно-методическое пособие для студентов биотехнологического факультета и слушателей ФПК и ПК / В. Н. Подрез, Л. В. Шульга, К. Л. Медведева ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2023. – 64 с.

18. Подрез, В. Н. Технология производства мяса и мясных продуктов. Сдача-приемка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия : учебно-методическое пособие для студентов биотехнологического факультета по специальностям: «Ветеринарная санитария и экспертиза», «Зоотехния» и слушателей ФПК и ПК / В. Н. Подрез, Л. В. Шульга, К. Л. Медведева ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2023. – 35 с.

19. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства. Техническое нормирование, оценка и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебно-методическое пособие для студентов биотехнологического факультета по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза» / Л. В. Шульга, В. Н. Подрез, К. Л. Медведева ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2025. – 145 с.

20. Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством продукции животноводства : учебно-методическое пособие для студентов по специальности «Зоотехния» / В. Н. Подрез, Ю. В. Шамич, Т. А. Шаура ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2019 – 56 с.

21. Технология производства молока и молочных продуктов. Лабораторный контроль молока : учебно-методическое пособие для студентов учреждений, обеспечивающих получение высшего образования I ступени по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза». Ч. 1 / М. М. Карпеня, В. Н. Подрез, Ю. В. Шамич [и др.] ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины, Кафедра технологии производства продукции и механизации животноводства. – Витебск : ВГАВМ, 2020. – 74 с.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

### **МОДУЛЬ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**

#### ***Учебная дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза»***

1. Определить фальсификацию молока по плотности.
2. Определить общую кислотность молока.
3. Определить фальсификацию молока содой.
4. Провести ветеринарно-санитарную оценку кисломолочных продуктов органолептическим методом.
5. Определить доброкачественность мяса по реакции на пероксидазу.
6. Приготовить препарат и провести трихинеллоскопию мяса.
7. Дать ветеринарно-санитарную оценку качества мясных баночных консервов.
8. Провести исследование и дать санитарную оценку качества яиц.
9. Определить натуральность и качество меда органолептическими исследованиями.
10. Провести ветеринарно-санитарное исследование соленой рыбы на наличие возбудителей инвазионных болезней.

#### ***Учебная дисциплина «Паразитология и инвазионные болезни»***

1. По макропрепаратам отдифференцировать личинку эхинококка, цистицерка тенуикольного, цистицерков крупного рогатого скота и свиней.

2. По микропрепаратам отдифференцировать фасциол, дикроцелий, парамфистом.
3. По макропрепаратам отдифференцировать аскарисов, макраканторинхусов, трихоцефал, эзофагостом свиней.
4. По макропрепаратам отдифференцировать стронгилид лошадей, параскарисов, оксиурисов, аноплоцефал.
5. По макропрепаратам отдифференцировать неоаскарисов крупного рогатого скота, мониезий.
6. По микропрепаратам отдифференцировать простогонимид, эхиностоматид, нотокотилид.
7. По микропрепаратам отдифференцировать дрепанидотений и гименолеписов.
8. В наборе членистоногих определить мошек, комаров, мокрецов, кровососок, слепней, оводов, мух.
9. По микропрепаратам отдифференцировать псороптесов, хориоптесов, саркоптесов.
10. По микропрепаратам отдифференцировать вшей, власоедов, блох.

### **МОДУЛЬ «ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА, ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

#### ***Учебная дисциплина «Технология производства молока и молочных продуктов»***

1. Определить плотность молока ареометрическим методом по ГОСТ 3625-84.
2. Определить степень чистоты молока по ГОСТ 8218-89.
3. Определить массовую долю жира в молоке по ГОСТ 5867-90.
4. Провести определение антибиотиков в молоке иммуноферментным методом (экспресс-тест).
5. Определить количество соматических клеток в молоке с помощью прибора Ecomilk Scan.
6. Определить титруемую кислотность кисломолочных продуктов (сметаны и творога).

#### ***Учебная дисциплина «Технология производства мяса и мясных продуктов»***

1. Измерить температуру мяса и мясного продукта. Виды термометров. Классификация мяса по термическому состоянию.
2. Представить технологическую схему убоя и переработки крупного рогатого скота.
3. Подготовить к использованию оболочку для колбасного производства.
4. Оформить накладную на приемку и передачу животных на переработку согласно задания.
5. Изложить методику определения поваренной соли в мясных продуктах.
6. Определить величину рН мяса. Пороки мяса PSE и DFD.

**Учебная дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»**

1. Дать сравнительную характеристику потребительских свойств разных видов упаковки однородной продукции (эргономических, экологических, эстетических, надежности).

2. Провести анализ маркировки питьевого молока на соответствие требованиям ТНПА.

3. Определить объем выборки, объединенной и средней пробы при приемке партии молока питьевого пастеризованного с массовой долей жира 3,8% в пакетах из полиэтиленовой пленки номинальным объемом 1 л, если партия состоит из 80 ящиков.

4. Провести анализ маркировки молочных консервов на соответствие требованиям ТНПА. Расшифровать информацию, нанесенную на крышке.

5. Определить объем выборки, величину исходного и среднего образца при приемке партии консервов мясных «Свинина тушеная» массой нетто 325 г, расфасованных в жестяные банки, если партия состоит из 300 ящиков.

6. Провести анализ маркировки мясных консервов на соответствие требованиям ТНПА. Расшифровать информацию, нанесенную на крышке.

7. Используя образцы или муляжи, определить дефекты мясных консервов, объяснить причины их возникновения и порядок использования.

8. Согласно алгоритма произвести расчет контрольного числа товара «Сметана Брест-Литовск 20%» ОАО «Савушкин продукт». Штрих код на упаковке 4810268014741.

9. Определить объем выборки, величину исходного и среднего образца при приемке партии консервов рыбных «Сельдь атлантическая» массой нетто 240 г, расфасованных в жестяные банки, если партия состоит из 500 ящиков.

10. Определить видовую принадлежность яиц, расшифровать маркировку, нанесенную на скорлупу куриных яиц.

**МОДУЛЬ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР,  
ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ  
ЖИВОТНОВОДСТВА»**

**Учебная дисциплина «Государственный ветеринарный надзор»**

1. Выписать ветеринарный сертификат Евразийского экономического союза (Ф-2) ОАО «Пинский мясокомбинат» (РБ Брестская обл., г Пинск, ул. Индустриальная 1) на полуфабрикат мясной из говядины «Вырезка говяжья» охлажденный, 13 мест (гофротара), вес 251 кг, отправляемый а/м ДАФ ВВ 2287-1 при t от 0 до -1 °С по ТТН № 018361 в ОАО «Мигос» (РФ г Москва, Открытое шоссе, 13). П/п - Красная горка. Продукция годная для реализации без ограничений, соответствует вет.-сан. требованиям страны-получателя; C<sub>S</sub>-137 8,09±3,44 Бк/кг, протокол № 385/798 У «Пинская ГВС»

2. Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-1а) ОАО «Рудаково» на 6 быков отправляемых а/м МАЗ ЕЕ 3917-2 по ТТН № 286759 с МТК-1200 (д.

Новка, Витебский р-он) в ОАО «Витебский мясокомбинат» (г. Витебск, Бешенковичское шоссе 48) для убоя. Животные находились в хозяйстве с рождения, 25.04. исследовались на туберкулез аллергически (отрицательно), 25.04 исследовались на бруцеллез - отрицательно иммунизациям и обработкам в текущем году не подвергались. Местность благополучна по особо опасным и карантинным болезням животных.

3. Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-2а) СП «Санта-Бремор» ООО (г. Брест, Катин Бор 106) на пасту из морепродуктов весом 6485 кг. упакованную в 3075 картонных ящика отправляемую а/м МАЗ БМ 3389-1 при  $t$  от +2 до +4 °С по ТТН № 151343 в ОАО «Веста» (г. Витебск, ул. Димитрова 16) для реализации.  $C_S-137 < 4,0$  Бк/кг, Sr-90 < 20,0 Бк/кг, протокол № 11/227 ДУ «Брестская ОВЛ». Местность благополучна по особо опасным и карантинным болезням животных.

4. Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-3а) ОАО Волковысский мясокомбинат (г. Волковыск, ул. Октябрьская 151) на эндокринно-ферментное сырье замороженное весом 3125 кг., 262 блока, отправляемое а/м 01-84 ОТН при  $t$  от -12 до -18 °С по ТТН № 117343 в ОАО «БЕРТОНЛИ» (г. Минск, ул. Якуба Колоса 48/1) для переработки.  $C_S-137 < 4,0$  Бк/кг, Sr-90 < 20,0 Бк/кг, протокол № 2/527 ГУ «Волковысская РВС». Местность благополучна по особо опасным и карантинным болезням животных.

5. Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-2а) ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» (г. Орша, ул. Шкловская 34) на свинину охлажденную в тушах в количестве 6 штук, весом 653 кг отправляемую а/м Е 35-80 -2 при  $t_{0 \pm 2}^{\circ}C$  по ТТН № 440343 в ОАО «Ника» (г. Витебск, ул Титова 136) для реализации. Клеймо 06.21.02.02. Трихинеллез – отрицательно,  $C_S-137 < 11,5$  Бк/кг протокол № 1/429 ГУ «Оршанская РВС». Местность благополучна по особо опасным и карантинным болезням животных.

### ***Учебная дисциплина «Ветеринарная санитария»***

1. Продемонстрировать отбор проб для проведения бактериологического контроля качества дезинфекции с помощью проб-смывов.

2. Провести отбор проб для бактериологического контроля качества дезинфекции методом проб-отпечатков с использованием тест-пластин (подложек) RIDA<sup>®</sup> COUNT или PETRIFILM<sup>®</sup>.

3. Провести бактериологический контроль качества дезинфекции в присутствии животных методом осаждения (седиментационным) или Коха.

4. Провести санитарно-бактериологическое исследование воздуха путем определения общей микробной обсемененности, кишечной палочки и колиформных микроорганизмов методом осаждения по В. Ф. Матусевичу.

5. Провести определение общего микробного числа (ОМЧ) воды с использованием элективных питательных сред (поверхностный способ культивирования).

6. Провести определение общего количества колиформов в исследуемой воде с использованием мембранных фильтров.

7. Продемонстрировать методику определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в молоке.

8. Продемонстрировать методику определения бактерий группы кишечной палочки в молоке.

9. Определить общее количество микроорганизмов в молоке косвенным методом (метод определения редуктазы с метиленовым синим).

10. Определить общее количество микроорганизмов в молоке косвенным методом (метод определения редуктазы с резазурином).

***Учебная дисциплина «Стандартизация и сертификация продуктов животноводства»***

1. Пояснить структуру и разделы государственного стандарта Республики Беларусь (СТБ).

2. Провести идентификацию критических контрольных точек (ККТ) к технологическому этапу «приемка молока от поставщика».

3. Заполнить единую форму декларации о соответствии требованиям технического регламента ЕАЭС согласно заданию.



