Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вочество СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Должность: Директор Института ветеринарной медицины Дата подписания: 31.03.7022 4.113.43

Уникальный программный ключ:

высшего образования

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института ветеринарной медицины

С.В.Кабатов

« 29 » апреля 2022 г.

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

Б1.0.28 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ

Наименование подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль: Государственный ветеринарный надзор

Уровень высшего образования - бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09. 2017 г. № 939. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавров по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Производственный ветеринарно-санитарный контроль.

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

Составитель: кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Киселёва М.В.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы «25» апреля 2022 г. (протокол №15).

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

They

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины «28» апреля 2022 г. (протокол № 6).

КАНРУАН

Председатель методической комиссии Института ветеринарной медицины, кандидат ветеринарных

наук, доцент

Thy

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки

И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1. Цель и задачи дисциплины	
1.2 Компетенции и индикаторы их достижений	4
2.Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	6
3 Объём дисциплины и виды учебной работы	7
3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	7
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам	7
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	10
4.1 Содержание дисциплины	10
4.2 Содержание лекций	12
4.3 Содержание лабораторных занятий	13
4.4 Содержание практических занятий	13
4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	14
4.5.1 Виды самостоятельной работы обучающихся	14
4.5.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся	14
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	15
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся п дисциплине	
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	
8. Ресурсы информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые дл освоения дисциплины	
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	17
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	I -
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	18
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведе промежуточной аттестации обучающихся	

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

Цель освоения дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для проведения ветеринарно-санитарного надзора сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления на продовольственных рынках, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины включают изучение организации, осуществления и оценки ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления на продовольственных рынках.

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

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

Код и наименование индикатора до- стижения компе- тенции		Формируемые ЗУН			
ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для решения задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.28, УК-2 – 3.1)			
способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограни-	умения	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.28, УК-2-У.1)			
чений	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.28, УК-2 – Н.1)			

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов растительного происхождения

Код и наименование							
индикатора до-	Формируемые ЗУН						
стижения компе-	Формируемые 3 У П						
тенции							
ИД-10ПК-1 Опреде-	знания	знания Обучающийся должен знать нормативную базу опреде-					
ляет биологический	ления биологического статус, нормативные общеклини-						
статус, нормативные		ческие показатели органов и систем организма животных					
общеклинические		(Б1.0.28, ОПК-1 – 3.1)					
показатели органов	умения	Обучающийся должен уметь определять биологический					
и систем организма		статус, нормативные общеклинические показатели					

животных		органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – $\mathrm{Y}.1$)					
	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения					
		биологического статуса, нормативных общеклинических					
		показателей органов и систем организма животных					
		(Б1.0.28, ОПК-1 – Н.1)					

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Код и наименование							
индикатора до-	Формируемые ЗУН						
стижения компе-		# opinipy emble 33 11					
тенции							
ИД-2 ОПК-1 Опре-	ИД-2 ОПК-1 Опре- знания Обучающийся должен знать нормативную базу опред						
деляет качество сы- ления качества сырья и продуктов животного проис-							
рья и продуктов жи- хождения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.2)							
вотного проис-	умения	ия Обучающийся должен уметь определять качество сырья					
хождения и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1							
- Y.2)							
навыки Обучающийся должен владеть методами определения							
	качества сырья и продуктов животного происхождения						
		(Б1.0.28, ОПК-1 – Н.2)					

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Код и наименование	•					
индикатора до-		Формируемые ЗУН				
стижения компе-		+ opinipy enine 37 11				
тенции						
ИД-3 ОПК-1 Опре-	ИД-3 ОПК-1 Опре- знания Обучающийся должен знать нормативную базу опреде-					
деляет качество сы-	ляет качество сы- ления качества сырья и продуктов растительного проис-					
рья и продуктов рас-	с- хождения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.3)					
тительного проис-	умения	Обучающийся должен уметь определять качество сырья				
хождения и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28,						
ОПК-1 – У.3)						
	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения				
	качества сырья и продуктов растительного происхожде-					
		ния (Б1.0.28, ОПК-1 – Н.3)				

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

Код и наименование						
индикатора до-	Формируам за ЗУН					
стижения компе-		Формируемые ЗУН				
тенции						
ИД-1 ОПК-3 Осу-	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу осу-				
ществляет профес- ществления профессиональной деятельности в соответ-						
сиональную дея- ствии с нормативными правовыми актами в сфере аг-						
тельность в соответ-		ропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – 3.1)				
ствии с норматив-	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять профессио-				

ными правовыми ак-		нальную деятельность в соответствии с нормативными					
тами в сфере аг-		правовыми актами в сфере агропромышленного					
ропромышленного		комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – У.1)					
комплекса	навыки	Обучающийся должен владеть методами осуществления					
		профессиональной деятельности в соответствии с норма-					
тивными правовыми актами в сфере агропромышленного							
		комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – Н.1)					

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

Код и наименование						
индикатора до-		Формируемые ЗУН				
стижения компе-		Формирусмые 3311				
тенции						
ИД-1 ОПК-5	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для				
Оформляет		оформления документации с использованием специали-				
документацию с ис-		зированных баз данных в профессиональной деятельно-				
пользованием		сти (Б1.0.28, ОПК-5 – 3.1)				
специализирован-	умения	Обучающийся должен уметь оформлять документацию о				
ных баз данных в		использованием специализированных баз данных в про-				
профессиональной		фессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – У.1)				
деятельности	навыки	Обучающийся должен владеть методами оформления				
		документации с использованием специализированных баз				
		данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28,				
		ОПК-5 – Н.1)				

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

ния заоолсвании разл	n mon sinon	IOT HII					
Код и наименование							
индикатора до-		Формируемые ЗУН					
стижения компе-		Формирусмые 3311					
тенции							
ИД-1 ОПК-6 Иден-	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для					
тифицирует опас-		идентификации опасности риска возникновения и рас-					
ность риска возник-		пространения заболеваний различной этиологии					
новения и распро-		(Б1.0.28, ОПК-6 – 3.1)					
странения заболе-	умения	Обучающийся должен уметь идентифицировать опас-					
ваний различной		ность риска возникновения и распространения заболева-					
этиологии		ний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – У.1)					
	навыки	Обучающийся должен владеть методами идентификации					
		опасности риска возникновения и распространения забо-					
		леваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – Н.1)					

2.Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3 Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 5 зачетных единицы (3ET), 180 академических часов (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 5 семестре;
- заочная форма обучения на 4 курсе, сессия 1..

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

	Количество часов			
Вид учебной работы	по очной форме обучения	по заочной форме обуче-		
	обу чения	ния		
Контактная работа (всего), в том числе практиче-	95	20		
ская подготовка				
В том числе:				
Лекции (Л)	36	8		
Лабораторные занятия (ЛЗ)	54	12		
Контроль самостоятельной работы (КСР)	7			
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	56	151		
Контроль	27	9		
Итого	180	180		

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

Очная форма обучения

				В	том чис	ле	
<u>№</u> тем	Наименование разделов и тем	Всего часов	контактная работа				ОЛЬ
Ы			Л	ЛЗ	КСР	СР	контроль
1	2	3	4	5	6	7	8
1	1 1. Организация ветеринарно-санитарного кон	_	рья и	прод	уктов ж	ивотн	ого и
расти	гельного происхождения на продовольственных р	ынках	i			1	
1.1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	10,3	4	4	0,3	2	х
1.2	Нормативная документация, регламентиру- ющая работу лабораторий ВСЭ на продовольственных рынках	6,3	-	-	0,3	6	X
1.3	Оформление результатов ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов в лаборатории на рынке (ведение первичной документации)	6,3	-	-	0,3	6	X

Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках

2.8	пчеловодства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	14,3	4	8	0,3	4	X
2.9	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов непромышленного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	12,3	4	6	0,3	3	X
2.10	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации животных на рынке	4,3	2	-	0,3	1	X
2.11	Правила отбора проб пищевых продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	6,3	-	-	1	6	X
2.12	Методы и методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов мясных продуктов, пищевых жиров, гидробионтов (раков, икры), пчелопродуктов в лаборатории ВСЭ на рынке	6,3	-	-	1	6	Х
2.13	Ветеринарно-санитарная оценка пищевых продуктов в зависимости от результатов ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	6,5	-	-	1,1	6	X
	Контроль	27	X	X	X	X	27
		180	36	54	7	56	27

Заочная форма обучения

				В	том числ	ie	
<u>№</u> тем	Наименование разделов и тем	Всего	КО	нтакті бот	ная ра- га		ОЛЬ
Ы		часов	Л	ЛЗ	КСР	СР	контроль
1	2	3	4	5	6	7	8

Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках

			1	1			
	Определение дисциплины и ее значение в						
	подготовке ветеринарного врача-ветсанэкс-						
1.1	перта. Организация ветеринарно-санитар-	13	2	2	-	9	X
	ного контроля продуктов в лаборатории						
	ВСЭ на продовольственном рынке						
	Нормативная документация, регламентиру-						
1.2	ющая работу лабораторий ВСЭ на	10	_	_	_	10	X
1	продовольственных рынках	10					
	Оформление результатов ветеринарно-сани-						
	тарного контроля пищевых продуктов в ла-						
1.3	1 1 1	10	-	-	-	10	X
	боратории на рынке (ведение первичной						
	документации)						
Разд	ел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сыр	_	-		_	астит	ель-
	ного происхождения на продово	ольственн	ных рі	ынках	-		
	Ветеринарно-санитарный контроль продук-						
2.1.	тов убоя животных и птицы в лаборатории	13	2	2	-	9	X
	ВСЭ продовольственного рынка						
	Ветеринарно-санитарный контроль мясных						
2.2.	продуктов в лаборатории ВСЭ	11	2	_	_	9	X
	продовольственного рынка						
	Порядок ветеринарно-санитарного контроля						
2.3.	пищевых животных жиров в условиях лабо-	11	_	2	_	9	X
2.5.	ратории ВСЭ рынка	11		_	_	'	Λ
24	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких	1.1					
2.4.	промысловых животных и пернатой дичи в ла-	11	2	-	-	9	X
	боратории ВСЭ продовольственного рынка						
	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и						
2.5.	других гидробионтов в лаборатории ВСЭ	11	-	2	-	9	X
	продовольственного рынка						
	Ветеринарно-санитарный контроль молока и						
2.6	молочных продуктов в лаборатории ВСЭ	11	_	2	-	9	X
	продовольственного рынка						
	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых						
2.7	яиц и яйцепродуктов в лаборатории ВСЭ	11	_	2	_	9	X
2.7		11				+	Λ
	продовольственного рынка						
2.0	Ветеринарно-санитарный контроль продук-	10				10	
2.8	тов пчеловодства в лаборатории ВСЭ	10	-	-	-	10	X
	продовольственного рынка						
	Ветеринарно-санитарный контроль расти-						
2.9	тельных продуктов непромышленного	10	_	_	_	10	X
2.7	изготовления в лаборатории ВСЭ	10				10	Λ
	продовольственного рынка						
2.10	Ветеринарно-санитарный контроль при реа-	10				10	•
2.10	лизации животных на рынке	10	_	-	-	10	X
	Правила отбора проб пищевых продуктов						
2.11	для ветеринарно-санитарного контроля в ла-	10	_	_	-	10	X
	боратории на рынке						
	Методы и методики ветеринарно-санитар-						
	ного контроля продуктов мясных продуктов,						
2.12	· ·	10				10	37
2.12	пищевых жиров, гидробионтов (раков, икры),	10	_	_	-	10	X
	пчелопродуктов в лаборатории ВСЭ на рын-						
	Ke D						
	Ветеринарно-санитарная оценка пищевых						
2.13	продуктов в зависимости от результатов	9	_	_	_	9	X
	ветеринарно-санитарного контроля в лабора-						
	тории на рынке						

Контроль	9	X	X	X	X	9
	180	8	12	-	151	9

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

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

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

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

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках

Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке

Рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке, сроки их действия. Хранение продукты, не реализованных на рынке в течение дня их доставки на рынок. Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя животных, разрешенные к продаже на рынке.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках

Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на рынке

Мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Продукты убоя животного которые должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Документы необходимые для предъявления вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке. Их содержание. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы. Показатели определяющие при органолептическом исследовании мяса. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса. От чего зависит коэффициент рефракции жира. Сущность реакции преципитации. В каких случаях определяется степень свежести мяса. Органолептические показатели при исследовании мяса на свежесть. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести. Правила отбора проб птицы для исследований. Органолептические показатели

определяемые при оценке свежести мяса птицы. Лабораторные методы определения степени свежести мяса птицы.

Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке

Виды порчи пищевых животных жиров. Отбор проб жиров. Показатели определяемые при органолептическом исследовании жиров. Химические показатели нормируемые НТД для пищевых животных жиров. Методика проведения реакции жира с нейтральным красным.

Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке

Причины быстрой порчи рыбы при хранении. Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы. Органолептические показатели рыбы сомнительной свежести. Методы используемые при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть. Методика компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз. Способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами.

Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в условиях лаборатории ВСЭ на рынке

Посуда разрешенная к хранению молока и реализации его на рынке. Случаи, в которых запрещено реализовывать молоко на рынке. Правила отбора проб молока для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка. Показатели, определяемые при ветеринарно-санитарном контроле молока в лаборатории ВСЭ на рынке. Документ на молоко предъявляемый владельцем в лаборатории ВСЭ на рынка. Срок его действия. Показатели определяемые при органолептическом и физико-химическом исследовании молока. Виды фальсификаций молока. Общие правила ветеринарно-санитарной оценки молока по результатам его ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке.

Порядок ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке

Молочные продукты разрешенные для реализации на продовольственных рынках. В какой посуде разрешается доставлять молочные продукты для реализации на рынке, в какой не допускается. Случаи когда молочные продукты на рынке реализовывать запрещено. Правила отбора проб молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка. Общие правила ветеринарно-санитарной оценки молочных продуктов по результатам их ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Органолептические и физико-химические показатели определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе кисломолочных продуктов. Случаи при которых сыры не допускаются к реализации. Органолептические и физико-химические показатели определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе сыра. Органолептические и физико-химические показатели определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе масла.

Порядок ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке

Основные ветеринарно-санитарные требования к пищевым куриным яйцам, реализуемым на рынке. Порядок ветеринарно-санитарного контроля яиц домашней птицы в лаборатории ВСЭ на рынке. Пороки яйца домашней птицы. Яйца какой домашней птицы на рынках реализовывать запрещено. Отбор проб пищевых куриных яиц на продовольственных рынках. Показатели определяемые при органолептическом исследовании сухих яичных продуктов.

Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке

Документы предъявляемые владельцем меда, в лаборатории ВСЭ на рынке. Тара для хранения меда. Порядок отбора проб меда для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Ветеринарно-санитарные характеристики доброкачественного меда,

предназначенного для реализации на рынке. Показатели определяемые при органолептическом физико-химическом исследовании меда. Виды фальсификаций меда.

Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке

Растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. Растительные продукты, реализация которых на рынках запрещена. Общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке. Правила отбора проб растительных продуктов для санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке. Общий порядок проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке. Органолептические и физико-химические и сследования муки. Органолептические и физико-химические исследования соленых и маринованных овощей. Органолептические и физико-химические исследования растительных масел. Грибы разрешенные к продаже на рынке.

4.2 Содержание лекций Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практиче- ская подготовка
1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарносанитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	4	-
2	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
3	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
4	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	2	+
5	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и других гидробионтов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
6	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
7	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
8	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
9	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов непромышленного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
10	Документация лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	2	+
	Итого	36	20 %

Заочная форма обучения

	зао тах форма обутстия							
№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практиче- ская подготовка					
1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарносанитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	2	+					

2	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	2	+
3	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	2	+
4	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	2	+
Ито	pro	8	20 %

4.3 Содержание лабораторных занятий Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практиче- ская подготовка
1	Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке	4	+
2	Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	8	+
3	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	4	+
4	Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	6	+
5	Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	4	+
6	Порядок ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	8	+
7	Порядок ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	6	+
8	Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	8	+
9	Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке	6	+
	Итого	54	60 %

Заочная форма обучения

№ π/π	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практиче- ская подготовка
1	Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке	2	+
2	Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	2	+
3	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	2	+
4	Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других	2	

	гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.		
5	Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в	2	
3	условиях лаборатории ВСЭ на рынке.		
6	Порядок ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов в	2	
6	условиях лаборатории ВСЭ на рынке.		
	Итого	12	60 %

4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены.

4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1 Виды самостоятельной работы обучающихся

	Количество часов			
Виды самостоятельной работы обучающихся	по очной	по заочной		
Виды самостоятельной расоты соучающихся	форме обуче-	форме обучения		
	Р ИН			
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	13	13		
Подготовка к тестированию	8	8		
Подготовка к собеседованию	8	8		
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	27	122		
Итого	56	151		

4.5.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся

	№ П		тво часов
п/п			по заоч- ной форме обучения
1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	2	9
2	Нормативная документация, регламентирующая работу лабораторий ВСЭ на продовольственных рынках	6	10
3	Оформление результатов ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов в лаборатории на рынке (ведение первичной документации	6	10
4	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	3	9
5	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	1	9
6	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ рынка	2	9
7	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	1	9
8	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и других гидробионтов в ла- боратории ВСЭ продовольственного рынка	3	9
9	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов в ла- боратории ВСЭ продовольственного рынка	3	9
10	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов в ла-	3	9

			Количество часов	
п/п	№ Наименование тем	по очной форме обучения	по заоч- ной форме обучения	
	боратории ВСЭ продовольственного рынка			
11	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	4	10	
12	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов непромышленного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	3	10	
13	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации животных на рынке	1	10	
14	Правила отбора проб пищевых продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	6	10	
15	Методы и методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов мясных продуктов, пищевых жиров, гидробионтов (раков, икры), пчелопродуктов в лаборатории ВСЭ на рынке	6	10	
16	Ветеринарно-санитарная оценка пищевых продуктов в зависимости от результатов ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	6	9	
	Итого	56	151	

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

- 5. 1 Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки « Государственный ветеринарный надзор», форма обучения очная [Электронный ресурс] / А.В. Бучель. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 22 с. Режим доступа:
- https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02883.pdf; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01519.pdf
- 5.2 Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат), профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор», форма обучения очная [Электронный ресурс] / А.В. Бучель. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 109 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806;
- 5.3 Крыгин В.А. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор»), форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин, М.В. Киселёва. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 22 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://nb.sursau.ru/s080/localdocs/ivm/02882.pdf
- 5,4 Киселёва М.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования ба-

калавриат), профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор», форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Киселёва М.В. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 58 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806;

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям $\Phi \Gamma OC$ ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная:

- 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. 2-е изд., перераб. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 304 с. ISBN 978-5-8114-1812-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 84 с. ISBN 978-5-8114-6900-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/165815 (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная:

- 1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 240 с. ISBN 978-5-8114-5605-5. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/143135 (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авто-риз. пользователей.
- 2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспер-тизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.); составитель В. Г. Урбан. 3-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 384 с. ISBN 978-5-8114-7937-5. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/169451 (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авто-риз. пользователей.
- 3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. Санкт-Петербург: Лань, 2022. 204 с. ISBN 978-5-8114-4319-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/206861 (дата обращения: 27.04.2022). Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

- 1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам https://юургау.рф
- 2. ЭБС «Издательство «Лань» http://e.lanbook.com

- 3. ЭБС «Университетская библиотека online» http://biblioclub.ru
- 4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru»

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

- 9. 1 Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки « Государственный ветеринарный надзор», форма обучения очная [Электронный ресурс] / А.В. Бучель. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 22 с. Режим доступа:
- https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01519.pdf
- 9.2 Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат), профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор», форма обучения очная [Электронный ресурс] / А.В. Бучель. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 109 с. Режим доступа:

https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01520.pdf

- 9.3 Крыгин В.А. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор»), форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин, М.В. Киселёва. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 22 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://nb.sursau.ru/soldocs/ivm/02882.pdf
- 9,4 Киселёва М.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат), профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор», форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Киселёва М.В. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 58 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806;

10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- 1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы»
- 2. «Техэксперт: Пищевая промышленность»
- 3. Электронный каталог Института ветеринарной медицины http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM rus1.xml,simpl IVM1.xsl+rus

Программное обеспечение общего назначения:

- 1. Операционная система Microsoft Windows.
- 2. Офисный пакет Microsoft Office.
- 3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0.
- 4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

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

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

Учебная аудитория № 255 оснащенная оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ;

Аудитория № VII оснащенная переносным мультимедийным комплексом

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

Переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр), рН-метр рН-150МИ, люминоскоп «Филин», анализатор молока «Лактан 1-4», вискозиметр «Соматос-мини», центрифуга лабораторная СМ-6М, центрифуга, аппарат Чижова АПС, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, термостат-редуктазник УТР-24, весы КЕRN, микроскопы Биомед-2, нитрат-тестер «Морион», овоскоп, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, проекционный трихинеллоскоп, электроплитка.

приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости проведения промежуточной аттестации обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	21
	Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформирован-	
	ности компетенций	24
3.	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки	
	знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформиро-	
	ванность компетенций в процессе освоения дисциплины	30
4.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений,	
	навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компе-	
	тенций	30
4.1.	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе	
	практической подготовки	30
4.1.	1 Устный опрос на лабораторном занятии	30
4.1.2	2 Тестирование	35
4.1.3	3 Собеседование	47
4.2	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	51
4.2.	1 Экзамен	51

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

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

сурсов и огран	ичении				
Код и		Формируемые ЗУН			ание оце-
наименова-					едств
ние индика-	знания	умения	навыки	Текущая	Промежу
тора до-				аттеста-	точная
стижения				ция	аттеста-
компетенции					ция
ИД-1УК-2	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экзамен
Определяет	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	
круг задач в	нормативную ба-	определять круг	методами опре-	лабора-	
рамках по-	зу для решения	задач в рамках	деления круга за-	торном	
ставленной	задач в рамках	поставленной це-	дач в рамках по-	занятии,	
цели и выби-	поставленной це-	ли и выбирать	ставленной цели	тестиро-	
рать	ли и выбирать	оптимальные	и выбирать	вание	
оптимальные	оптимальные	способы их	оптимальные		
способы их	способы их	решения, исходя	способы их		
решения, ис-	решения, исходя	из действующих	решения, исходя		
ходя из дей-	из действующих	правовых норм,	из действующих		
ствующих	правовых норм,	имеющихся ре-	правовых норм,		
правовых	имеющихся ре-	сурсов и ограни-	имеющихся ре-		
норм,	сурсов и ограни-	чений(Б1.0.28,	сурсов и ограни-		
имеющихся	чений (Б1.0.28,	УК-2 – У.1)	чений(Б1.0.28,		
ресурсов и	УК-2 – 3.1)		УК-2 – Н.1)		
ограничений					

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов растительного происхождения

Код и		Формируемые ЗУН			ание оце-
наименова-	наименова-				едств
ние индика-	знания	умения	навыки	Текущая	Промежу
тора до-				аттеста-	точная
стижения				ция	аттеста-
компетенции					ция
ИД-1ОПК-1	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экзамен
Определяет	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	
биологиче-	нормативную ба-	определять био-	методами опре-	лабора-	
ский статус,	зу определения	логический ста-	деления биологи-	торном	
нормативные	биологического	тус, нормативные	ческого статуса,	занятии,	
общеклини-	статус, норматив-	общеклиниче-	нормативных	тестиро-	
ческие по-	ные общеклини-	ские показатели	общеклиниче-	вание	
казатели	ческие показате-	органов и систем	ских показателей		
органов и си-	ли органов и си-	организма жи-	органов и систем		
стем орга-	стем организма	вотных (Б1.0.28,	организма жи-		
низма жи-	животных	ОПК-1 – У.1)	вотных (Б1.0.28,		
вотных	(Б1.0.28, ОПК-1		ОПК-1 – Н.1)		
	-3.1)				

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Код и	THE SIBILOT O THE OTHER OF	Наименова	ние оце-		
наименова-				ночных сре	дств
ние индика-	знания	умения	навыки	Текущая	Промеж
тора до-				аттеста-	уточная
стижения				ция	аттеста-
компетенции					ция
ИД-2 ОПК-1	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экзамен
Определяет	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	
качество сы-	нормативную ба-	определять каче-	методами опреде-	лабора-	
рья и продук-	зу определения	ство сырья и	ления качества	торном	
тов живот-	качества сырья и	продуктов жи-	сырья и продук-	занятии,	
ного проис-	продуктов жи-	вотного проис-	тов животного	тестиро-	
хождения	вотного проис-	хождения	происхождения	вание	
	хождения	(Б1.0.28, ОПК-1	(Б1.0.28, ОПК-1 –		
	(Б1.0.28, ОПК-1	– Y.2)	H.2)		
	-3.2)				

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Код и		Формируемые ЗУН				
наименова-				ночных сре	дств	
ние индика-	знания	умения	навыки	Текущая	Промеж	
тора до-				аттеста-	уточная	
стижения				ция	аттеста-	
компетенции					ция	
ИД-3 ОПК-1	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экза-	
Определяет	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	мен	
качество сы-	нормативную ба-	определять каче-	методами опре-	лабора-		
рья и продук-	зу определения	ство сырья и	деления качества	торном		
тов расти-	качества сырья и	продуктов расти-	сырья и продук-	занятии,		
тельного	продуктов расти-	тельного проис-	тов раститель-	тестиро-		
происхожде-	тельного проис-	хождения	ного проис-	вание		
кин	хождения	(Б1.0.28, ОПК-1	хождения			
	(Б1.0.28, ОПК-1	- y.3)	(Б1.0.28, ОПК-1			
	-3.3)		– H.3)			

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

Код и		Формируемые ЗУ	H	Наименовал	ние оце-		
наименова-				ночных сре	дств		
ние индика-	знания	умения	навыки	Текущая	Промеж		
тора до-				аттеста-	уточная		
стижения				ция	аттеста-		
компетенции					ция		
ИД-1ОПК-3	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экзамен		
Осуществляет	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на			
профессио-	нормативную ба-	осуществлять	методами осу-	лабора-			

нальную дея-	зу осуществле-	профессиональ-	ществления про-	торном
тельность в	ния профессио-	ную деятель-	фессиональной	занятии,
соответствии	нальной деятель-	ность в соответ-	деятельности в	тестиро-
с норматив-	ности в соответ-	ствии с норма-	соответствии с	вание
ными право-	ствии с норма-	тивными право-	нормативными	
выми актами	тивными право-	выми актами в	правовыми ак-	
в сфере аг-	выми актами в	сфере аг-	тами в сфере аг-	
ропромыш-	сфере аг-	ропромышлен-	ропромышлен-	
ленного	ропромышлен-	ного комплекса	ного комплекса	
комплекса	ного комплекса	(Б1.0.28, ОПК-3	(Б1.0.28, ОПК-3	
	(Б1.0.28, ОПК-3	- Y.1)	-H.1)	
	-3.1)			

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

данных в профессиональной деятельности						
Код и		Наименование оце				
наименова-				ночных средств		
ние индика-	знания	умения	навыки	Текущая	Промеж	
тора до-				аттеста-	уточная	
стижения				ция	аттеста-	
компетенции					ция	
ИД-1 ОПК-5	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экза-	
Оформляет	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	мен	
документа-	нормативную ба-	оформлять	методами оформ-	лабора-		
цию с ис-	зу для оформле-	документацию с	ления документа-	торном		
пользова-	ния документа-	использованием	ции с использова-	занятии,		
нием специа-	ции с использо-	специализиро-	нием специализи-	тестиро-		
лизирован-	ванием специа-	ванных баз дан-	рованных баз	вание		
ных баз дан-	лизированных	ных в профессио-	данных в профес-			
ных в про-	баз данных в	нальной деятель-	сиональной дея-			
фессиональ-	профессиональ-	ности (Б1.0.28,	тельности			
ной деятель-	ной деятельности	ОПК-5 – У.1)	(Б1.0.28, ОПК-5 –			
ности	(Б1.0.28, ОПК-5		H.1)			
	-3.1)					

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

Inn succeeding passe from Stronorne							
Код и		Формируемые ЗУН			ние оце-		
наименова-				ночных средств			
ние индика-	знания	умения	навыки	Текущая	Промеж		
тора до-				аттеста-	уточная		
стижения				ция	аттеста-		
компетенции					ция		
ИД-1ОПК-6	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экза-		
Идентифици-	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	мен		
рует опас-	нормативную ба-	идентифициро-	методами иден-	лабора-			
ность риска	зу для идентифи-	вать опасность	тификации опас-	торном			
возникнове-	кации опасности	риска возник-	ности риска воз-	занятии,			
ния и распро-	риска возник-	новения и рас-	никновения и	тестиро-			
странения за-	новения и рас-	пространения за-	распространения	вание			
болеваний	пространения за-	болеваний раз-	заболеваний раз-				
различной	болеваний раз-	личной этио-	личной этио-				

этиологии	личной этио-	логии (Б1.0.28,	логии (Б1.0.28,	
	логии (Б1.0.28,	ОПК-6 – У.1)	ОПК-6 – Н.1)	
	$O\Pi K - 6 - 3.1)$			

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

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

сурсов и ограничений

сурсов и ограничений							
Показатели оце-							
нивания	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий			
(формируемые	уровень	уровень	уровень	уровень			
3УН)							
Б1.0.28,	Обучающийся е	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся с			
УК-2 – 3.1	знает норматив-	слабо знает	незначительными	требуемой			
	ную базу для	нормативную	ошибками и от-	степенью пол-			
	решения задач в	базу для реше-	дельными пробе-	ноты и точности			
	рамках постав-	ния задач в рам-	лами знает	знает норматив-			
	ленной цели и	ках поставлен-	нормативную ба-	ную базу для			
	выбирать	ной цели и вы-	зу для решения	решения задач в			
	оптимальные	бирать	задач в рамках	рамках постав-			
	способы их	оптимальные	поставленной це-	ленной цели и			
	решения, исходя	способы их	ли и выбирать	выбирать			
	из действующих	решения, исходя	оптимальные	оптимальные			
	правовых норм,	из действующих	способы их	способы их			
	имеющихся ре-	правовых норм,	решения, исходя	решения, исходя			
	сурсов и ограни-	имеющихся ре-	из действующих	из действующих			
	чений	сурсов и ограни-	правовых норм,	правовых норм,			
		чений	имеющихся ре-	имеющихся ре-			
			сурсов и ограни-	сурсов и ограни-			
			чений	чений			
Б1.0.28,	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся			
УК-2 – У.1	не умеет опреде-	слабо умеет	незначительными	умеет опреде-			
	лять круг задач в	определять круг	затруднениями	лять круг задач в			
	рамках постав-	задач в рамках	умеет определять	рамках постав-			
	ленной цели и	поставленной	круг задач в рам-	ленной цели и			
	выбирать	цели и выбирать	ках поставленной	выбирать			
	оптимальные	оптимальные	цели и выбирать	оптимальные			
	способы их	способы их	оптимальные	способы их			
	решения, исходя	решения, исходя	способы их	решения, исходя			
	из действующих	из действующих	решения, исходя	из действующих			
	правовых норм,	правовых норм,	из действующих	правовых норм,			
	имеющихся ре-	имеющихся ре-	правовых норм,	имеющихся ре-			
	сурсов и ограни-	сурсов и ограни-	имеющихся ре-	сурсов и ограни-			
	чений	чений	сурсов и ограни-	чений			
			чений				
Б1.0.28,	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся			
УК-2 – Н.1	не владеет опре-	слабо владеет	владеет мето-	свободно владе-			
	деления круга	методами опре-	дами определе-	ет методами			
	задач в рамках	деления круга	ния круга задач в	определения			
	поставленной	задач в рамках	рамках постав-	круга задач в			
	цели и выбирать	поставленной	ленной цели и	рамках постав-			

оптимальные	цели и выбирать	выбирать	ленной цели и
способы их	оптимальные	оптимальные	выбирать
решения, исходя	способы их	способы их	оптимальные
из действующих	решения, исходя	решения, исходя	способы их
правовых норм,	из действующих	из действующих	решения, исходя
имеющихся ре-	правовых норм,	правовых норм,	из действующих
сурсов и ограни-	имеющихся ре-	имеющихся ре-	правовых норм,
чений	сурсов и ограни-	сурсов и ограни-	имеющихся ре-
	чений	чений	сурсов и ограни-
			чений

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов растительного происхождения

Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
оценивания	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
(формиру-	уровень	уровень	уровень	уровень
емые ЗУН)				
Б1.0.28, ОПК-	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся с
1 - 3.1	знает норматив-	слабо знает	незначитель-	требуемой степе-
	ную базу опреде-	нормативную ба-	ными ошибками	нью полноты и
	ления биологиче-	зу определения	и отдельными	точности знает
	ского статус,	биологического	пробелами знает	нормативную ба-
	нормативные	статус, норматив-	нормативную ба-	зу определения
	общеклинические	ные общеклини-	зу определения	биологического
	показатели	ческие показате-	биологического	статус, норматив-
	органов и систем	ли органов и си-	статус, норматив-	ные общеклини-
	организма живот-	стем организма	ные общеклини-	ческие показате-
	ных	животных	ческие показате-	ли органов и си-
			ли органов и си-	стем организма
			стем организма	животных
			животных	
Б1.0.28, ОПК-	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся
1 – У.1	умеет определять	слабо умеет	незначитель-	умеет определять
	биологический	определять био-	ными затрудне-	биологический
	статус, норматив-	логический ста-	ниями умеет	статус, норматив-
	ные общеклини- тус, нормативные		определять био-	ные общеклини-
	ческие показате-			ческие показате-
	ли органов и си-			ли органов и си-
	стем организма	органов и систем	-	
	животных	организма живот-	организма живот- показатели	
		ных	органов и систем	
			организма живот-	
			ных	
Б1.0.28, ОПК-	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
1 – H.1	владеет мето-	слабо владеет ме-	владеет мето-	свободно владеет
	дами определе-	тодами определе-	дами определе-	методами опре-
	ния биологиче-	ния биологиче-	ния биологиче-	деления биологи-
	ского статуса,	ского статуса,	ского статуса,	ческого статуса,
	нормативных	нормативных	нормативных	нормативных
	общеклиниче-	общеклиниче-	общеклиниче-	общеклиниче-
	ских показателей	ских показателей	ских показателей	ских показателей

органов и систем	органов и систем	органов и систем	органов и систем
организма живот-	организма живот-	организма живот-	организма живот-
ных	ных	ных	ных

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Показатели оце-	Критерии и шкала	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
нивания	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий	
(формируемые ЗУН)	уровень	уровень уровень		уровень	
Б1.0.28, ОПК-1 – 3.2	Обучающийся е знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения	нает норматив- слабо знает незначительными ую базу опре- нормативную ошибками и от еления качества базу определе- дельными пробе ырья и продук- ния качества сы- лами знае ов животного рья и продуктов нормативную ба		Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения	
Б1.0.28, ОПК-1 - У.2	Обучающийся не умеет определять качество сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо умеет определять качество сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет определять качество сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся умеет определять качество сырья и продуктов животного происхождения	
Б1.0.28, ОПК-1 - H.2	Обучающийся не владеет методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо владеет методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся владеет методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся свободно владеет методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения	

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Показатели оце-	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
нивания	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
(формируемые	уровень	уровень	уровень	уровень
3УН)				
Б1.0.28, ОПК-1	Обучающийся е	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся с
-3.3	знает норматив-	слабо знает	незначительными	требуемой
	ную базу опре-	нормативную	ошибками и от-	степенью пол-
	деления качества	базу определе-	дельными пробе-	ноты и точности
	сырья и продук-	ния качества сы-	лами знает	знает норматив-
	тов раститель-	рья и продуктов	нормативную ба-	ную базу опре-

	ного проис-	растительного	зу определения	деления качества
	хождения	происхождения	качества сырья и	сырья и продук-
			продуктов расти-	тов раститель-
			тельного проис-	ного проис-
			хождения	хождения
Б1.0.28, ОПК-1	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся
– У.3	не умеет опреде-	слабо умеет	незначительными	умеет опреде-
	лять качество	определять каче-	затруднениями	лять качество
	сырья и продук-	ство сырья и	умеет определять	сырья и продук-
	тов раститель-	продуктов рас-	качество сырья и	тов раститель-
	ного проис-	тительного	продуктов расти-	ного проис-
	хождения	происхождения	тельного проис-	хождения
			хождения	
Б1.0.28, ОПК-1	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
– H.3	не владеет мето-	слабо владеет	владеет мето-	свободно владе-
	дами определе-	методами опре-	дами определе-	ет методами
	ния качества сы-	деления качества	ния качества сы-	определения ка-
	рья и продуктов	сырья и продук-	рья и продуктов	чества сырья и
	растительного	тов раститель-	растительного	продуктов расти-
	происхождения	ного проис-	происхождения	тельного проис-
		хождения		хождения

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

Показатели		оценивания результа	атов обучения по дис	сциплине
оценивания	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
(формиру-	уровень	уровень	уровень	уровень
емые ЗУН)				
Б1.0.28,	Обучающийся е	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся с
ОПК-3 – 3.1	знает норматив-	слабо знает	незначительными	требуемой степе-
	ную базу осу-	нормативную ба-	ошибками и от-	нью полноты и
	ществления про-	зу осуществления	дельными пробе-	точности знает
	фессиональной	профессиональ-	лами знает	нормативную ба-
	деятельности в	ной деятельности	нормативную ба-	зу осуществле-
	соответствии с	в соответствии с	зу осуществления	ния профессио-
	нормативными	нормативными	профессиональ-	нальной деятель-
	правовыми ак-	правовыми ак-	ной деятельности	ности в соответ-
	тами в сфере аг-	тами в сфере аг-	в соответствии с	ствии с норматив-
	ропромышлен-	ропромышлен-	нормативными	ными правовыми
	ного комплекса	ного комплекса	правовыми ак-	актами в сфере аг-
			тами в сфере аг-	ропромышлен-
			ропромышлен-	ного комплекса
			ного комплекса	
Б1.0.28,	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся
ОПК-3 – У.1	умеет осу-	слабо умеет осу-	незначительными	умеет осу-
	ществлять про-	ществлять про-	затруднениями	ществлять про-
	фессиональную	фессиональную	умеет осу-	фессиональную
	деятельность в со-	деятельность в со-	ществлять про-	деятельность в со-
	ответствии с	ответствии с	фессиональную	ответствии с
	нормативными	нормативными	деятельность в со-	нормативными
	правовыми ак-	правовыми ак-	ответствии с	правовыми ак-
	тами в сфере аг-	тами в сфере аг-	нормативными	тами в сфере аг-

	ропромышлен-	ропромышлен-	правовыми ак-	ропромышлен-
	ного комплекса	ного комплекса	тами в сфере аг-	ного комплекса
			ропромышлен-	
			ного комплекса	
Б1.0.28,	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
ОПК-3 – Н.1	владеет методами	слабо владеет ме-	владеет методами	свободно владеет
	осуществления	тодами осуществ-	осуществления	методами осу-
	профессиональ-	ления профессио-	профессиональ-	ществления про-
	ной деятельности	нальной деятель-	ной деятельности	фессиональной
	в соответствии с	ности в соответ-	в соответствии с	деятельности в
	нормативными	ствии с норматив-	нормативными	соответствии с
	правовыми ак-	ными правовыми	правовыми ак-	нормативными
	тами в сфере аг-	актами в сфере аг-	тами в сфере аг-	правовыми ак-
	ропромышлен-	ропромышлен-	ропромышлен-	тами в сфере аг-
	ного комплекса	ного комплекса	ного комплекса	ропромышлен-
				ного комплекса

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

Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
оценивания	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
(формиру- емые ЗУН)	уровень	уровень	уровень	уровень
Б1.0.28, ОПК-5 – 3.1	Обучающийся е знает нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	тив- слабо знает незначительными для нормативную ба- дельными пробе- дельными пробеми с ния документации с использованием с пециализирован- ван- ных баз данных в профессиональ- с использованием с использованием с использованием		Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Б1.0.28, ОПК-5 – У.1	Обучающийся не умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ной деятельности Обучающийся с незначительными затруднениями умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональ-	Обучающийся умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Б1.0.28, ОПК-5 – Н.1	Обучающийся не владеет методами оформления документации с использованием специализирован-	Обучающийся слабо владеет методами оформления документации с использованием специализирован-	ной деятельности Обучающийся владеет методами оформления документации с использованием специализирован-	Обучающийся свободно владеет методами оформления документации с использованием специализи-

	ных баз данных в	ных баз данных в	ных баз данных в	рованных баз дан-
	профессиональ-	профессиональ-	профессиональ-	ных в профессио-
	ной деятельности	ной деятельности	ной деятельности	нальной деятель-
				ности

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

	ния заоблевании различной этиблогии			
Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
оценивания	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
(формируемы	еуровень	уровень	уровень	уровень
3УН)				
Б1.0.28,	Обучающийся е	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся с
ОПК-6 – 3.1	знает норматив-	слабо знает	незначительными	требуемой степе-
	ную базу для	нормативную базу	ошибками и от-	нью полноты и
	идентификации	для идентифика-	дельными пробе-	точности знает
	опасности риска	ции опасности	лами знает норма-	нормативную базу
	возникновения и	риска возникнове-	тивную базу для	для идентифика-
	распространения	ния и распростра-	идентификации	ции опасности
	заболеваний раз-	нения заболева-	опасности риска	риска возникнове-
	личной этиологии	ний различной	возникновения и	ния и распростра-
		ЭТИОЛОГИИ	распространения	нения заболеваний
			заболеваний раз-	различной этио-
			личной этиологии	логии
Б1.0.28,	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся
ОПК-6 – У.1	умеет идентифи-	слабо умеет иден-	незначительными	умеет идентифи-
	цировать опас-	тифицировать	затруднениями	цировать опас-
	ность риска воз-	опасность риска	умеет идентифи-	ность риска воз-
	никновения и рас-	возникновения и	цировать опас-	никновения и рас-
	пространения за-	распространения	ность риска воз-	пространения за-
	болеваний различ-	заболеваний раз-	никновения и рас-	болеваний различ-
	ной этиологии	личной этиологии	пространения за-	ной этиологии
			болеваний различ-	
			ной этиологии	
Б1.0.28,	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
ОПК-6 – Н.1	владеет методами	слабо владеет ме-	владеет методами	свободно владеет
	идентификации	тодами идентифи-	идентификации	методами иден-
	опасности риска	кации опасности	опасности риска	тификации опас-
	возникновения и	риска возникнове-	возникновения и	ности риска воз-
	распространения	ния и распростра-	распространения	никновения и рас-
	заболеваний раз-	нения заболева-	заболеваний раз-	пространения за-
	личной этиологии	ний различной	личной этиологии	болеваний различ-
		ЭТИОЛОГИИ		ной этиологии

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1 Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки « Государственный ветеринарный надзор», форма обучения очная [Электронный ресурс] / А.В. Бучель. — Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. — 22 с. Режим доступа:

https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01519.pdf

- 2 Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат), профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор», форма обучения очная [Электронный ресурс] / А.В. Бучель. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. 109 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806;
- З Крыгин В.А. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор»), форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин, М.В. Киселёва. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 22 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?
- 4 Киселёва М.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат), профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор», форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Киселёва М.В. Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. 58 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806;

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки

4.1.1 Устный опрос на лабораторном занятии

Устный опрос на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса см. методические разработки: Бучель, А.В. Ветеринарносанитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат), профиль подготовки «Государ-

ственный ветеринарный надзор», форма обучения очная [Электронный ресурс] / А.В. Бучель. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. – 109 с. Режим доступа: _ https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01520.pdf и Киселёва М.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат), профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор», форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Киселёва М.В. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 58 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806;

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неу-

довлетворительно».

No	Оценочные средства	Код и наименование ин-
1		дикатора компетенции
1	Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и	УК-2 Способен опреде-
	продуктов животного и растительного происхождения в	лять круг задач в рамках
	лаборатории ВСЭ на рынке	поставленной цели и вы-
	1. Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта	бирать оптимальные
	в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.	способы их решения, ис-
	2. Какие специальные приборы и оборудование	ходя из действующих
	имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рын-	правовых норм,
	ке?	имеющихся ресурсов и
	3. Какие документы на пищевое сырье и продукты,	ограничений
	предназначенные для реализации на рынке, должны быть	
	представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном	
	рынке?	
	4. Какая первичная документация ведется в лабора-	
	тории ВСЭ на продовольственном рынке?	
	5. Какие разрешительные документы выдаются	
	владельцам пищевых продуктов для реализации этих	
	продуктов на рынке? Срок их действия?	OHK 1 C
2	Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов	ОПК-1 Способен опреде-
	убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на	лять биологический ста-
	рынке	тус, нормативные
	1. Перечислите мясные продукты – объекты вете-	общеклинические по-
	ринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на	казатели органов и систем
	продовольственном рынке.	организма животных, а
	2. Какие продукты убоя животного должны быть	также качества сырья и
	представлены для ветеринарно-санитарного контроля в	продуктов растительного
	лаборатории ВСЭ на рынке?	происхождения
	3. Какие документы необходимо предъявить вместе	
	с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рын-	
	ке? Их содержание?	
	4. Опишите порядок ветеринарно-санитарного	
	осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и	
	правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости	
	от результатов экспертизы.	
	5. Какие показатели определяются при органолепти-	
2	Ческом	OUV 1 Changes arms
3	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке	ОПК-1 Способен опреде-
	1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы	лять биологический ста-
	т. Какие виды порти пищевых животных жиров Вы	тус, нормативные

	знаете?	общеклинические по-
	2. Как отбирают пробы жиров из транспортной тару? 3. Какие показатели определяются при органо-	казатели органов и систем организма животных, а
	лептическом исследовании жиров? 4. Какие химические показатели нормируются НТД для пищевых животных жиров?	также качества сырья и продуктов животного и растительного проис-
	5. Опишите методику проведения реакции жира с нейтральным красным.	хождения
	6. Опишите органолептические и химические по- казатели жира сомнительной свежести. 7. Как поступают с пищевыми животными жирами со-	
	мнительной свежести и несвежими?	
4	Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на	ОПК-3 Способен осуществлять профессио-
	рынке 1. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хране-	нальную деятельность в соответствии с норматив-
	нии? 2.Правила отбора проб рыбы для экспертизы в ла-	ными правовыми актами в сфере агропромышлен-
	боратории рынка. 3.По каким показателям оценивается степень	ного комплекса
	свежести рыбы? 4.Опишите органолептические показатели рыбы	
	сомнительной свежести. 5. Какие методы используют при лабораторных ис-	
	следованиях рыбы на свежесть?	
	6. Как поступают с рыбой сомнительной свежести? 7. Опишите методику компрессорного метода ис-	
	следования рыбы на описторхоз. 8. Какие способы обеззараживания рыбы, поражен-	
	ной описторхисами, Вы знаете?	
5	Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в условиях лаборатории ВСЭ на рынке	ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продук-
	1. В какой посуде разрешается доставлять молоко для реализации на рынке? В какой не допускается?	тов животного проис- хождения
	2. В каких случаях молоко на рынке реализовывать запрещено? Почему?	
	3. Опишите правила отбора проб молока для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка.	
	4. Перечислите показатели, определяемые при ветеринарно-санитарном контроле молока в лаборатории ВСЭ	
	на рынке. Назовите их значения. 5. Какой документ на молоко должен предъявить их	
	владелец в лаборатории ВСЭ на рынке? Срок его действия?	
	6. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?	
	7. В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?	
6	Порядок ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке	ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продук-
	1. Какие молочные продукты разрешено реализовывать на продовольственных рынках?	тов животного проис-
	2. В какой посуде разрешается доставлять молочные продукты для реализации на рынке? В какой не до-	хождения
	ные продукты для реализации на рынке! В какои не до-	

пускается?

- 3. В каких случаях молочные продукты на рынке реализовывать запрещено? Почему?
- 4. Опишите правила отбора проб молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка.
- 5. Какой документ на молочные продукты должен предъявить их владелец в лаборатории ВСЭ на рынке? Срок его действия?
- 6. Опишите общие правила ветеринарно-санитарной оценки молочных продуктов по результатам их ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке.

7 Порядок ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке

- 1. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к пищевым куриным яйцам, реализуемым на рынке.
- 2. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля яиц домашней птицы в лаборатории ВСЭ на рынке.
- 3. При наличии каких пороков яйца домашней птицы подлежат утилизации?
- 4. Как в лаборатории ВСЭ на рынке поступают с яйцами домашней птицы, доставленными для реализации на рынок без ветеринарного документа или из населенных пунктов, неблагополучных по инфекционным болезням птицы?
- 5. Яйца какой домашней птицы на рынках реализовывать запрещено? Почему?
- 6. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках?
- 7. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.

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

8	Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие документы в лаборатории ВСЭ на рынке должен предъявить владелец меда, предназначенного для реализации на рынке? 2. В какой таре должен доставляться мед для реализации на рынке? В какой таре мед хранить и реализовывать запрещено? 3. Опишите порядок отбора проб меда для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. 4. Опишите ветеринарно-санитарные характеристики доброкачественного меда, предназначенного для реализации на рынке. 5. Как в лаборатории ВСЭ на рынке поступают с медом, признанным по результатам его ветеринарно-санитарной экспертизы недоброкачественным, фальсифицированным? 6. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда? 7. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена? 8. Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке	ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
9	1. Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. 2. Перечислите растительные продукты, реализация которых на рынках запрещена. 3. Опишите общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке. 4. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке. 5. Опишите общий порядок проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке. 6. Как определяют внешний вид и цвет муки? 7. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете?	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения

Критерии оценки ответа доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Ответы обучающихся оцениваются по следующей шкале:

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5	- обучающийся полно усвоил учебный материал;
(отлично)	- показывает знание основных понятий темы, грамотно поль- зуется терминологией;
	 проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;

Шкала	Критерии оценивания	
	 показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, 	
	умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.	
Оценка 4	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но	
(хорошо)	при этом имеет место один из недостатков:	
	- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;	
	- в изложении материала допущены незначительные неточности	
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материа-	
	ла; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации	
Оценка 2 (неудовлетворительно)	 не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении за- 	
	дач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки. Отказ от ответа.	

4.1.2 Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

No	Оценочные средства	Код и наимено-
		вание индикато-
		ра компетенции
1	Лаборатория ВСЭ на рынке является структурным подразделе-	ИД-1УК-2
	нием	Определяет
	1) городского (районного) ветеринарного участка;	круг задач в
	2) городской (районной) ветеринарной станции;	рамках постав-
	3) областной (межрайонной) ветеринарной станции;	ленной цели и
	4) является отдельным ветеринарным учреждением.	выбирать
2	Штат сотрудников лаборатория ВСЭ на рынке зависит от	оптимальные
	1) их опыта и уровня подготовки;	способы их
	2) объема реализуемых на рынке пищевых продуктов;	решения, исхо-
	3) количества экспертиз, проводимых в лаборатории ежедневно;	дя из действу-

	4) решения, выносимого управлением ветеринарии субъекта	ющих правовых
3	Федерации. Согласно требованиям нормативной документации, в лаборато-	норм,
)	рии ВСЭ на рынке должны быть оборудованы отдельные поме-	имеющихся ресурсов и огра-
	шения:	ничений
	1) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов;	ничении
	смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, смотровой зал для экспертизы рыбы, молока и молочных	
	продуктов, яиц, меда, растительных продуктов; 2) смотровой зал для экспертизы мяса, мясных продуктов и ры-	
	бы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продук-	
	тов, яиц, меда, растительных продуктов;	
	3) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, ры-	
	бы, молока и молочных продуктов; смотровой зал для эксперти-	
	зы яиц, меда, растительных продуктов;	
	4) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов и	
	рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных	
	продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, раститель-	
	ных продуктов.	
4	Объем пробы молока для ВСЭ в лаборатории на рынке состав-	
	ляет:	
	1) 0,25 дм ³ ;	
	2) 0,30 дм ³ ;	
	3) 0,5 дм ³ ;	
	4) 1,0 дм ³ .	
5	На рынке допускается реализовывать молоко с титруемой	
	кислотностью	
	1) 16-18 °T;	
	2) 16-20 °T;	
	3) 16-21 °T;	
	4) 16-22 °T.	
6	В молоке, реализуемом на рынке, количество соматических кле-	
	ток должно быть	
	1) не более 100 тыс. в 1 мл;	
	2) не более 500 тыс. в 1 мл;	
	3) не более 1000 тыс. в 1 мл; 4) не более 1500 тыс. в 1 мл:	
7	По механической загрязненности молоко, реализуемое на рын-	
/	ке, делится на группы:	
	1) 1, 2;	
	2) 1, 2, 3;	
	3) 1, 2, 3, 4;	
	4) 1, 2, 3, 4, 5.	
8	Объем пробы кисломолочного напитка для экспертизы в лабо-	
	ратории ВСЭ на продовольственном рынке составляет	
	1) 50 мл;	
	2) 100 мл;	
	3) 250 мл;	
	4) 500 мл.	
9	Рыбу сомнительной свежести можно	
	1) при удовлетворительных результатах лабораторных исследо-	
	ваний использовать для пищевых целей без ограничений;	
	2) перерабатывать на стерилизованные консервы;	

на рынок? Определяет 1) веет. справка логический 2)вет. свидетельство тус, норма 3) ветеринарный сертификат ные общекл	ста- тив- ини- зате-
Правот пробу меда массой: 1) 50 г; 2) 100 г; 3) 250г; 4) 500г. Правот пробументами должно поступать молоко для продажи на рынок? Правот свидетельство Правот пробрам на рынок поступать молоко для продажи на рынок поступать на рынок поступать молоко для продажи на рынок поступать на рынок п	био- ста- тив- ини- зате-
рают пробу меда массой: 1) 50 г; 2) 100 г; 3) 250г; 4) 500г. 11 С какими документами должно поступать молоко для продажи на рынок? 1) веет. справка 2)вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат	био- ста- тив- ини- зате-
1) 50 г; 2) 100 г; 3) 250г; 4) 500г. 11 С какими документами должно поступать молоко для продажи на рынок? 1) веет. справка 2)вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат	био- ста- тив- ини- зате-
2) 100 г; 3) 250г; 4) 500г. 11 С какими документами должно поступать молоко для продажи на рынок? 1) веет. справка 2)вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат	био- ста- тив- ини- зате-
3) 250г; 4) 500г. 11 С какими документами должно поступать молоко для продажи ид-1 ОГ на рынок? 1) веет. справка 2)вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат	био- ста- тив- ини- зате-
4) 500г. 11 С какими документами должно поступать молоко для продажи иД-1 ОГ на рынок? 1) веет. справка 2)вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат	био- ста- тив- ини- зате-
11 С какими документами должно поступать молоко для продажи ИД-1 ОГ на рынок? Определяет 1) веет. справка логический 2)вет. свидетельство тус, норма 3) ветеринарный сертификат ные общекл	био- ста- тив- ини- зате-
11 С какими документами должно поступать молоко для продажи ИД-1 ОГ на рынок? Определяет 1) веет. справка логический 2)вет. свидетельство тус, норма 3) ветеринарный сертификат ные общекл	био- ста- тив- ини- зате-
на рынок? Определяет 1) веет. справка логический 2)вет. свидетельство тус, норма 3) ветеринарный сертификат ные общекл	био- ста- тив- ини- зате-
1) веет. справка логический 2)вет. свидетельство тус, норма 3) ветеринарный сертификат ные общекл	ста- тив- ини- зате-
2)вет. свидетельство тус, норма 3) ветеринарный сертификат ные общекл	тив- ини- вате-
3) ветеринарный сертификат ные общекл	ини- вате-
	вате-
12 С какими документами должно поступать мясо для продажи на ческие показ	CM-
рынок? ли органов и	· Ori-
1) вет. справка стем орган	
2) вет. свидетельство животных	
3) ветеринарный сертификат	
4) санитарный паспорт пасеки	
13 С какими документами должно поступать мед для продажи на	
рынок?	
1) вет. справка	
2) вет. свидетельство	
3) ветеринарный сертификат	
4) санитарный паспорт пасеки	
14 Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализа-	
ции молока на рынках?	
1.1 месяц	
2)1 неделя	
3) 3 месяца	
4) 2 года	
15 Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализа-	
ции мяса на рынках?	
1.2 месяц	
2)1 неделя	
3) 3 месяца	
4) 2 года	
16 Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации	
меда на рынках?	
1.3 месяц	
2)1 неделя	
3) 3 месяца	
4) 2 года	
17 По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в	
убойном пункте выдается:	
1) вет. справка	
2)вет. свидетельство	
3) ветеринарный сертификат	
18 По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на	
рынке выдается:	
1) вет. справка	

	2)вет. свидетельство	
	3) ветеринарный сертификат	
19	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на	
	рынке выдается:	
	1) вет. справка	
	2)вет. свидетельство	
	3) ветеринарный сертификат	
20	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда на	
	рынке выдается:	
	1) вет. справка	
	2)вет. свидетельство	
	3) ветеринарный сертификат	
21	Варенец домашнего изготовления готовят с применением	ИД-2 ОПК-1
	брожения:	Определяет ка-
	1) смешанного;	чество сырья и
	2) спиртового или молочнокислого;	продуктов жи-
	3) молочнокислого и спиртового;	вотного проис-
	4) молочнокислого.	хождения
22	К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относят-	
	ся:	
	1) творог и сметана;	
	2) сыр;	
	3) брынза;	
	4) масло.	
23	Основными физико-химическими показателями кисломолоч-	
	ных напитков, реализуемых на рынке, являются:	
	1) массовая доля жира, кислотность;	
	2) плотность;	
	3) механическая загрязненность;	
2.4	4) массовая доля СОМО.	
24	При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла в ла-	
	боратории на рынке определяют:	
	1) массовые доли влаги, жира, белка;	
	2) массовую долю жира, плотность, кислотность;	
	3) массовые доли влаги, жира;	
	4) массовую долю жира, плотность, механическую загрязнен-	
	ность	
25	При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров, реализуемых на	
	рынке, определяют:	
	1) массовые доли влаги, жира, белка;	
	2)массовую долю жира, плотность, кислотность;	
	3) массовые доли влаги, жира в сухом веществе, кислотность;	
26	4)массовую долю жира, белка, кислотность.	
26	Молоко и молочные продукты не должны доставляться для реа-	
	лизации на рынке в посуде из	
	1) алюминия;	
	2) стекла;	
	3) оцинкованного железа; 4) обожженной глины.	
27	Смешанным считается следующий способ посола рыбы:	
41	смешанным считается следующий спосоо посола рыоы.	

	1) рыбу заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью	
	2) рыбу натирают солью и заливают тузлуком	
	3) рыбу заливают раствором поваренной соли	
	4) рыбу натирают солью, а затем отмачивают	
28	Для установления степени свежести рыбы реакцией на перокси-	
	дазу используется	
	1) экстракт из мышечной ткани;	
	2) экстракт из жабр;	
	3) бульон из мяса;	
29	4) мышечная ткань.	
29	В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свеже-	
	сти при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается	
	1) до 10 микробных тел;	
	'	
	2) до 20 микробных тел;	
	3) до 30 микробных тел;	
20	4)до 50 микробных тел <u>.</u>	
30	Основным методом ветеринарно-санитарного контроля яиц, реа-	
	лизуемых на рынке, является: 1) технохимические испытания;	
	2) органолептическое исследование;	
	3) овоскопирование;	
	4) люминисцентный анализ.	
31	При экспертизе свежих фруктов в лаборатории ВСЭ на рынке	ИД-3 ОПК-1
	их отбирают в количестве не менее:	Определяет ка-
	1) 1 экз.;	чество сырья и
	2) 2 экз.;	продуктов рас-
	3) 3 экз.;	тительного
	4) 5 экз.	происхождения
32	В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые	
	на рынках, подразделяются на	
	1) сорта;	
	2) категории;	
33	3) классы; 4) группы. Специи на рынке можно продавать только в	
33	1) молотом вине;	
	2) немолотом виде;	
	3) сушеном виде.	
	4) герметичной упаковке;	
34	Обязательным методом исследования растительных пищевых	
	продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рын-	
	ка не является	
	1) внешний осмотр;	
	2) органолептическое исследование;	
	3) физико-химический анализ;	
_	4) определение содержания нитратов.	
35	Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являют-	
	СЯ	
	1) соленые грибы;	
	2) сушеные шампиньоны;	

	2)	
	3) томатная паста непромышленного изготовления;	
26	4) соленые арбузы <u>.</u>	
36	Массовая доля влаги определяется в:	
	1) пряностях;	
	2) картофеле;	
	3) myke;	
27	4) соленых овощах.	
37	Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки в ла-	
	боратории ВСЭ на рынке является определение	
	1) титруемой кислотности;	
	2) массовой доли сухих веществ;	
	3) массовой доли растительного белка;	
20	4) наличия посторонних примесей.	
38	В лаборатории ВСЭ на рынке массовая доля влаги не определя-	
	<u>ется</u> в:	
	1) крупах;	
	2) картофеле;	
	3) крахмале;	
39	4) семенах подсолнечника.	
39	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке, реализуемой на	
	рынке, может быть	
	1) допустимая, недопустимая;	
	2) сорная, вредная, зерновая;	
	3) физическая, химическая; 4) механическая, биологическая.	
40	Массовая доля влаги в сухофруктах, реализуемых на рынке,	
40	должна быть:	
	1) не более 10 %;	
	2) 10-16%;	
	3) 16-25 %;	
	4) 25-30 %.	
41	Мясо, реализуемое на рынке, должно быть продано в течение:	ИД-1 ОПК-3
71	1) одного дня;	Осуществляет
	2) в зимнее время 5 дней, в летнее 3 дней;	профессиональ-
	3) срока сохранения им свойств, соответствующих	ную деятель-
	4) мясу категории «свежее»;	ность в соответ-
	5) срока до полной реализации.	ствии с норма-
42	Бактериальную обсемененность молока от одной коровы, пред-	тивными право-
	назначенного для реализации на рынке, определяют	выми актами в
	1) 1 раз в неделю;	сфере аг-
	2) 1 раз в 10 дней;	ропромышлен-
	3) 1 раз в месяц;	ного комплекса
	4) 1 раз в квартал.	
43	Массовую долю жира в молоке от одной коровы, предназначен-	
	ном для реализации на рынке, определяют	
	1) ежедневно;	
	2) 1 раз в неделю;	
	3) 1 раз в месяц;	
	4) 1 раз в квартал.	
44	Кислотность творога, реализуемого на рынке, должна быть не	
	более	
	1) 120 °T;	
	1 / /	

	2) 200 eT.		
	2) 200 °T;		
	3) 240 °T;		
15	4) 300 °T .		
45	Массовая доля жира в сливочном масле, реализуемой на рынке,		
	должна быть не менее		
	1) 70 %;		
	2) 72,5 %;		
	3) 78 %; 4) 82 %.		
46	,		
40	Массовая доля жира в молоке, реализуемой на рынке, должна быть не менее		
	1) 3,0 %;		
	2) 3,2 %;		
	3) 3,8 %;		
	4) 4,0 %.		
47	Плотность молока, реализуемого на рынке, должна быть		
7/	1) He we hee $1,027 \text{ kg/m}^3$;		
	2) $1,027 - 1,030 \text{ kg/m}^3$;		
	3) $1,027 - 1,032 \text{ kg/m}^3$;		
	4) $1,027 - 1,035 \text{ kg/m}^3$.		
48	Из топленого молока изготавливают кисломолочный продукт:		
	1) сметану		
	2) ряженку		
	7 -		
	3) топленое молоко		
40	4) кефир		
49	Сливочное масло, реализуемое на рынке, вырабатывают		
	способом:		
	отстаивания сливок;		
	взбивания сливок; обезвоживания сливок;		
	фильтрации сливок.		
	В теплое время года после выпуска молока в продажу в нем по-		
	вторно определяют титруемую кислотность через		
	1) каждый час;		
	2) 2 yaca;		
	3) 3 часа;		
	4) 4 часа.		
50	Массовая доля жира в сметане, реализуемой на рынке, должна		
	быть не менее		
	1) 9 %;		
	2) 18 %;		
	3) 20 %;		
	4) 25 %.		
51	В ветеринарной справке на молоко и молочные продукты, пред-	ИД-1ОПК-5	
	назначенные для реализации на рынке, обязательно должен	Оформляет	
	быть указан результат исследования коровы на	документацию с	
	1) лейкоз;	использованием	
	2) субклинический мастит;	специализиро-	
	3) сибирскую язву;	ванных баз дан-	
- 50	4) цистицеркоз.	ных в професси-	
52	На реализуемое на рынке молоко от одной коровы ветеринарная	ональной дея-	

	справка предъявляется	тельности
	1) ежедневно;	10,10,100111
	2) еженедельно;	
	3) ежемесячно;	
	4) ежеквартально.	
53	Результаты микробиологических исследований сырья в колбас-	
	ном производстве регистрируют в журнале	
	1) микробиологического контроля состояния производства	
	2) микробиологического контроля состояния производства 2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, по-	
	луфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в	
	производстве	
	3) во всех перечисленных журналах	
	4) микробиологического контроля продуктов сублимационной	
	сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий	
	сушки и тотовых колоаспо-кулипарных изделии	
54	Допускается торговля на территории рынка живой птицей прт	
	наличии ветеринарного свидетельства формы:	
	1) форма№ 1	
	2) форма № 2	
	3) форма № 3	
	4) форма №4	
55	Допускается торговля на территории рынка живой птицей при	
	наличии ветеринарной справки	
	1) формы №1	
	2) формы № 2	
	3) форма № 3	
	4) форма №4	
56	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы 2 раза в	
	год составляется отчет	
	1) формы №1	
	2) формы № 2	
	3) форма № 3	
	4) форма №4	
	5) формы №5	
57	В лаборатории ведутся журналы повседневного учета	
	(Несколько вариантов)	
	1) журнал экспертизы мяса	
	2) журнал проведения дез. обработки	
	3) журнал учета рабочего времени	
58	4) журнал предубойного осмотра животных В обязанности ПВСК входят	
30	1) выдача заключений о пригодности продуктов	
	2) выдача заключении о пригодности продуктов	
	3) оформление актов на недобракачественное сырье	
	4) предубойный осмотр животных	
59	Результаты микробиологических исследований молока как сы-	
	рья регистрируют в журнале	
	1) микробиологического контроля состояния производства	
	2) микробиологического контроля состояния производства 2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, по-	
	луфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в	
	производстве	
	3) во всех перечисленных журналах	
L	- /	

	4) микробиологического контроля продуктов сублимационной	
(0)	сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий	
60	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса заносится	
	в журнал	
	1) формы №23	
	2) формы №2	
	3) формы №45	
61	На рынке запрещается продажа молока, полученного от коровы	ИД-1ОПК-6
	в течение	Идентифициру-
	1) первых 3 дней и последних 3 дней лактации;	ет опасность
	2) первых 5 дней и последних 5 дней лактации;	риска возник-
	3) первых 7 дней и последних 7 дней лактации;	новения и рас-
	4) первых 10 дней и последних 10 дней лактации.	пространения за-
62	При подозрение на доставку для реализации на рынке молока,	болеваний раз-
	полученного от коровы, больной бруцеллезом, с ним проводит-	личной этио-
	СЯ	логии
	1) реакция агглютинации;	
	2) редуктазная проба;	
	3) формоловая проба;	
	4) кольцевая проба.	
63	К антропозоонозным болезням рыб, реализуемых на рынке, от-	
	носится:	
	описторхоз;	
	сапролегниоз;	
	фурункулез;	
	септицемия <u>.</u>	
64	Промежуточным хозяином лентеца широкого является рыба,	
	реализуемая на рынке:	
	осетр;	
	карась;	
	щука;	
	4)карп.	
65	На рынке нельзя реализовывать яйца:	
	1) цесариные;	
	2) индюшиные;	
	<u>3</u>) гусиные;	
	4) перепелиные.	
66	Яйца обеззараживают проваркой в течение	
	1) 5 минут;	
	2) 10 минут;	
	<u>3</u>) 13 минут;	
	4) 15 минут.	
67	Подлежат утилизации яйца со следующими пороками:	
	1) красюк;	
	2) насечка;	
	3) выливка;	
	4) малое пятно.	
68	На рынке можно реализовывать яйца:	
	1) цесариные;	
	2) гусиные и утиные;	
	3) гусиные;	
	4) утиные.	
	T) y i middle.	

<u> </u>	т и и	
69	Для пищевых целей допускаются яйца со следующими дефек-	
	тами:	
	1) красюк;	
	2) миражные;	
	3) выливка;	
	4) большое пятно.	
70	Для пищевых целей <u>не допускается</u> использовать яйца со следу-	
	ющим дефектом:	
	1) мятый бок;	
	2) миражные;	
	3) малое пятно;	
	4) насечка.	
71	В лаборатории ведутся журналы повседневного учета	ИД-1ОПК-6
	(Несколько вариантов)	Идентифициру-
	1) журнал экспертизы мяса	ет опасность
	2) журнал проведения дез. обработки	риска возник-
	3) журнал учета рабочего времени	новения и рас-
	4) журнал предубойного осмотра животных	пространения за-
72	В обязанности ПВСК входят	болеваний раз-
	1) выдача заключений о пригодности продуктов	-оите йончип
	2) выдача ветеринарных заключений	логии
	3) оформление актов на недобракачественное сырье	
	4) предубойный осмотр животных	
73	Результаты микробиологических исследований молока как сы-	
	рья регистрируют в журнале	
	1) микробиологического контроля состояния производства	
	2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, по-	
	луфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в	
	производстве	
	3) во всех перечисленных журналах	
	4) микробиологического контроля продуктов сублимационной	
	сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий	
74	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса заносится	
	в журнал	
	1) формы №23	
	2) формы №2	
	3) формы №45	
75	Плотность молока, реализуемого на рынке, должна быть	
	1) не менее 1,027 кг/м ³ ;	
	2) 1,027 - 1,030 кг/м³;	
	3) 1,027 - 1,032 кг/м³;	
	<u>4) 1,027 - 1,035 кг/м³.</u>	
76	Из топленого молока изготавливают кисломолочный продукт:	
	5) сметану	
	6) ряженку	
	7) топленое молоко	
	, ·	
77	8) кефир	
77	Сливочное масло, реализуемое на рынке, вырабатывают	
	способом:	
	отстаивания сливок;	
	взбивания сливок;	

	25 227 24447 2444 2444 2444 2444 2444 24
	обезвоживания сливок;
	фильтрации сливок.
	В теплое время года после выпуска молока в продажу в нем по-
	вторно определяют титруемую кислотность через
	1) каждый час;
	2) 2 часа;
	3) 3 часа;
70	4) 4 vaca.
78	Массовая доля жира в сметане, реализуемой на рынке, должна
	быть не менее
	1) 9 %;
	2) 18 %;
	3) 20 %;
70	4) 25 %.
79	В ветеринарной справке на молоко и молочные продукты, пред-
	назначенные для реализации на рынке, обязательно должен
	быть указан результат исследования коровы на
	1) лейкоз;
	2) субклинический мастит;
	3) сибирскую язву;
90	4) цистицеркоз.
80	Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации
	меда на рынках? 1.4 месяц
	2)1 неделя
	3) 3 месяца 4) 2 года
81	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в
01	убойном пункте выдается:
	1) вет. справка
	2)вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
82	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на
02	рынке выдается:
	1) вет. справка
	2)вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
83	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на
J.	рынке выдается:
	1) вет. справка
	2)вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
84	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда на
	рынке выдается:
	1) вет. справка
	2)вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
85	Варенец домашнего изготовления готовят с применением
50	брожения:
	1) смешанного;
	2) спиртового или молочнокислого;
	3) молочнокислого и спиртового;
	1 - / moralestor of a sample boro,

	4) молочнокислого.
86	К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относят-
80	ся:
	6) сыр;
	7) брынза;
	8) масло.
87	Основными физико-химическими показателями кисломолоч-
	ных напитков, реализуемых на рынке, являются:
	5) массовая доля жира, кислотность;
	6) плотность;
	7) механическая загрязненность;
	8) массовая доля СОМО.
88	По механической загрязненности молоко, реализуемое на рын-
00	ке, делится на группы:
	1) 1, 2;
	2) 1, 2, 3;
	3) 1, 2, 3, 4;
	4) 1, 2, 3, 4, 5.
89	Объем пробы кисломолочного напитка для экспертизы в лабо-
	ратории ВСЭ на продовольственном рынке составляет
	1) 50 мл;
	2) 100 мл;
	3) 250 мл;
	4) 500 мл.
90	Рыбу сомнительной свежести можно
	4) при удовлетворительных результатах лабораторных исследо-
	ваний использовать для пищевых целей без ограничений;
	5) перерабатывать на стерилизованные консервы;
	6) после проварки использовать для пищевых целей;
	4) после проварки скармливать пушным зверям
91	Для лабораторных исследований в лаборатории на рынке отби-
	рают пробу меда массой:
	5) 50 r;
	6) 100 г;
	7) 250r;
	8) 500 _Γ .
92	С какими документами должно поступать молоко для продажи
	на рынок?
	1) веет. справка
	2)вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
93	С какими документами должно поступать мясо для продажи на
	рынок?
	1) вет. справка
	2) вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
	4) санитарный паспорт пасеки
94	С какими документами должно поступать мед для продажи на
	рынок?

	T as
	1) вет. справка
	2) вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
	4) санитарный паспорт пасеки
95	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализа-
	ции молока на рынках?
	1.5 месяц
	2)1 неделя
	3) 3 месяца
	4) 2 года
96	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализа-
	ции мяса на рынках?
	1.6 месяц
	2)1 неделя
	3) 3 месяца
	4) 2 года
97	Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации
	меда на рынках?
	1.7 месяц
	2)1 неделя
	3) 3 месяца
	4) 2 года
98	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в
	убойном пункте выдается:
	1) вет. справка
	2)вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
99	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на
	рынке выдается:
	1) вет. справка
	2)вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
100	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на
	рынке выдается:
	1) вет. справка
	2)вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», согласно следующим критериям оценивания.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	90-100 % правильных ответов
Оценка 4 (хорошо)	75-89 % правильных ответов
Оценка 3 (удовлетворительно)	55-74 % правильных ответов
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 55 % правильных ответов

4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дис-

циплины. Вопросы для собеседования см. методические разработки: Бучель, А.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки « Государственный ветеринарный надзор», форма обучения очная [Электронный ресурс] / А.В. Бучель. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. – 22 с. Режим доhttps://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01519.pdf и Крыгин В.А. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «Государственный ветеринарный надзор»), форма обучения заочная [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин, М.В. Киселёва. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2022. – 22 с. https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806 доступа: http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02882.pdf заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворитель-HO».

Оценочные средства	Код и наименование индика-		
	тора компетенции		
Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и			
продуктов животного и растительного происхождения на п	родовольственных рынках		
Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Где хранятся продукты, не реализованные на рынке в течение дня их доставки на рынок?	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресур-		
Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя животных, разрешенные к продаже на рынке?	сов и ограничений		
Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности		
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и праступации продолжения и продолжения из продолжения и предолжения			
растительного происхождения на продовольств Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке Какие продукты убоя животного должны быть представлены	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптималь-		
1,0	ные способы их решения, ис-		

для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на ходя из действующих праворынке? вых норм, имеющихся ресур-Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуксов и ограничений тов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы. Перечислите мясные продукты - объекты ветеринарно-сани-ИД-10ПК-1 Определяет биотарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном логический статус, нормативобщеклинические Какие продукты убоя животного должны быть представлены казатели органов и систем для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на организма животных Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание? Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы. Какие показатели определяются при органолептическом исследова ИД-2 ОПК-1 Определяет кании мяса? чество сырья и продуктов жи-Как проводится проба варкой мяса? вотного происхождения Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете? Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете? Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков волокон? В чем сущность реакции преципитации? В каких случаях определяется степень свежести мяса? Какие степени свежести мяса Вы знаете? Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть? Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? Каковы значения рН мышечной ткани мяса различных степеней свежести? Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса? Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см³ вытяжки)? Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести? Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести? ИД-3 ОПК-1 Определяет ка-Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. чество сырья и продуктов рас-Перечислите растительные продукты, реализация которых на тительного происхождения рынках запрещена. Опишите общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для са-

нитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке. Опишите общий порядок проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке. Как определяют внешний вид и цвет муки? Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке? Какие виды плесневых и микробных поражений корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете? Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях соленых и маринованных овощей? Какие органолептические показатели определяют при экспертизе растительных масел? Опишите органолептические и химические показатели доброкачественного подсолнечного масла Какие грибы разрешено продавать на рынке? Как они подразделяются по пищевой ценности? Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть? Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание? Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?	ИД-1ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
продовольственном рынке? Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?	
Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органо- лептического исследования оно признано сомнительной свеже- сти? Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса птицы различной степени свежести? Опишите методику компрессорного метода исследования ры- бы на описторхоз. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной опи- сторхисами, Вы знаете?	ИД-10ПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	 обучающийся полно усвоил учебный материал; показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; проявляет умение анализировать и обобщать информацию; демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; могут быть допущены одна—две неточности при освещении второстепенных вопросов.

Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	 неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	 не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации 4.2.1 Экзамен

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

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

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

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

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

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариатпосле окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится... (указывается количество вопросов: не более трех вопросов, 2 теоретических вопроса и задача и т.д.).

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

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

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

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

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

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

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

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

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

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

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

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

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

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

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

	Оценочные средства	Код и наименование индикатора
Оцено ные средетьа	компетенции	

- 1. Понятие о дисциплине «Ветеринарносанитарный контроль на продовольственных рынках». Ее цель и задачи.
- 2. Цель и задачи деятельности ЛВСЭ на продовольственном рынке.
- 3. Права и обязанности сотрудников ЛВСЭ на продовольственном рынке, выполняемая ими работа.
- 4. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя крупного рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка.

5.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя мелкого рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка.

- 6.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя свиней в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 7. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя лошадей в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 8. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 9.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя нутрий в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 10.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса диких промысловых животных в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 11. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 12.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 13. Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 14.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (колбасных изделий) в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 15.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (копченостей) в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 16.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (рубленных полуфабрикатов) в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 17. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (полуфабрикатов в тесте) в ЛВСЭ продовольственного рынка.

ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИД-1ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных

ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения

- 18.Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 19. Порядок ветеринарно-санитарного контроля сливок непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 20.Порядок ветеринарно-санитарного контроля кисломолочных напитков непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 21.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сметаны непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 22.Порядок ветеринарно-санитарного контроля кумыса непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 23.Порядок ветеринарно-санитарного контроля творога непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 24. Порядок ветеринарно-санитарного контроля сыров непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 25.Порядок ветеринарно-санитарного контроля брынзы непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 26.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сливочного масла непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 27.Порядок ветеринарно-санитарного контроля меда в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 28.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства (пыльцы) в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 29Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства (прополиса) в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 30.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства (маточного молочка) в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 31.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства (перги) в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 32.Порядок ветеринарно-санитарного контроля живой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 33.Порядок ветеринарно-санитарного контроля пресноводной охлажденной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 34.Порядок ветеринарно-санитарного контроля пресноводной замороженной рыбы в ЛВСЭ

продовольственного рынка. 35. Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы морской охлажденной В ЛВСЭ продовольственного рынка. 36. Порядок ветеринарно-санитарного контроля ЛВСЭ замороженной рыбы продовольственного рынка. 37. Порядок ветеринарно-санитарного контроля соленой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 38. Порядок ветеринарно-санитарного контроля копченой рыбы В продовольственного рынка. 39. Порядок ветеринарно-санитарного контроля вяленой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 40. Порядок ветеринарно-санитарного контроля икры рыб в ЛВСЭ продовольственного рынка. 41. Порядок ветеринарно-санитарного контроля морских беспозвоночных животных ЛВСЭ продовольственного рынка. 42. Порядок ветеринарно-санитарного контроля раков в ЛВСЭ продовольственного рынка. 43. Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых яиц в ЛВСЭ продовольственного 44. Порядок ветеринарно-санитарного контроля фруктов ЛВСЭ продовольственного В рынка.

45. Порядок ветеринарно-санитарного контроля

46. Порядок ветеринарно-санитарного контроля

47.Порядок ветеринарно-санитарного контроля бахчевых в ЛВСЭ продовольственного

48. Порядок ветеринарно-санитарного контроля

49. Порядок ветеринарно-санитарного контроля

овощей

50. Порядок ветеринарно-санитарного контроля

51. Порядок ветеринарно-санитарного контроля орехов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 52. Порядок ветеринарно-санитарного контроля

подсолнечника

овощей

овощей

ЛВСЭ

корнеклубнеплодов

В

овощей

рынка.

рынка.

соленых

квашеных

семян

маринованных

продовольственного рынка.

продовольственного рынка.

продовольственного рынка

продовольственного рынка

ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения

ЛВСЭ

ЛВСЭ

ЛВСЭ

ЛВСЭ

ЛВСЭ

продовольственного

В

В

- продовольственного рынка.
- 53.Порядок ветеринарно-санитарного контроля тыквы в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 54.Порядок ветеринарно-санитарного контроля грибов в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 55.Порядок ветеринарно-санитарного контроля ягод в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 56.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных корнеклубнеплодов в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 57.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 58.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных фруктов в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 59.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных ягод в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 60.Порядок ветеринарно-санитарного контроля муки в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 61.Порядок ветеринарно-санитарного контроля крахмала в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 62.Порядок ветеринарно-санитарного контроля зерна в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 63.Порядок ветеринарно-санитарного контроля зернопродуктов в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 64.Порядок ветеринарно-санитарного контроля бобовых культур в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 65.Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных масел непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 66.Порядок ветеринарно-санитарного контроля виноградных вин непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 67.Порядок ветеринарно-санитарного контроля плодово-ягодных вин непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.
- 68.Основные требования, предъявляемые к устройству ЛВСЭ на продовольственном рынке.
- 69.Штат сотрудников ЛВСЭ на продовольственном рынке.
- 70.Организация и порядок ветеринарносанитарного контроля реализации продуктивных животных на рынке.

ИД-1ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

71.Организация порядок ветеринарносанитарного контроля реализации птиц на рынке. 72.Организация порядок ветеринарносанитарного контроля реализации непродуктивных домашних животных на рынке. 73.Организация И порядок ветеринарносанитарного контроля реализации пчел на рынке. 74. Нормативные документы, ИД-10ПК-5 Оформляет документарегламентирующие деятельность ЛВСЭ на цию с использованием специализиропродовольственном рынке, их содержание. ванных баз данных в профессиональ-75.Первичная документация ЛВСЭ на ной деятельности продовольственном рынке. 76.Отчетная ЛВСЭ документация на продовольственном рынке. 77.Порядок оформления нормативной документации проведении при ветеринарно-санитарной экспертизы 78. Порядок обеззараживания (переработки) молока, ИД-10ПК-6 Идентифицирует опаспризнанных условно годными после экспертизы ность риска возникновения и распров ЛВСЭ продовольственного рынка. заболеваний различной странения 79.Порядок обеззараживания (переработки) этиологии молочных продуктов, признанных условно ЛВСЭ после экспертизы годными продовольственного рынка. 80.Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молока в ЛВСЭ продовольственного рынка. 81.Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молочных продуктов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 82.Порядок обеззараживания (переработки) гидробионтов, признанных условно годными после экспертизы ЛВСЭ продовольственного рынка. 83.Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей гидробионтов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 84.Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей яиц в ЛВСЭ продовольственного рынка. 85. Порядок обеззараживания (переработки) молока признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 86.Порядок обеззараживания (переработки) молочных продуктов, признанных условно ЛВСЭ годными после экспертизы продовольственного рынка. 87.Порядок обеззараживания (утилизации)

непригодных для пищевых целей молока в ЛВСЭ продовольственного рынка.	
88.Порядок обеззараживания (утилизации)	
непригодных для пищевых целей молочных	
продуктов в ЛВСЭ продовольственного	
рынка.	
89. Порядок обеззараживания (переработки) мёда, признанного фальсифицированным после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного	
рынка.	
90. Порядок обеззараживания (переработки)	
пищевых яиц, признанных условно годными	
после экспертизы в ЛВСЭ	
продовольственного рынка.	

Шкала и критерии оценки ответа обучающегося приведены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания		
Оценка 5	- обучающийся полностью усвоил учебный материал;		
(отлично)	- показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно		
	пользуется терминологией;		
	- проявляет умение анализировать и обобщать информацию,		
	навыки связного описания явлений и процессов;		
	- демонстрирует умение излагать материал в определенной		
	логической последовательности;		
	- показывает умение иллюстрировать теоретические положения		
	конкретными примерами;		
	- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний,		
	умений и навыков;		
	- могут быть допущены одна-две неточности при освещении		
	второстепенных вопросов.		
Оценка 4	- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но		
(хорошо)	при этом имеет место один из недостатков:		
	- в усвоении учебного материала допущены пробелы, не иска-		
	зившие содержание ответа;		
	- в изложении материала допущены незначительные неточности.		
Оценка 3	- знание основного программного материала в минимальном		
(удовлетворительно)	объеме, погрешности непринципиального характера в ответе		
	на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содер-		
	жание материала, но показано общее понимание вопросов;		
	- имелись затруднения или допущены ошибки в определении по-		
	нятий, использовании терминологии, описании явлений и		
	процессов, исправленные после наводящих вопросов;		
	- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и		
	навыков, студент не может применить теорию в новой ситуа-		
0	ции.		
Оценка 2	- пробелы в знаниях основного программного материала,		
(неудовлетворительно)	принципиальные ошибки при ответе на вопросы;		
	- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее		
	важной части учебного материала;		
	- допущены ошибки в определении понятий, при использовании		
	терминологии, в описании явлений и процессов, которые не		
	исправлены после нескольких наводящих вопросов;		

Шкала	Критерии оценивания		
	- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие		
	знания, умения и навыки.		

Тестовые задания по дисциплине

	гестовые задания по дисциплине	
$N_{\underline{0}}$	Оценочные средства	Код и наимено-
		вание индикато-
		ра компетенции
1	Лаборатория ВСЭ на рынке является структурным подразделе-	ИД-1УК-2
	нием	Определяет
	1) городского (районного) ветеринарного участка;	круг задач в
	2) городской (районной) ветеринарной станции;	рамках постав-
	3) областной (межрайонной) ветеринарной станции;	ленной цели и
	4) является отдельным ветеринарным учреждением.	выбирать
2	Штат сотрудников лаборатория ВСЭ на рынке зависит от	оптимальные
	1) их опыта и уровня подготовки;	способы их
	2) объема реализуемых на рынке пищевых продуктов;	решения, исхо-
	3) количества экспертиз, проводимых в лаборатории ежедневно;	дя из действу-
	4) решения, выносимого управлением ветеринарии субъекта	ющих правовых
	Федерации.	норм,
3	Согласно требованиям нормативной документации, в лаборато-	имеющихся ре-
	рии ВСЭ на рынке должны быть оборудованы отдельные поме-	сурсов и огра-
	щения:	ничений
	1) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов;	
	смотровой зал для экспертизы рыбы, молока и молочных	
	продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;	
	2) смотровой зал для экспертизы мяса, мясных продуктов и ры-	
	бы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продук-	
	тов, яиц, меда, растительных продуктов;	
	3) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, ры-	
	бы, молока и молочных продуктов; смотровой зал для эксперти-	
	зы яиц, меда, растительных продуктов;	
	4) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов и	
	рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных	
	продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, раститель-	
	ных продуктов.	
4	Объем пробы молока для ВСЭ в лаборатории на рынке состав-	
	ляет:	
	1) 0,25 дм ³ ;	
	$(2) 0.30 \text{ gm}^3;$	
	3) 0,5 дм ³ ;	
	4) 1,0 дм ³ .	
5	На рынке допускается реализовывать молоко с титруемой	
	кислотностью	
	1) 16-18 °T;	
	2) 16-20 °T; 3) 16-21 °T;	
	3) 16-21 °1; 4) 16-22 °T.	
6		
0	В молоке, реализуемом на рынке, количество соматических клеток должно быть	
	ток должно обть	

	1) 5 100 1	
	1) не более 100 тыс. в 1 мл;	
	2) не более 500 тыс. в 1 мл;	
	3) не более 1000 тыс. в 1 мл;	
	4) не более 1500 тыс. в 1 мл:	
7	По механической загрязненности молоко, реализуемое на рын-	
	ке, делится на группы:	
	1) 1, 2;	
	2) 1, 2, 3;	
	3) 1, 2, 3, 4;	
0	4) 1, 2, 3, 4, 5.	
8	Объем пробы кисломолочного напитка для экспертизы в лабо-	
	ратории ВСЭ на продовольственном рынке составляет	
	1) 50 мл;	
	2) 100 мл;	
	3) 250 мл;	
	4) 500 мл.	
9	Рыбу сомнительной свежести можно	
	7) при удовлетворительных результатах лабораторных исследо-	
	ваний использовать для пищевых целей без ограничений;	
	8) перерабатывать на стерилизованные консервы;	
	9) после проварки использовать для пищевых целей;	
1.0	4) после проварки скармливать пушным зверям	
10	Для лабораторных исследований в лаборатории на рынке отби-	
	рают пробу меда массой:	
	9) 50 r;	
	10) 100 r;	
	11) 250r;	
	12) 500r.	
11	С какими документами должно поступать молоко для продажи	ИД-1 ОПК-1
	на рынок?	Определяет био-
	1) веет. справка	логический ста-
	2)вет. свидетельство	тус, норматив-
	3) ветеринарный сертификат	ные общеклини-
12	С какими документами должно поступать мясо для продажи на	ческие показате-
	рынок?	ли органов и си-
	1) вет. справка	стем организма
	2) вет. свидетельство	животных
	3) ветеринарный сертификат	
	4) санитарный паспорт пасеки	
13	С какими документами должно поступать мед для продажи на	
	рынок?	
	1) вет. справка	
	2) вет. свидетельство	
	3) ветеринарный сертификат	
	4) санитарный паспорт пасеки	
14	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализа-	
	ции молока на рынках?	
	1.8 месяц	
	2)1 неделя	
	3) 3 месяца	
	4) 2 года	

15	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализа-	
	ции мяса на рынках?	
	1.9 месяц	
	2)1 неделя	
	3) 3 месяца	
1.6	4) 2 года	
16	Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации	
	меда на рынках?	
	1.10 месяц	
	2)1 неделя	
	3) 3 месяца	
17	4) 2 года	
17	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в	
	убойном пункте выдается:	
	1) вет. справка	
	2)вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат	
18	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
10	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на	
	рынке выдается:	
	1) вет. справка 2)вет. свидетельство	
	3) ветеринарный сертификат	
19		
19	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на рынке выдается:	
	1) вет. справка	
	2)вет. свидетельство	
	3) ветеринарный сертификат	
20	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда на	
20	рынке выдается:	
	1) вет. справка	
	2)вет. свидетельство	
	3) ветеринарный сертификат	
21	Варенец домашнего изготовления готовят с применением	ИД-2 ОПК-1
	брожения:	Определяет ка-
	1) смешанного;	чество сырья и
	2) спиртового или молочнокислого;	продуктов жи-
	3) молочнокислого и спиртового;	вотного проис-
	4) молочнокислого.	хождения
22	К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относят-	
	ся:	
	9) творог и сметана;	
	10) сыр;	
	11) брынза;	
	11) орынза, 12) масло.	
22	·	
23	Основными физико-химическими показателями кисломолоч-	
	ных напитков, реализуемых на рынке, являются:	
	9) массовая доля жира, кислотность;	
	10) плотность;	
	11) механическая загрязненность;	
	12) массовая доля СОМО.	
24	При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла в ла-	

	болотории на линка оправонатот:	
	боратории на рынке определяют:	
	4) массовые доли влаги, жира, белка;	
	5) массовую долю жира, плотность, кислотность;	
	6) массовые доли влаги, жира;	
	4)массовую долю жира, плотность, механическую загрязнен-	
	НОСТЬ	
25	При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров, реализуемых на	
	рынке, определяют:	
	1)массовые доли влаги, жира, белка;	
	2) массовую долю жира, плотность, кислотность;	
	3)массовые доли влаги, жира в сухом веществе, кислотность; 4)массовую долю жира, белка, кислотность.	
26	Молоко и молочные продукты не должны доставляться для реа-	
20	лизации на рынке в посуде из	
	1) алюминия;	
	2) стекла;	
	3) оцинкованного железа;	
	4) обожженной глины.	
27	Смешанным считается следующий способ посола рыбы:	
	5) рыбу заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью	
	6) рыбу натирают солью и заливают тузлуком	
	7) рыбу заливают раствором поваренной соли	
	8) рыбу натирают солью, а затем отмачивают	
28	Для установления степени свежести рыбы реакцией на перокси-	
20	дазу используется	
	5) экстракт из мышечной ткани;	
	6) экстракт из жабр;	
	7) бульон из мяса;	
20	8) мышечная ткань <u>.</u>	
29	В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свеже-	
	сти при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается	
	4) до 10 микробных тел;	
	7	
	5) до 20 микробных тел;	
	6) до 30 микробных тел;	
20	4)до 50 микробных тел <u>.</u>	
30	Основным методом ветеринарно-санитарного контроля яиц, реа-	
	лизуемых на рынке, является:	
	1) технохимические испытания; 2) органолептическое исследование;	
	3) овоскопирование;	
	4) люминисцентный анализ.	
31	При экспертизе свежих фруктов в лаборатории ВСЭ на рынке	ИД-3 ОПК-1
	их отбирают в количестве не менее:	Определяет ка-
	1) 1 экз.;	чество сырья и
	2) 2 экз.;	продуктов рас-
	3) 3 экз.;	тительного
	4) 5 экз.	происхождения
32	В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые	
	на рынках, подразделяются на	

	1) сорта;	
	2) категории;	
22	3) классы; 4) группы.	
33	Специи на рынке можно продавать только в	
	1) молотом вине;	
	2) немолотом виде;	
	3) сушеном виде.	
	4) герметичной упаковке;	
34	Обязательным методом исследования растительных пищевых	
	продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рын-	
	ка не является	
	1) внешний осмотр;	
	2) органолептическое исследование;	
	3) физико-химический анализ;	
	4) определение содержания нитратов.	
35	Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являют-	
	СЯ	
	1) соленые грибы;	
	2) сушеные шампиньоны;	
	3) томатная паста непромышленного изготовления;	
	4) соленые арбузы <u>.</u>	
36	Массовая доля влаги определяется в:	
	1) пряностях;	
	2) картофеле;	
	3) муке;	
	4) соленых овощах.	
37	Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки в ла-	
	боратории ВСЭ на рынке является определение	
	1) титруемой кислотности;	
	2) массовой доли сухих веществ;	
	3) массовой доли растительного белка;	
	4) наличия посторонних примесей.	
38	В лаборатории ВСЭ на рынке массовая доля влаги не определя-	
	<u>ется</u> в:	
	1) крупах;	
	2) картофеле;	
	3) крахмале;	
	4) семенах подсолнечника.	
39	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке, реализуемой на	
	рынке, может быть	
	1) допустимая, недопустимая;	
	2) сорная, вредная, зерновая;	
	3) физическая, химическая;	
	4) механическая, биологическая.	
40	Массовая доля влаги в сухофруктах, реализуемых на рынке,	
	должна быть:	
	1) не более 10 %;	
	2) 10-16%;	
	3) 16-25 %;	
	4) 25-30 %.	
41	Мясо, реализуемое на рынке, должно быть продано в течение:	ИД-1 ОПК-3
	1) одного дня;	Осуществляет
L	1 / 11 - 11 - 2	

	2) в зимнее время 5 дней, в летнее 3 дней;	профосононан
	3) срока сохранения им свойств, соответствующих	профессиональ-
	4) мясу категории «свежее»;	ную деятель- ность в соответ-
	5) срока до полной реализации.	ствии с норма-
42	Бактериальную обсемененность молока от одной коровы, пред-	тивными право-
72	назначенного для реализации на рынке, определяют	выми актами в
	1) 1 раз в неделю;	сфере аг-
	2) 1 раз в 10 дней;	ропромышлен-
	3) 1 раз в несяц;	ного комплекса
	4) 1 раз в квартал.	Horo Rominickea
43	Массовую долю жира в молоке от одной коровы, предназначен-	
	ном для реализации на рынке, определяют	
	1) ежедневно;	
	2) 1 раз в неделю;	
	3) 1 раз в месяц;	
	4) 1 раз в квартал.	
44	Кислотность творога, реализуемого на рынке, должна быть не	
	более	
	1) 120 °T;	
	2) 200 °T;	
	3) 240 °T;	
	4) 300 °T.	
45	Массовая доля жира в сливочном масле, реализуемой на рынке,	
	должна быть не менее	
	1) 70 %;	
	2) 72,5 %;	
	3) 78 %;	
	4) 82 %.	
46	Массовая доля жира в молоке, реализуемой на рынке, должна	
	быть не менее	
	1) 3,0 %;	
	2) 3,2 %;	
	3) 3,8 %;	
	4) 4,0 %.	
47	Плотность молока, реализуемого на рынке, должна быть	
	1) He methee $1{,}027 \text{ kg/m}^3$;	
	2) 1,027 - 1,030 Kг/m³;	
	3) $1,027 - 1,032 \text{ kg/m}^3$;	
48	4) 1,027 - 1,035 кг/м ³ . Из топленого молока изготавливают кисломолочный продукт:	
40		
	9) сметану	
	10) ряженку	
	11) топленое молоко	
	12) кефир	
49	Сливочное масло, реализуемое на рынке, вырабатывают	
	способом:	
	отстаивания сливок;	
	взбивания сливок;	
	обезвоживания сливок;	
	фильтрации сливок.	
	В теплое время года после выпуска молока в продажу в нем по-	

50	вторно определяют титруемую кислотность через 1) каждый час; 2) 2 часа; 3) 3 часа; 4) 4 часа. Массовая доля жира в сметане, реализуемой на рынке, должна быть не менее	
	1) 9 %; 2) 18 %; 3) 20 %; 4) 25 %.	
51	В ветеринарной справке на молоко и молочные продукты, предназначенные для реализации на рынке, обязательно должен быть указан результат исследования коровы на 1) лейкоз; 2) субклинический мастит; 3) сибирскую язву; 4) цистицеркоз.	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализиро- ванных баз дан- ных в професси-
52	На реализуемое на рынке молоко от одной коровы ветеринарная справка предъявляется 1) ежедневно; 2) еженедельно; 3) ежемесячно; 4) ежеквартально.	ональной дея- тельности
53	Результаты микробиологических исследований сырья в колбасном производстве регистрируют в журнале 1) микробиологического контроля состояния производства 2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве 3) во всех перечисленных журналах 4) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий	
54	Допускается торговля на территории рынка живой птицей прт наличии ветеринарного свидетельства формы: 1) форма№ 1 2) форма № 2 3) форма № 3 4) форма № 3	
55	Допускается торговля на территории рынка живой птицей при наличии ветеринарной справки 1) формы №1 2) формы № 2 3) форма № 3 4) форма №4	
56	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы 2 раза в год составляется отчет 1) формы №1 2) формы № 2 3) форма № 3 4) форма №4	

	5) формы №5	
57	/ 1 1	
37	В лаборатории ведутся журналы повседневного учета	
	(Несколько вариантов)	
	1) журнал экспертизы мяса	
	2) журнал проведения дез. обработки	
	3) журнал учета рабочего времени	
7 0	4) журнал предубойного осмотра животных	
58	В обязанности ПВСК входят	
	1) выдача заключений о пригодности продуктов	
	2) выдача ветеринарных заключений	
	3) оформление актов на недобракачественное сырье	
	4) предубойный осмотр животных	
59	Результаты микробиологических исследований молока как сы-	
	рья регистрируют в журнале	
	1) микробиологического контроля состояния производства	
	2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, по-	
	луфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в	
	производстве	
	3) во всех перечисленных журналах	
	4) микробиологического контроля продуктов сублимационной	
	сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий	
60	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса заносится	
	в журнал	
	1) формы №23	
	2) формы №2	
	3) формы №45	
61	На рынке запрещается продажа молока, полученного от коровы	ИД-1ОПК-6
	в течение	Идентифициру-
	1) первых 3 дней и последних 3 дней лактации;	ет опасность
	2) первых 5 дней и последних 5 дней лактации;	риска возник-
	3) первых 7 дней и последних 7 дней лактации;	новения и рас-
	4) первых 10 дней и последних 10 дней лактации.	пространения за-
62	При подозрение на доставку для реализации на рынке молока,	болеваний раз-
	полученного от коровы, больной бруцеллезом, с ним проводит-	личной этио-
	ся	ЛОГИИ
	1) реакция агглютинации;	
	2) редуктазная проба;	
	3) формоловая проба;	
	4) кольцевая проба.	
63	К антропозоонозным болезням рыб, реализуемых на рынке, от-	
	носится:	
	описторхоз;	
	сапролегниоз;	
	фурункулез;	
	септицемия.	
64	Промежуточным хозяином лентеца широкого является рыба,	
	реализуемая на рынке:	
	осетр;	
	карась;	
	щука;	
	4)карп.	
1	<u> </u>	
65	На рынке нельзя реализовывать яйца:	

	1) насарини из-	
	1) цесариные;	
	2) индюшиные;	
	$\frac{3}{4}$) гусиные;	
	4) перепелиные.	
66	Яйца обеззараживают проваркой в течение	
	1) 5 минут;	
	2) 10 минут;	
	<u>3</u>) 13 минут;	
	4) 15 минут.	
67	Подлежат утилизации яйца со следующими пороками:	
	1) красюк;	
	2) насечка;	
	3) выливка;	
	4) малое пятно.	
68	На рынке можно реализовывать яйца:	
	1) цесариные;	
	2) гусиные и утиные;	
	3) гусиные;	
	4) утиные.	
69	Для пищевых целей допускаются яйца со следующими дефек-	
	тами:	
	1) красюк;	
	2) миражные;	
	3) выливка;	
	4) большое пятно.	
70	Для пищевых целей <u>не допускается</u> использовать яйца со следу-	
/0	ющим дефектом:	
	ющим дефектом. 1) мятый бок;	
	2) миражные;	
	3) малое пятно;	
71	4) насечка.	ил топи с
71	В лаборатории ведутся журналы повседневного учета	ИД-10ПК-6
	(Несколько вариантов)	Идентифициру-
	1) журнал экспертизы мяса	ет опасность
	2) журнал проведения дез. обработки	риска возник-
	3) журнал учета рабочего времени	новения и рас-
	4) журнал предубойного осмотра животных	пространения за-
72	В обязанности ПВСК входят	болеваний раз-
	1) выдача заключений о пригодности продуктов	личной этио-
	2) выдача ветеринарных заключений	ЛОГИИ
	3) оформление актов на недобракачественное сырье	
	4) предубойный осмотр животных	
73	Результаты микробиологических исследований молока как сы-	
	рья регистрируют в журнале	
	1) микробиологического контроля состояния производства	
	2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, по-	
	луфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в	
	производстве	
	3) во всех перечисленных журналах	
	4) микробиологического контроля продуктов сублимационной	
	сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий	
74	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса заносится	
· · ·		·

	в журнал						
	1) формы №23						
	2) формы №2						
	3) формы №45						
75	Плотность молока, реализуемого на рынке, должна быть						
	1) не менее 1,027 кг/м ³ ;						
	2) 1,027 - 1,030 кг/м ³ ;						
	3) 1,027 - 1,032 кг/м³;						
	<u>4) 1,027 - 1,035 кг/м³.</u>						
76	Из топленого молока изготавливают кисломолочный продукт:						
	13) сметану						
	14) ряженку						
	15) топленое молоко						
	16) кефир						
77	Сливочное масло, реализуемое на рынке, вырабатывают						
''	способом:						
	отстаивания сливок;						
	взбивания сливок;						
	обезвоживания сливок;						
	фильтрации сливок.						
	В теплое время года после выпуска молока в продажу в нем по-						
	вторно определяют титруемую кислотность через						
	1) каждый час;						
	2) 2 часа;						
	3) 3 часа;						
	4) 4 часа.						
78	Массовая доля жира в сметане, реализуемой на рынке, должна						
	быть не менее						
	1) 9 %;						
	2) 18 %;						
	3) 20 %;						
	4) 25 %.						
79	В ветеринарной справке на молоко и молочные продукты, пред-						
	назначенные для реализации на рынке, обязательно должен						
	быть указан результат исследования коровы на						
	1) лейкоз;						
	2) субклинический мастит;						
	3) сибирскую язву;						
	4) цистицеркоз.						
80	Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации						
	меда на рынках?						
	1.11 месяц						
	2)1 неделя						
	3) 3 месяца						
0.1	4) 2 года						
81	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в						
	убойном пункте выдается:						
	1) вет. справка						
	2)вет. свидетельство						
02	3) ветеринарный сертификат						
82	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на						

	MITHEO BITHOOTOU.
	рынке выдается:
	1) вет. справка
	2) вет. свидетельство
83	3) ветеринарный сертификат
83	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на
	рынке выдается:
	1) вет. справка
	2) вет свидетельство
0.1	3) ветеринарный сертификат
84	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда на
	рынке выдается:
	1) вет. справка
	2) вет. свидетельство
85	3) ветеринарный сертификат
83	Варенец домашнего изготовления готовят с применением
	брожения:
	1) смешанного;
	2) спиртового или молочнокислого;
	3) молочнокислого и спиртового; 4) молочнокислого.
86	
80	К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относятся:
	13) творог и сметана;
	14) сыр;
	15) брынза;
	16) масло.
87	Основными физико-химическими показателями кисломолоч-
	ных напитков, реализуемых на рынке, являются:
	13) массовая доля жира, кислотность;
	14) плотность;
	15) механическая загрязненность;
0.0	/
88	По механической загрязненности молоко, реализуемое на рын-
	ке, делится на группы:
	1) 1, 2;
	2) 1, 2, 3;
	3) 1, 2, 3, 4;
89	4) 1, 2, 3, 4, 5.
07	Объем пробы кисломолочного напитка для экспертизы в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке составляет
	ратории всэ на продовольственном рынке составляет 1) 50 мл;
	1) 30 мл; 2) 100 мл;
	2) 100 мл, 3) 250 мл;
	3) 230 мл, 4) 500 мл.
90	Рыбу сомнительной свежести можно
7 U	
	следований использовать для пищевых целей без ограничений; 11) перерабатывать на стерилизованные консервы;
	11) перерабатывать на стерилизованные консервы;12) после проварки использовать для пищевых целей;
	4) после проварки использовать для пищевых целей,
91	Для лабораторных исследований в лаборатории на рынке отби-
/1	для лиоораторных исследовании в лаооратории на рынке отои-

	рают пробу меда массой:
	13) 50 r;
	14) 100 r;
	15) 250r;
	16) 500r.
92	С какими документами должно поступать молоко для продажи
7 -	на рынок?
	1) веет. справка
	2)вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
93	С какими документами должно поступать мясо для продажи на
75	рынок?
	1) вет. справка
	2) вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
	4) санитарный паспорт пасеки
94	С какими документами должно поступать мед для продажи на
<i>)</i>	рынок?
	1) вет. справка
	2) вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
	4) санитарный паспорт пасеки
95	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализа-
, ,	ции молока на рынках?
	1.12 месяц
	2)1 неделя
	3) 3 месяца
	4) 2 года
96	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализа-
	ции мяса на рынках?
	1.13 месяц
	2)1 неделя
	3) 3 месяца
	4) 2 года
97	Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации
	меда на рынках?
	1.14 месяц
	2)1 неделя
	3) 3 месяца
	4) 2 года
98	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в
	убойном пункте выдается:
	1) вет. справка
	2)вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
99	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на
	рынке выдается:
	1) вет. справка
	2)вет. свидетельство
	3) ветеринарный сертификат
100	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на

рынке выдается:	
1) вет. справка	
2)вет. свидетельство	
3) ветеринарный сертификат	

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», согласно следующим критериям оценивания.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)		
Оценка 5 (отлично)	90-100 %		
Оценка 4 (хорошо)	75-89 %		
Оценка 3 (удовлетворительно)	55-74 %		
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 55 %		

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер	Номера листов		Основа-			Дата вне-	
Номер измене- ния	заменен-	но- вых	аннулирован- ных	ние для внесения измене- ний	Подпись	Расшифров- ка подписи	сения измене- ния