

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабагов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 31.05.2022 14:15:45

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**

**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**



**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор Института ветеринарной медицины**

**С.В.Кабагов**

**« 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**

**Троицк**  
**2022**

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

Н.А. Журавель

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

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

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.....	4
1.1. Цель и задачи дисциплины.....	4
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 по дисциплине.....	16
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....	16
8. Ресурсы информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....	17
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.....	17
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	18
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся.....	19
Лист регистрации изменений.....	71

# 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 не промышленного 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 не промышленного 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 достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
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	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)
	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)
	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 достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели

животных		органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – У.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 достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь определять качество сырья и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – У.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 достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу определения качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь определять качество сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения качества сырья и продуктов растительного происхождения (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 достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять профессио-

ными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса		нальную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными 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 достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – У.1)
	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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний 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

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единицы (ЗЕТ), 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

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	95	20
<i>В том числе:</i>		
<i>Лекции (Л)</i>	36	8
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	54	12
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	7	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	56	151
<b>Контроль</b>	27	9
<b>Итого</b>	180	180

#### 3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

Очная форма обучения

№ тем	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках</b>							
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	x
1.2	Нормативная документация, регламентирующая 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
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках</b>							

2.1.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	14,3	4	8	0,3	3	х
2.2.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	8,3	4	-	0,3	1	х
2.3.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ рынка	8,3	-	4	0,3	2	х
2.4.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	6,3	2	-	0,3	1	х
2.5.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и других гидробионтов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	12,3	4	6	0,3	3	х
2.6	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	18,3	4	12	0,3	3	х
2.7	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	12,3	4	6	0,3	3	х
2.8	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	14,3	4	8	0,3	4	х
2.9	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов непромышленного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	12,3	4	6	0,3	3	х
2.10	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации животных на рынке	4,3	2	-	0,3	1	х
2.11	Правила отбора проб пищевых продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	6,3	-	-	1	6	х
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	х
	Контроль	27	х	х	х	х	27
		<b>180</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>7</b>	<b>56</b>	<b>27</b>

#### Заочная форма обучения

№ тем	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках</b>							



1.1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	13	2	2	-	9	x
1.2	Нормативная документация, регламентирующая работу лабораторий ВСЭ на продовольственных рынках	10	-	-	-	10	x
1.3	Оформление результатов ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов в лаборатории на рынке (ведение первичной документации)	10	-	-	-	10	x
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках</b>							
2.1.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	13	2	2	-	9	x
2.2.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11	2	-	-	9	x
2.3.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ рынка	11	-	2	-	9	x
2.4.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11	2	-	-	9	x
2.5.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и других гидробионтов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11	-	2	-	9	x
2.6	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11	-	2	-	9	x
2.7	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11	-	2	-	9	x
2.8	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	10	-	-	-	10	x
2.9	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов непромышленного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	10	-	-	-	10	x
2.10	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации животных на рынке	10	-	-	-	10	x
2.11	Правила отбора проб пищевых продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	10	-	-	-	10	x
2.12	Методы и методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов мясных продуктов, пищевых жиров, гидробионтов (раков, икры), пчелопродуктов в лаборатории ВСЭ на рынке	10	-	-	-	10	x
2.13	Ветеринарно-санитарная оценка пищевых продуктов в зависимости от результатов ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	9	-	-	-	9	x

	Контроль	9	x	x	x	x	9
		<b>180</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>151</b>	<b>9</b>

#### **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 не промышленного 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 исследования 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	Практическая подготовка
1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного 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 не промышленного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
10	Документация лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	2	+
	Итого	36	20 %

#### **Заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного 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	+
Итого		8	20 %

### 4.3 Содержание лабораторных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая 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

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая 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 условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	2	
6	Порядок ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	2	
	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

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
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
<b>Итого</b>	<b>56</b>	<b>151</b>

##### 4.5.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся

п/п №	Наименование тем	Количество часов	
		по очной форме обучения	по заочной 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 лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	3	9
9	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	3	9
10	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов в ла-	3	9

п/п	№ Наименование тем	Количество часов	
		по очной форме обучения	по заоч- ной форме обучения
	боратории ВСЭ продовольственного рынка		
11	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства в лабораториях ВСЭ продовольственного рынка	4	10
12	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов не-промышленного изготовления в лабораториях 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 лабораториях на рынке	6	10
15	Методы и методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов мясных продуктов, пищевых жиров, гидробионтов (раков, икры), пчелопродуктов в лабораториях ВСЭ на рынке	6	10
16	Ветеринарно-санитарная оценка пищевых продуктов в зависимости от результатов ветеринарно-санитарного контроля в лабораториях на рынке	6	9
<b>Итого</b>		<b>56</b>	<b>151</b>

## 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;>  
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01520.pdf>

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;> <http://nb.sursau.ru:8080/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>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02883.pdf>

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

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

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

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

### **Основная:**

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. Мижевкина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевкина, 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 авториз. пользователей.

2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе 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 авториз. 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>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/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>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01520.pdf>

### **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](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 KERN, микроскопы Биомед-2, нитрат-тестер «Морион», овоскоп, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, проекционный трихинеллоскоп, электроплитка.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости проведения промежуточной аттестации  
обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	21
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	24
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	30
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	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 Тестирование	35
4.1.3 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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
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	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)	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)	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)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Экзамен

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 достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся должен знать нормативную базу определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.1)	Обучающийся должен уметь определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – У.1)	Обучающийся должен владеть методами определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Экзамен

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 достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся должен знать нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.2)	Обучающийся должен уметь определять качество сырья и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – У.2)	Обучающийся должен владеть методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – Н.2)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Экзамен

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 достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся должен знать нормативную базу определения качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.3)	Обучающийся должен уметь определять качество сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – У.3)	Обучающийся должен владеть методами определения качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – Н.3)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Экзамен

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 ОПК-3 Осуществляет профессио-	Обучающийся должен знать нормативную ба-	Обучающийся должен уметь осуществлять	Обучающийся должен владеть методами осу-	Устный опрос на лабора-	Экзамен

нальную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	зу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – 3.1)	профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – У.1)	ствления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – Н.1)	торном занятии, тестирование	
---	--	---	--	------------------------------	--

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – 3.1)	Обучающийся должен уметь оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – У.1)	Обучающийся должен владеть методами оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Экзамен

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной	Обучающийся должен знать нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной	Обучающийся должен уметь идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся должен владеть методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Экзамен

этиологии	личной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – 3.1)	логии (Б1.0.28, ОПК-6 – У.1)	логии (Б1.0.28, ОПК-6 – Н.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 ресурсов и ограничений

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, УК-2 – 3.1	Обучающийся не знает нормативную базу для решения задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо знает нормативную базу для решения задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу для решения задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает 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 – У.1	Обучающийся не умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся умеет 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 – Н.1	Обучающийся не владеет определением круга задач в рамках поставленной цели и выбирать	Обучающийся слабо владеет методами определения круга задач в рамках поставленной	Обучающийся владеет методами определения круга задач в рамках поставленной цели и	Обучающийся свободно владеет методами определения круга задач в рамках постав-



	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
--	---	---	--	--

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, ОПК-1 – З.1	Обучающийся не знает нормативную базу определения биологического статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся слабо знает нормативную базу определения биологического статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу определения биологического статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу определения биологического статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных
Б1.0.28, ОПК-1 – У.1	Обучающийся не умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся слабо умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных
Б1.0.28, ОПК-1 – Н.1	Обучающийся не владеет методами определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей	Обучающийся слабо владеет методами определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей	Обучающийся владеет методами определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей	Обучающийся свободно владеет методами определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей

	органов и систем организма животных	органов и систем организма животных	органов и систем организма животных	органов и систем организма животных
--	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

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 оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, ОПК-1 – 3.2	Обучающийся не знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными проблемами знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения	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 – Н.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 оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, ОПК-1 – 3.3	Обучающийся не знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными проблемами знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов растительного происхождения

	ного происхождения	растительного происхождения	зу определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	деления качества сырья и продуктов растительного происхождения
Б1.0.28, ОПК-1 – У.3	Обучающийся не умеет определять качество сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо умеет определять качество сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет определять качество сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся умеет определять качество сырья и продуктов растительного происхождения
Б1.0.28, ОПК-1 – Н.3	Обучающийся не владеет методами определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет методами определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся владеет методами определения качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет методами определения качества сырья и продуктов растительного происхождения

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, ОПК-3 – 3.1	Обучающийся не знает нормативную базу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Обучающийся слабо знает нормативную базу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
Б1.0.28, ОПК-3 – У.1	Обучающийся не умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере аг-	Обучающийся слабо умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми ак-	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными	Обучающийся умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми ак-

	ропромышленного комплекса	ропромышленного комплекса	правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ропромышленного комплекса
Б1.0.28, ОПК-3 – Н.1	Обучающийся не владеет методами осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Обучающийся слабо владеет методами осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Обучающийся владеет методами осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Обучающийся свободно владеет методами осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, ОПК-5 – 3.1	Обучающийся не знает нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо знает нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	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	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	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 специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо владеет методами оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся владеет методами оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся свободно владеет методами оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

	ных баз данных в профессиональной деятельности	ных баз данных в профессиональной деятельности	ных баз данных в профессиональной деятельности	рованных баз данных в профессиональной деятельности
--	--	--	--	---

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, ОПК-6 – 3.1	Обучающийся не знает нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся слабо знает нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
Б1.0.28, ОПК-6 – У.1	Обучающийся не умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся слабо умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
Б1.0.28, ОПК-6 – Н.1	Обучающийся не владеет методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся слабо владеет методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся владеет методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся свободно владеет методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной 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>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01520.pdf>

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>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02882.pdf>

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>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02883.pdf>

#### **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. 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 «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>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02883.pdf>

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p>Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.</li> <li>2. Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?</li> <li>3. Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?</li> <li>4. Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?</li> <li>5. Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?</li> </ol>	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
2	<p>Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на рынке</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.</li> <li>2. Какие продукты убоя животного должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке?</li> <li>3. Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание?</li> <li>4. Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы.</li> <li>5. Какие показатели определяются при органолептическом</li> </ol>	ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов растительного происхождения
3	<p>Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы</li> </ol>	ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные

	<p>знаете?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Как отбирают пробы жиров из транспортной тару?</li> <li>3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании жиров?</li> <li>4. Какие химические показатели нормируются НТД для пищевых животных жиров?</li> <li>5. Опишите методику проведения реакции жира с нейтральным красным.</li> <li>6. Опишите органолептические и химические показатели жира сомнительной свежести.</li> <li>7. Как поступают с пищевыми животными жирами сомнительной свежести и несвежими?</li> </ol>	<p>общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>
4	<p>Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении?</li> <li>2. Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка.</li> <li>3. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы?</li> <li>4. Опишите органолептические показатели рыбы сомнительной свежести.</li> <li>5. Какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть?</li> <li>6. Как поступают с рыбой сомнительной свежести?</li> <li>7. Опишите методику компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз.</li> <li>8. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете?</li> </ol>	<p>ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>
5	<p>Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в условиях лаборатории ВСЭ на рынке</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В какой посуде разрешается доставлять молоко для реализации на рынке? В какой не допускается?</li> <li>2. В каких случаях молоко на рынке реализовывать запрещено? Почему?</li> <li>3. Опишите правила отбора проб молока для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка.</li> <li>4. Перечислите показатели, определяемые при ветеринарно-санитарном контроле молока в лаборатории ВСЭ на рынке. Назовите их значения.</li> <li>5. Какой документ на молоко должен предъявить их владелец в лаборатории ВСЭ на рынке? Срок его действия?</li> <li>6. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?</li> <li>7. В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?</li> </ol>	<p>ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения</p>
6	<p>Порядок ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие молочные продукты разрешено реализовывать на продовольственных рынках?</li> <li>2. В какой посуде разрешается доставлять молочные продукты для реализации на рынке? В какой не до-</li> </ol>	<p>ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения</p>



	<p>пускается?</p> <p>3. В каких случаях молочные продукты на рынке реализовывать запрещено? Почему?</p> <p>4. Опишите правила отбора проб молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка.</p> <p>5. Какой документ на молочные продукты должен предъявить их владелец в лаборатории ВСЭ на рынке? Срок его действия?</p> <p>6. Опишите общие правила ветеринарно-санитарной оценки молочных продуктов по результатам их ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке.</p>	
7	<p>Порядок ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке</p> <p>1. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к пищевым куриным яйцам, реализуемым на рынке.</p> <p>2. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля яиц домашней птицы в лаборатории ВСЭ на рынке.</p> <p>3. При наличии каких пороков яйца домашней птицы подлежат утилизации?</p> <p>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?</p> <p>5. Яйца какой домашней птицы на рынках реализовывать запрещено? Почему?</p> <p>6. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках?</p> <p>7. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.</p>	ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

8	<p>Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие документы в лаборатории ВСЭ на рынке должен предъявить владелец меда, предназначенного для реализации на рынке?</li> <li>2. В какой таре должен доставляться мед для реализации на рынке? В какой таре мед хранить и реализовывать запрещено?</li> <li>3. Опишите порядок отбора проб меда для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке.</li> <li>4. Опишите ветеринарно-санитарные характеристики доброкачественного меда, предназначенного для реализации на рынке.</li> <li>5. Как в лаборатории ВСЭ на рынке поступают с медом, признанным по результатам его ветеринарно-санитарной экспертизы недоброкачественным, фальсифицированным?</li> <li>6. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда?</li> <li>7. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена?</li> <li>8. Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке</li> </ol>	ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
9	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках.</li> <li>2. Перечислите растительные продукты, реализация которых на рынках запрещена.</li> <li>3. Опишите общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке.</li> <li>4. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке.</li> <li>5. Опишите общий порядок проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке.</li> <li>6. Как определяют внешний вид и цвет муки?</li> <li>7. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке?</li> <li>8. Какие виды плесневых и микробных поражений корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете?</li> </ol>	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:

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li> <li>- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;</li> </ul>

Шкала	Критерии оценивания
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul> <p>Отказ от ответа.</p>

#### 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.

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

	4) решения, выносимого управлением ветеринарии субъекта Федерации.	Ющих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
3	Согласно требованиям нормативной документации, в лаборатории ВСЭ на рынке должны быть оборудованы отдельные помещения: 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 рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов; 3) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, рыбы, молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы 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, растительных продуктов.	
4	Объем пробы молока для ВСЭ в лаборатории на рынке составляет: 1) 0,25 дм <sup>3</sup> ; 2) 0,30 дм <sup>3</sup> ; 3) 0,5 дм <sup>3</sup> ; 4) 1,0 дм <sup>3</sup> .	
5	На рынке допускается реализовывать молоко с титруемой кислотностью 1) 16-18 °Т; 2) 16-20 °Т; 3) 16-21 °Т; 4) 16-22 °Т.	
6	В молоке, реализуемом на рынке, количество соматических клеток 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 рынке, 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 лаборатории 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 исследований использовать для пищевых целей без ограничений; 2) перерабатывать на стерилизованные консервы;	

	3) после проварки использовать для пищевых целей; 4) после проварки скармливать пушным зверям	
10	Для лабораторных исследований в лаборатории на рынке отбирают 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) вет. справка 2) вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат	ИД-1 ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных
12	С какими документами должно поступать мясо для продажи на рынок? 1) вет. справка 2) вет. свидетельство 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 реализации молока на рынках? 1.1 месяц 2)1 неделя 3) 3 месяца 4) 2 года	
15	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации 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 брожения: 1) смешанного; 2) спиртового или молочнокислого; 3) молочнокислого и спиртового; 4) молочнокислого.	ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения
22	К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относятся: 1) творог и сметана; 2) сыр; 3) брынза; 4) масло.	
23	Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков, реализуемых на рынке, являются: 1) массовая доля жира, кислотность; 2) плотность; 3) механическая загрязненность; 4) массовая доля СОМО.	
24	При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла в лаборатории 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 загрязненность	
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 реализации на рынке в посуде из 1) алюминия; 2) стекла; 3) оцинкованного железа; 4) обожженной глины.	
27	Смешанным считается следующий способ посола рыбы:	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) рыбу заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью</li> <li>2) рыбу натирают солью и заливают тузлуком</li> <li>3) рыбу заливают раствором поваренной соли</li> <li>4) рыбу натирают солью, а затем отмачивают</li> </ol>	
28	<p>Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) экстракт из мышечной ткани;</li> <li>2) экстракт из жабр;</li> <li>3) бульон из мяса;</li> <li>4) мышечная ткань.</li> </ol>	
29	<p>В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) до 10 микробных тел;</li> <li>2) до 20 микробных тел;</li> <li>3) до 30 микробных тел;</li> <li>4) до 50 микробных тел.</li> </ol>	
30	<p>Основным методом ветеринарно-санитарного контроля яиц, реализуемых на рынке, является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) теххимические испытания;</li> <li>2) органолептическое исследование;</li> <li>3) овоскопирование;</li> <li>4) люминисцентный анализ.</li> </ol>	
31	<p>При экспертизе свежих фруктов в лаборатории ВСЭ на рынке их отбирают в количестве не менее:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1 экз.;</li> <li>2) 2 экз.;</li> <li>3) 3 экз.;</li> <li>4) 5 экз.</li> </ol>	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения
32	<p>В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые на рынках, подразделяются на</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сорта;</li> <li>2) категории;</li> <li>3) классы; 4) группы.</li> </ol>	
33	<p>Специи на рынке можно продавать только в</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) молотом виде;</li> <li>2) немолотом виде;</li> <li>3) сушеном виде.</li> <li>4) герметичной упаковке;</li> </ol>	
34	<p>Обязательным методом исследования растительных пищевых продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рынка <u>не является</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) внешний осмотр;</li> <li>2) органолептическое исследование;</li> <li>3) физико-химический анализ;</li> <li>4) определение содержания нитратов.</li> </ol>	
35	<p>Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) соленые грибы;</li> <li>2) сушеные шампиньоны;</li> </ol>	

	3) томатная паста непромышленного изготовления; 4) соленые арбузы.	
36	Массовая доля влаги определяется в: 1) пряностях; 2) картофеле; 3) муке; 4) соленых овощах.	
37	Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки в лаборатории 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 <u>не определяется</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: 1) одного дня; 2) в зимнее время 5 дней, в летнее 3 дней; 3) срока сохранения им свойств, соответствующих ____ 4) мясу категории «свежее»; 5) срока до полной реализации.	ИД-1 ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
42	Бактериальную обсемененность молока от одной коровы, предназначенного для реализации на рынке, определяют 1) 1 раз в неделю; 2) 1 раз в 10 дней; 3) 1 раз в месяц; 4) 1 раз в квартал.	
43	Массовую долю жира в молоке от одной коровы, предназначенном 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 °Т;	



	<p>2) 200 °Т;  3) 240 °Т;  4) 300 °Т .</p>	
45	<p>Массовая доля жира в сливочном масле, реализуемой на рынке, должна быть не менее</p> <p>1) 70 %;  2) 72,5 %;  3) 78 %;  4) 82 %.</p>	
46	<p>Массовая доля жира в молоке, реализуемой на рынке, должна быть не менее</p> <p>1) 3,0 %;  2) 3,2 %;  3) 3,8 %;  4) 4,0 %.</p>	
47	<p>Плотность молока, реализуемого на рынке, должна быть</p> <p>1) не менее 1,027 кг/м<sup>3</sup>;  2) 1,027 - 1,030 кг/м<sup>3</sup>;  3) 1,027 - 1,032 кг/м<sup>3</sup>;  4) 1,027 - 1,035 кг/м<sup>3</sup>.</p>	
48	<p>Из топленого молока изготавливают кисломолочный продукт:</p> <p>1) сметану  2) ряженку  3) топленое молоко  4) кефир</p>	
49	<p>Сливочное масло, реализуемое на рынке, вырабатывают способом:</p> <p>отстаивания сливок;  взбивания сливок;  обезвоживания сливок;  фльтрации сливок.</p> <p>В теплое время года после выпуска молока в продажу в нем повторно определяют титруемую кислотность через</p> <p>1) каждый час;  2) 2 часа;  3) 3 часа;  4) 4 часа.</p>	
50	<p>Массовая доля жира в сметане, реализуемой на рынке, должна быть не менее</p> <p>1) 9 %;  2) 18 %;  3) 20 %;  4) 25 %.</p>	
51	<p>В ветеринарной справке на молоко и молочные продукты, предназначенные для реализации на рынке, обязательно должен быть указан результат исследования коровы на</p> <p>1) лейкоз;  2) субклинический мастит;  3) сибирскую язву;  4) цистицеркоз.</p>	<p>ИД-10ПК-5  Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной дея-</p>
52	<p>На реализуемое на рынке молоко от одной коровы ветеринарная</p>	

	справка предъявляется 1) ежедневно; 2) еженедельно; 3) ежемесячно; 4) ежеквартально.	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 при 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 4) журнал предубойного осмотра животных	
58	В обязанности ПВСК входят 1) выдача заключений о пригодности продуктов 2) выдача ветеринарных заключений 3) оформление актов на недоброкачественное сырье 4) предубойный осмотр животных	
59	Результаты микробиологических исследований молока как сырья 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	
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 в течение 1) первых 3 дней и последних 3 дней лактации; 2) первых 5 дней и последних 5 дней лактации; 3) первых 7 дней и последних 7 дней лактации; 4) первых 10 дней и последних 10 дней лактации.	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
62	При подозрение на доставку для реализации на рынке молока, полученного от коровы, больной бруцеллезом, с ним проводится 1) реакция агглютинации; 2) редуктазная проба; 3) формоловая проба; 4) кольцевая проба.	
63	К антропоозоонозным болезням рыб, реализуемых на рынке, относятся: описторхоз; сапролегниоз; фурункулез; септицемия.	
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; 3) гусиные; 4) перепелиные.	
66	Яйца обеззараживают проваркой в течение 1) 5 минут; 2) 10 минут; 3) 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 дефектами: 1) красюк; 2) миражные; <u>3) выливка;</u> 4) большое пятно.	
70	Для пищевых целей <u>не допускается</u> использовать яйца со следующим дефектом: 1) мятый бок; 2) миражные; 3) малое пятно; 4) насечка.	
71	В лаборатории ведутся журналы повседневного учета (Несколько вариантов) 1) журнал экспертизы мяса 2) журнал проведения дез. обработки 3) журнал учета рабочего времени 4) журнал предубойного осмотра животных	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
72	В обязанности ПВСК входят 1) выдача заключений о пригодности продуктов 2) выдача ветеринарных заключений 3) оформление актов на недоброкачественное сырье 4) предубойный осмотр животных	
73	Результаты микробиологических исследований молока как сырья 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	
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 <sup>3</sup> ; 2) 1,027 - 1,030 кг/м <sup>3</sup> ; 3) 1,027 - 1,032 кг/м <sup>3</sup> ; <u>4) 1,027 - 1,035 кг/м<sup>3</sup>.</u>	
76	Из топленого молока изготавливают кисломолочный продукт: 5) сметану 6) ряженку 7) топленое молоко 8) кефир	
77	Сливочное масло, реализуемое на рынке, вырабатывают способом: отстаивания сливок; взбивания сливок;	

	<p>обезвоживания сливок;          фильтрации сливок.          В теплое время года после выпуска молока в продажу в нем повторно определяют титруемую кислотность через</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) каждый час;</li> <li>2) 2 часа;</li> <li>3) 3 часа;</li> <li>4) 4 часа.</li> </ol>	
78	<p>Массовая доля жира в сметане, реализуемой на рынке, должна быть не менее</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 9 %;</li> <li>2) 18 %;</li> <li>3) 20 %;</li> <li>4) 25 %.</li> </ol>	
79	<p>В ветеринарной справке на молоко и молочные продукты, предназначенные для реализации на рынке, обязательно должен быть указан результат исследования коровы на</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) лейкоз;</li> <li>2) субклинический мастит;</li> <li>3) сибирскую язву;</li> <li>4) цистицеркоз.</li> </ol>	
80	<p>Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации меда на рынках?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 4 месяца</li> <li>2) 1 неделя</li> <li>3) 3 месяца</li> <li>4) 2 года</li> </ol>	
81	<p>По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в убойном пункте выдается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вет. справка</li> <li>2) вет. свидетельство</li> <li>3) ветеринарный сертификат</li> </ol>	
82	<p>По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на рынке выдается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вет. справка</li> <li>2) вет. свидетельство</li> <li>3) ветеринарный сертификат</li> </ol>	
83	<p>По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на рынке выдается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вет. справка</li> <li>2) вет. свидетельство</li> <li>3) ветеринарный сертификат</li> </ol>	
84	<p>По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке выдается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вет. справка</li> <li>2) вет. свидетельство</li> <li>3) ветеринарный сертификат</li> </ol>	
85	<p>Варенец домашнего изготовления готовят с применением брожения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) смешанного;</li> <li>2) спиртового или молочнокислого;</li> <li>3) молочнокислого и спиртового;</li> </ol>	

	4) молочнокислого.	
86	К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относятся: 5) творог и сметана; 6) сыр; 7) брынза; 8) масло.	
87	Основными физико-химическими показателями кисломолочных 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 рынке, 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 лаборатории 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 исследований использовать для пищевых целей без ограничений; 5) перерабатывать на стерилизованные консервы; 6) после проварки использовать для пищевых целей; 4) после проварки скормливать пушным зверям	
91	Для лабораторных исследований в лаборатории на рынке отбирают пробу меда массой: 5) 50 г; 6) 100 г; 7) 250г; 8) 500г.	
92	С какими документами должно поступать молоко для продажи на рынок? 1) вет. 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?	

	1) вет. справка 2) вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат 4) санитарный паспорт пасеки	
95	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации молока на рынках? 1.5 месяц 2)1 неделя 3) 3 месяца 4) 2 года	
96	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации 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.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания (% правильных ответов)</b>
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 доступа: <https://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. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7806>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/02882.pdf> заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<b>Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках</b>	
<p>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?            Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя животных, разрешенные к продаже на рынке?</p>	<p>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</p>
<p>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?</p>	<p>ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках</b>	
<p>Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке            Какие продукты убоя животного должны быть представлены</p>	<p>ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, ис-</p>



<p>для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке? Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы.</p>	<p>ходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Какие продукты убоя животного должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке? 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.</p>	<p>ИД-1ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных</p>
<p>Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса? Как проводится проба варкой мяса? 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 из 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 аминокислотного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см<sup>3</sup> 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?</p>	<p>ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения</p>
<p>Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. Перечислите растительные продукты, реализация которых на рынках запрещена. Опишите общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для са-</p>	<p>ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения</p>

<p>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?</p>	
<p>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?</p>	<p>ИД-1ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>
<p>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?  Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке?  Срок их действия?</p>	<p>ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>
<p>Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?  Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса птицы различной степени свежести?  Опишите методику компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз.  Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете?</p>	<p>ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>

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

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
<p>Оценка 5 (отлично)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию;</li> <li>- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>

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 работе не допускается.

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

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится... *(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 обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
--------------------	---

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках». Ее цель и задачи.</li> <li>2. Цель и задачи деятельности ЛВСЭ на продовольственном рынке.</li> <li>3. Права и обязанности сотрудников ЛВСЭ на продовольственном рынке, выполняемая ими работа.</li> <li>4. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя крупного рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> </ol>	<p>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</p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя мелкого рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> <li>6. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя свиней в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> <li>7. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя лошадей в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> <li>8. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> <li>9. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя нутрий в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> <li>10. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса диких промысловых животных в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> <li>11. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> <li>12. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> <li>13. Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> </ol>	<p>ИД-1ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных</p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>14. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (колбасных изделий) в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> <li>15. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (копченостей) в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> <li>16. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (рубленных полуфабрикатов) в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> <li>17. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (полуфабрикатов в тесте) в ЛВСЭ продовольственного рынка.</li> </ol>	<p>ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения</p>

- 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.
- 29.Порядок 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

<p>продовольственного рынка.</p> <p>35.Порядок ветеринарно-санитарного контроля морской охлажденной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>36.Порядок ветеринарно-санитарного контроля замороженной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>37.Порядок ветеринарно-санитарного контроля соленой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>38.Порядок ветеринарно-санитарного контроля копченой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>39.Порядок ветеринарно-санитарного контроля вяленой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>40.Порядок ветеринарно-санитарного контроля икры рыб в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>41.Порядок ветеринарно-санитарного контроля морских беспозвоночных животных в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>42.Порядок ветеринарно-санитарного контроля раков в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>43.Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых яиц в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p>	
<p>44.Порядок ветеринарно-санитарного контроля фруктов в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>45.Порядок ветеринарно-санитарного контроля корнеклубнеплодов в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>46.Порядок ветеринарно-санитарного контроля овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>47.Порядок ветеринарно-санитарного контроля бахчевых в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>48.Порядок ветеринарно-санитарного контроля соленых овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>49.Порядок ветеринарно-санитарного контроля квашеных овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка</p> <p>50.Порядок ветеринарно-санитарного контроля маринованных овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка</p> <p>51.Порядок ветеринарно-санитарного контроля орехов в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>52.Порядок ветеринарно-санитарного контроля семян подсолнечника в ЛВСЭ</p>	<p>ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения</p>

<p>продовольственного рынка.</p> <p>53.Порядок ветеринарно-санитарного контроля тыквы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>54.Порядок ветеринарно-санитарного контроля грибов в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>55.Порядок ветеринарно-санитарного контроля ягод в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>56.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных корнеклубнеплодов в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>57.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>58.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных фруктов в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>59.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных ягод в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>60.Порядок ветеринарно-санитарного контроля муки в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>61.Порядок ветеринарно-санитарного контроля крахмала в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>62.Порядок ветеринарно-санитарного контроля зерна в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>63.Порядок ветеринарно-санитарного контроля зернопродуктов в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>64.Порядок ветеринарно-санитарного контроля бобовых культур в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>65.Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных масел непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>66.Порядок ветеринарно-санитарного контроля виноградных вин непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>67.Порядок ветеринарно-санитарного контроля плодово-ягодных вин непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p>	
<p>68.Основные требования, предъявляемые к устройству ЛВСЭ на продовольственном рынке.</p> <p>69.Штат сотрудников ЛВСЭ на продовольственном рынке.</p> <p>70.Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации продуктивных животных на рынке.</p>	<p>ИД-1ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>



<p>71. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации птиц на рынке.</p> <p>72. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации непродуктивных домашних животных на рынке.</p> <p>73. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации пчел на рынке.</p>	
<p>74. Нормативные документы, регламентирующие деятельность ЛВСЭ на продовольственном рынке, их содержание.</p> <p>75. Первичная документация ЛВСЭ на продовольственном рынке.</p> <p>76. Отчетная документация ЛВСЭ на продовольственном рынке.</p> <p>77. Порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>
<p>78. Порядок обеззараживания (переработки) молока, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>79. Порядок обеззараживания (переработки) молочных продуктов, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>80. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молока в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>81. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молочных продуктов в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>82. Порядок обеззараживания (переработки) гидробионтов, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>83. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей гидробионтов в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>84. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей яиц в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>85. Порядок обеззараживания (переработки) молока признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>86. Порядок обеззараживания (переработки) молочных продуктов, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка.</p> <p>87. Порядок обеззараживания (утилизации)</p>	<p>ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>

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

Шкала и критерии оценки ответа обучающегося приведены в таблице.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полностью усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li> <li>- демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</li> <li>- в усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> </ul>

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

Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Лаборатория ВСЭ на рынке является структурным подразделением 1) городского (районного) ветеринарного участка; 2) городской (районной) ветеринарной станции; 3) областной (межрайонной) ветеринарной станции; 4) является отдельным ветеринарным учреждением.	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать
2	Штат сотрудников лаборатория ВСЭ на рынке зависит от 1) их опыта и уровня подготовки; 2) объема реализуемых на рынке пищевых продуктов; 3) количества экспертиз, проводимых в лаборатории ежедневно; 4) решения, выносимого управлением ветеринарии субъекта Федерации.	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,
3	Согласно требованиям нормативной документации, в лаборатории ВСЭ на рынке должны быть оборудованы отдельные помещения: 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 рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов; 3) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, рыбы, молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы 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, растительных продуктов.	имеющихся ресурсов и ограничений
4	Объем пробы молока для ВСЭ в лаборатории на рынке составляет: 1) 0,25 дм <sup>3</sup> ; 2) 0,30 дм <sup>3</sup> ; 3) 0,5 дм <sup>3</sup> ; 4) 1,0 дм <sup>3</sup> .	
5	На рынке допускается реализовывать молоко с титруемой кислотностью 1) 16-18 °Т; 2) 16-20 °Т; 3) 16-21 °Т; 4) 16-22 °Т.	
6	В молоке, реализуемом на рынке, количество соматических клеток должно быть	

	<p>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.</p>	
7	<p>По механической загрязненности молоко, реализуемое на рынке, делится на группы:  1) 1, 2;  2) 1, 2, 3;  3) 1, 2, 3, 4;  4) 1, 2, 3, 4, 5.</p>	
8	<p>Объем пробы кисломолочного напитка для экспертизы в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке составляет  1) 50 мл;  2) 100 мл;  3) 250 мл;  4) 500 мл.</p>	
9	<p>Рыбу сомнительной свежести можно  7) при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений;  8) перерабатывать на стерилизованные консервы;  9) после проварки использовать для пищевых целей;  4) после проварки скармливать пушным зверям</p>	
10	<p>Для лабораторных исследований в лаборатории на рынке отбирают пробу меда массой:  9) 50 г;  10) 100 г;  11) 250г;  12) 500г.</p>	
11	<p>С какими документами должно поступать молоко для продажи на рынок?  1) вет. справка  2) вет. свидетельство  3) ветеринарный сертификат</p>	<p>ИД-1 ОПК-1  Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных</p>
12	<p>С какими документами должно поступать мясо для продажи на рынок?  1) вет. справка  2) вет. свидетельство  3) ветеринарный сертификат  4) санитарный паспорт пасеки</p>	
13	<p>С какими документами должно поступать мед для продажи на рынок?  1) вет. справка  2) вет. свидетельство  3) ветеринарный сертификат  4) санитарный паспорт пасеки</p>	
14	<p>Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации молока на рынках?  1.8 месяц  2)1 неделя  3) 3 месяца  4) 2 года</p>	

15	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации мяса на рынках? 1) 9 месяцев 2) 1 неделя 3) 3 месяца 4) 2 года	
16	Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации меда на рынках? 1) 10 месяцев 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 брожения: 1) смешанного; 2) спиртового или молочнокислого; 3) молочнокислого и спиртового; 4) молочнокислого.	ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения
22	К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относятся: 9) творог и сметана; 10) сыр; 11) брынза; 12) масло.	
23	Основными физико-химическими показателями кисломолочных 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-	

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) сорта;</li> <li>2) категории;</li> <li>3) классы; 4) группы.</li> </ul>	
33	<p>Специи на рынке можно продавать только в</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) молотом виде;</li> <li>2) немолотом виде;</li> <li>3) сушеном виде.</li> <li>4) герметичной упаковке;</li> </ul>	
34	<p>Обязательным методом исследования растительных пищевых продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рынка <u>не является</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) внешний осмотр;</li> <li>2) органолептическое исследование;</li> <li>3) физико-химический анализ;</li> <li>4) определение содержания нитратов.</li> </ul>	
35	<p>Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являются</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) соленые грибы;</li> <li>2) сушеные шампиньоны;</li> <li>3) томатная паста непромышленного изготовления;</li> <li>4) соленые арбузы.</li> </ul>	
36	<p>Массовая доля влаги определяется в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) пряностях;</li> <li>2) картофеле;</li> <li>3) муке;</li> <li>4) соленых овощах.</li> </ul>	
37	<p>Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки в лаборатории ВСЭ на рынке является определение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) титруемой кислотности;</li> <li>2) массовой доли сухих веществ;</li> <li>3) массовой доли растительного белка;</li> <li>4) наличия посторонних примесей.</li> </ul>	
38	<p>В лаборатории ВСЭ на рынке массовая доля влаги <u>не определяется</u> в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) крупах;</li> <li>2) картофеле;</li> <li>3) крахмале;</li> <li>4) семенах подсолнечника.</li> </ul>	
39	<p>Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке, реализуемой на рынке, может быть</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) допустимая, недопустимая;</li> <li>2) сорная, вредная, зерновая;</li> <li>3) физическая, химическая;</li> <li>4) механическая, биологическая.</li> </ul>	
40	<p>Массовая доля влаги в сухофруктах, реализуемых на рынке, должна быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) не более 10 %;</li> <li>2) 10-16%;</li> <li>3) 16-25 %;</li> <li>4) 25-30 %.</li> </ul>	
41	<p>Мясо, реализуемое на рынке, должно быть продано в течение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) одного дня;</li> </ul>	ИД-1 ОПК-3 Осуществляет

	<p>2) в зимнее время 5 дней, в летнее 3 дней;</p> <p>3) срока сохранения им свойств, соответствующих ____</p> <p>4) мясу категории «свежее»;</p> <p>5) срока до полной реализации.</p>	<p>профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>
42	<p>Бактериальную обсемененность молока от одной коровы, предназначенного для реализации на рынке, определяют</p> <p>1) 1 раз в неделю;</p> <p>2) 1 раз в 10 дней;</p> <p>3) 1 раз в месяц;</p> <p>4) 1 раз в квартал.</p>	
43	<p>Массовую долю жира в молоке от одной коровы, предназначенном для реализации на рынке, определяют</p> <p>1) ежедневно;</p> <p>2) 1 раз в неделю;</p> <p>3) 1 раз в месяц;</p> <p>4) 1 раз в квартал.</p>	
44	<p>Кислотность творога, реализуемого на рынке, должна быть не более</p> <p>1) 120 °Т;</p> <p>2) 200 °Т;</p> <p>3) 240 °Т;</p> <p>4) 300 °Т .</p>	
45	<p>Массовая доля жира в сливочном масле, реализуемой на рынке, должна быть не менее</p> <p>1) 70 %;</p> <p>2) 72,5 %;</p> <p>3) 78 %;</p> <p>4) 82 %.</p>	
46	<p>Массовая доля жира в молоке, реализуемой на рынке, должна быть не менее</p> <p>1) 3,0 %;</p> <p>2) 3,2 %;</p> <p>3) 3,8 %;</p> <p>4) 4,0 %.</p>	
47	<p>Плотность молока, реализуемого на рынке, должна быть</p> <p>1) не менее 1,027 кг/м<sup>3</sup>;</p> <p>2) 1,027 - 1,030 кг/м<sup>3</sup>;</p> <p>3) 1,027 - 1,032 кг/м<sup>3</sup>;</p> <p>4) 1,027 - 1,035 кг/м<sup>3</sup>.</p>	
48	<p>Из топленого молока изготавливают кисломолочный продукт:</p> <p>9) сметану</p> <p>10) ряженку</p> <p>11) топленое молоко</p> <p>12) кефир</p>	
49	<p>Сливочное масло, реализуемое на рынке, вырабатывают способом:</p> <p>отстаивания сливок;</p> <p>взбивания сливок;</p> <p>обезвоживания сливок;</p> <p>фильтрации сливок.</p> <p>В теплое время года после выпуска молока в продажу в нем по-</p>	



	вторно определяют титруемую кислотность через 1) каждый час; 2) 2 часа; 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, 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 специализированных баз данных в профессиональной деятельности
52	На реализуемое на рынке молоко от одной коровы ветеринарная справка предъявляется 1) ежедневно; 2) еженедельно; 3) ежемесячно; 4) ежеквартально.	
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 при 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 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 сырья 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	
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 в течение 1) первых 3 дней и последних 3 дней лактации; 2) первых 5 дней и последних 5 дней лактации; 3) первых 7 дней и последних 7 дней лактации; 4) первых 10 дней и последних 10 дней лактации.	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
62	При подозрение на доставку для реализации на рынке молока, полученного от коровы, больной бруцеллезом, с ним проводится 1) реакция агглютинации; 2) редуктазная проба; 3) формоловая проба; 4) кольцевая проба.	
63	К антропоозоонозным болезням рыб, реализуемых на рынке, относятся: описторхоз; сапролегниоз; фурункулез; септицемия.	
64	Промежуточным хозяином лентеца широкого является рыба, реализуемая на рынке: осетр; карась; щука; 4)карп.	
65	На рынке нельзя реализовывать яйца:	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) цесаринные;</li> <li>2) индюшковые;</li> <li>3) гусиные;</li> <li>4) перепелиные.</li> </ul>	
66	<p>Яйца обеззараживают проваркой в течение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 5 минут;</li> <li>2) 10 минут;</li> <li>3) 13 минут;</li> <li>4) 15 минут.</li> </ul>	
67	<p>Подлежат утилизации яйца со следующими пороками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) красюк;</li> <li>2) насечка;</li> <li>3) выливка;</li> <li>4) малое пятно.</li> </ul>	
68	<p>На рынке можно реализовывать яйца:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) цесаринные;</li> <li>2) гусиные и утиные;</li> <li>3) гусиные;</li> <li>4) утиные.</li> </ul>	
69	<p>Для пищевых целей допускаются яйца со следующими дефектами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) красюк;</li> <li>2) миражные;</li> <li>3) выливка;</li> <li>4) большое пятно.</li> </ul>	
70	<p>Для пищевых целей <u>не допускается</u> использовать яйца со следующим дефектом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) мятый бок;</li> <li>2) миражные;</li> <li>3) малое пятно;</li> <li>4) насечка.</li> </ul>	
71	<p>В лаборатории ведутся журналы повседневного учета (Несколько вариантов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) журнал экспертизы мяса</li> <li>2) журнал проведения дез. обработки</li> <li>3) журнал учета рабочего времени</li> <li>4) журнал предубойного осмотра животных</li> </ul>	<p>ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>
72	<p>В обязанности ПВСК входят</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) выдача заключений о пригодности продуктов</li> <li>2) выдача ветеринарных заключений</li> <li>3) оформление актов на недоброкачественное сырье</li> <li>4) предубойный осмотр животных</li> </ul>	
73	<p>Результаты микробиологических исследований молока как сырья регистрируют в журнале...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) микробиологического контроля состояния производства</li> <li>2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве</li> <li>3) во всех перечисленных журналах</li> <li>4) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий</li> </ul>	
74	<p>Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса заносится</p>	

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

	рынке выдается: 1) вет. справка 2) вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат	
83	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на 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 брожения: 1) смешанного; 2) спиртового или молочнокислого; 3) молочнокислого и спиртового; 4) молочнокислого.	
86	К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относятся: 13) творог и сметана; 14) сыр; 15) брынза; 16) масло.	
87	Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков, реализуемых на рынке, являются: 13) массовая доля жира, кислотность; 14) плотность; 15) механическая загрязненность; 16) массовая доля СОМО.	
88	По механической загрязненности молоко, реализуемое на рынке, 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 лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке составляет 1) 50 мл; 2) 100 мл; 3) 250 мл; 4) 500 мл.	
90	Рыбу сомнительной свежести можно 10) при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений; 11) перерабатывать на стерилизованные консервы; 12) после проварки использовать для пищевых целей; 4) после проварки скармливать пушным зверям	
91	Для лабораторных исследований в лаборатории на рынке отби-	

	<p>рают пробу меда массой:</p> <p>13) 50 г;</p> <p>14) 100 г;</p> <p>15) 250г;</p> <p>16) 500г.</p>	
92	<p>С какими документами должно поступать молоко для продажи на рынок?</p> <p>1) вет. справка</p> <p>2) вет. свидетельство</p> <p>3) ветеринарный сертификат</p>	
93	<p>С какими документами должно поступать мясо для продажи на рынок?</p> <p>1) вет. справка</p> <p>2) вет. свидетельство</p> <p>3) ветеринарный сертификат</p> <p>4) санитарный паспорт пасеки</p>	
94	<p>С какими документами должно поступать мед для продажи на рынок?</p> <p>1) вет. справка</p> <p>2) вет. свидетельство</p> <p>3) ветеринарный сертификат</p> <p>4) санитарный паспорт пасеки</p>	
95	<p>Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации молока на рынках?</p> <p>1. 12 месяц</p> <p>2) 1 неделя</p> <p>3) 3 месяца</p> <p>4) 2 года</p>	
96	<p>Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации мяса на рынках?</p> <p>1. 13 месяц</p> <p>2) 1 неделя</p> <p>3) 3 месяца</p> <p>4) 2 года</p>	
97	<p>Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации меда на рынках?</p> <p>1. 14 месяц</p> <p>2) 1 неделя</p> <p>3) 3 месяца</p> <p>4) 2 года</p>	
98	<p>По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в убойном пункте выдается:</p> <p>1) вет. справка</p> <p>2) вет. свидетельство</p> <p>3) ветеринарный сертификат</p>	
99	<p>По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на рынке выдается:</p> <p>1) вет. справка</p> <p>2) вет. свидетельство</p> <p>3) ветеринарный сертификат</p>	
100	<p>По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на</p>	

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.

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

