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

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета ветеринарной медицины
_____ Д.М. Максимович
«14» _____05_____ 2020 г.

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

Рабочая программа дисциплины

Б1.0.28 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ

Наименование подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль: Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Уровень высшего образования - бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения: заочная

Троицк 2020

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 Бучель А.В.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров «14» мая 2020 г. (протокол № 8)

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы
и товароведения потребительских товаров,
доктор ветеринарных наук, профессор Лыкасова И.А.

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины «14» мая 2020 г. (протокол № 9)

Председатель методической комиссии
факультета ветеринарной медицины,
кандидат ветеринарных наук, доцент Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки Е.Л. Лебедева

НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА

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....6
3.1Распределение объема дисциплины по видам учебной работы....7
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам 7
4. Структура и содержание дисциплины 8
4.1 Содержание дисциплины 8
4.2 Содержание лекций 10
4.3 Содержание лабораторных занятий....10
4.4 Содержание практических занятий....10
4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся....10
4.5.1 Виды самостоятельной работы обучающихся 10
4.5.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся....11
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине 11
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине 12
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины....12
8. Ресурсы информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины....12
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины 13
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем 13
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине 13
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся....15
Лист регистрации изменений……64

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

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

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

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

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

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

Код и наименование индикатора 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 – З.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 живот-	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу определения биологического статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – У.1)

ных	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 – З.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 – З.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	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – З.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – У.1)

комплекса	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 – З.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 – З.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

Объем дисциплины составляет 6 зачетных единицы (ЗЕТ), 216 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	97
В том числе:	
Лекции (Л)	8
Лабораторные занятия (ЛЗ)	12
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	187
Контроль	9
Итого	216

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках							
1.1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	17	2	4	-	11	х
1.2	Нормативная документация, регламентирующая работу лабораторий ВСЭ на продовольственных рынках	11	-	-	-	11	х
1.3	Оформление результатов ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов в лаборатории на рынке (ведение первичной документации)	11	-	-	-	11	х
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках							
2.1.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	7	2	4	-	1	х
2.2.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	13	2	-	-	11	х
2.3.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ рынка	15	-	4	-	11	х
2.4.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	13	2	-	-	11	х
2.5.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и других гидробионтов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11	-	-	-	11	х
2.6	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11	-	-	-	11	х

2.7	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11	-	-	-	11	х
2.8	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11	-	-	-	11	х
2.9	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов непромышленного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11	-	-	-	11	х
2.10	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации животных на рынке	13	-	-	-	13	х
2.11	Правила отбора проб пищевых продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	14	-	-	-	14	х
2.12	Методы и методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов мясных продуктов, пищевых жиров, гидробионтов (раков, икры), пчелопродуктов в лаборатории ВСЭ на рынке	14	-	-	-	14	х
2.13	Ветеринарно-санитарная оценка пищевых продуктов в зависимости от результатов ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	14	-	-	-	14	х
	Контроль	9	х	х	х	х	9
		216	**8**	**12**	**-**	**187**	**9**

4. Структура и содержание дисциплины
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. Органолептиче-

ские показатели при исследовании мяса на свежесть. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести. Правила отбора проб птицы для исследований. Органолептические показатели определяемые при оценке свежести мяса птицы. Лабораторные методы определения степени свежести мяса птицы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Документы предъявляемые владельцем меда, в лаборатории ВСЭ на рынке. Тара для хранения меда. Порядок отбора проб меда для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Ветеринарно-санитарные характеристики доброкачественного меда, предназначенного для реализации на рынке. Показатели определяемые при органолептическом физико-химическом исследовании меда. Виды фальсификаций меда.

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

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

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов
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
	ого	8

4.3 Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов
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.	4
3	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	4
	Итого	12

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
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	38
Подготовка к тестированию	10
Подготовка к собеседованию	16
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	123
Итого	**187**

4.5.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Объем (акад. часов)
1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	2
2	Нормативная документация, регламентирующая работу лабораторий ВСЭ на продовольственных рынках	13
3	Оформление результатов ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов в лаборатории на рынке (ведение первичной документации	13
4	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	3
5	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11
6	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ рынка	11
7	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11
8	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и других гидробионтов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11
9	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11
10	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11
11	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11
12	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов непромышленного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11
13	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации животных на рынке	13
14	Правила отбора проб пищевых продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	14
15	Методы и методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов мясных продуктов, пищевых жиров, гидробионтов (раков, икры), пчелопродуктов в лаборатории ВСЭ на рынке	14
16	Ветеринарно-санитарная оценка пищевых продуктов в зависимости от результатов ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	14
Итого		**187**

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

5. 1 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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин , О.А. Кравцова, А.В. Бучель. – Троицк: ФГБОУ ВО Юж-

но-Уральский ГАУ, 2020. – 22 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01430.pdf

5.2 Крыгин, В.А. 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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин , О.А. Кравцова, А.В. Бучель. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 32с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01431.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. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5703

2.Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: / Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина И.В., Солянская И.А. - Москва: Лань", 2015 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365

Дополнительная:

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 239 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3738

2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / сост. В. Г. Урбан. – Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=395

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, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122161

4. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / В. Г. Урбан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-5294-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139283

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 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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин , О.А. Кравцова, А.В. Бучель. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 22 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868 http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01430.pdf

9.2 Крыгин, В.А. 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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин , О.А. Кравцова, А.В. Бучель. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 32 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868 http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01431.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. «КонсультантПлюс»
4. Электронный каталог Института ветеринарной медицины - http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus

Программное обеспечение общего назначения:

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

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

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

Учебные аудитории № VII и № 255 оснащенные оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ.

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), pH-метр pH-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.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости проведения промежуточной аттестации обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины 16
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций 20
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 26
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций 26

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости 26

4.1.1 Устный опрос на лабораторном занятии 26

4.1.2 Тестирование 30

4.1.3 Собеседование 39

4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации 42

4.2.1 Экзамен 42

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 – З.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 статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – З.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 – З.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 – З.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-1ОПК-3	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экза-

Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	должен знать нормативную базу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – З.1)	должен уметь осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – У.1)	должен владеть методами осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – Н.1)	опрос на лабораторном занятии, тестирование	мен

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 – З.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-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникнове-	Обучающийся должен знать нормативную базу для идентификации опасно-	Обучающийся должен уметь идентифицировать опасность риска возникно-	Обучающийся должен владеть методами идентификации опасности риска воз-	Устный опрос на лабораторном занятии,	Экзамен

ния и распространения заболеваний различной этиологии	сти риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – З.1)	вения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – У.1)	никновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – Н.1)	тестирование	

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 – З.1	Обучающийся е 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 определения круга	Обучающийся слабо владеет методами опре-	Обучающийся владеет методами определения	Обучающийся свободно владеет методами

	задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	деления круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	определения круга задач в рамках поставленной 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 показа-	Обучающийся слабо владеет методами определения биологического статуса, нормативных общеклинических	Обучающийся владеет методами определения биологического статуса, нормативных общеклинических показа-	Обучающийся свободно владеет методами определения биологического статуса, нормативных общеклинических

	телей органов и систем организма животных	показателей органов и систем организма животных	телей органов и систем организма животных	показателей 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 – З.2	Обучающийся е 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 пробелами 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 – З.3	Обучающийся е знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов растительного происхожде-	Обучающийся слабо знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов растительного	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу определения ка-	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу определения качества сы-

	ния	происхождения	чества сырья и продуктов растительного происхождения	рья 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 – З.1	Обучающийся е 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 агропромышленного комплекса	Обучающийся слабо умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного ком-	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере	Обучающийся умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

		плекса	агропромышленного 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 – З.1	Обучающийся е 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	Обучающийся слабо владеет методами оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной	Обучающийся владеет методами оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной	Обучающийся свободно владеет методами оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессио-

	деятельности	деятельности	деятельности	нальной 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 – З.1	Обучающийся е 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 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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин , О.А. Кравцова, А.В. Бучель. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 22 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01430.pdf

2 Крыгин, В.А. 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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин , О.А. Кравцова, А.В. Бучель. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 32 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01431.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

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. методическую разработку: Крыгин, В.А. 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») [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин , О.А. Кравцова, А.В. Бучель. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 32 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01431.pdf

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке 1. Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. 2. Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? 3. Какие документы на пищевое сырье и продукты,	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

	предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? 4. Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? 5. Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?	
2	Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. 2. Какие продукты убоя животного должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке? 3. Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание? 4. Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы. 5. Какие показатели определяются при органолептическом	ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов растительного происхождения
3	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете? 2. Как отбирают пробы жиров из транспортной тару? 3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании жиров? 4. Какие химические показатели нормируются НТД для пищевых животных жиров? 5. Опишите методику проведения реакции жира с нейтральным красным. 6. Опишите органолептические и химические показатели жира сомнительной свежести. 7. Как поступают с пищевыми животными жирами сомнительной свежести и несвежими?	ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
4	Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1.Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении? 2.Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка. 3.По каким показателям оценивается степень свежести рыбы? 4.Опишите органолептические показатели рыбы сомнительной свежести. 5.Какие методы используют при лабораторных ис-	ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

	следованиях рыбы на свежесть? 6.Как поступают с рыбой сомнительной свежести? 7.Опишите методику компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз. 8.Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете?	
5	Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. В какой посуде разрешается доставлять молоко для реализации на рынке? В какой не допускается? 2. В каких случаях молоко на рынке реализовывать запрещено? Почему? 3. Опишите правила отбора проб молока для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка. 4. Перечислите показатели, определяемые при ветеринарно-санитарном контроле молока в лаборатории ВСЭ на рынке. Назовите их значения. 5. Какой документ на молоко должен предъявить их владелец в лаборатории ВСЭ на рынке? Срок его действия? 6. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока? 7. В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?	ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения
6	Порядок ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие молочные продукты разрешено реализовывать на продовольственных рынках? 2. В какой посуде разрешается доставлять молочные продукты для реализации на рынке? В какой не допускается? 3. В каких случаях молочные продукты на рынке реализовывать запрещено? Почему? 4. Опишите правила отбора проб молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка. 5. Какой документ на молочные продукты должен предъявить их владелец в лаборатории ВСЭ на рынке? Срок его действия? 6. Опишите общие правила ветеринарно-санитарной оценки молочных продуктов по результатам их ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке.	ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения
7	Порядок ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Опишите основные ветеринарно-санитарные требования к пищевым куриным яйцам, реализуемым на рынке. 2. Опишите порядок ветеринарно-санитарного контроля яиц домашней птицы в лаборатории ВСЭ на рынке. 3. При наличии каких пороков яйца домашней птицы подлежат утилизации? 4. Как в лаборатории ВСЭ на рынке поступают с яйцами домашней птицы, доставленными для реализации на рынок без ветеринарного документа или из населенных	ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

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

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

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	обучающийся полно усвоил учебный материал; показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (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, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации
Оценка 2 (неудовлетворительно)	не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки. Отказ от ответа.

4.1.2 Тестирование

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

№	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;	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать

	4) является отдельным ветеринарным учреждением.	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
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.	
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 $дм^3$; 2) 0,30 $дм^3$; 3) 0,5 $дм^3$; 4) 1,0 $дм^3$.	
5	На рынке допускается реализовывать молоко с титруемой кислотностью 1) 16-18 ºТ; 2) 16-20 ºТ; 3) 16-21 ºТ; 4) 16-22 ºТ.	
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) веет. 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: 1) рыбу заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью 2) рыбу натирают солью и заливают тузлуком 3) рыбу заливают раствором поваренной соли 4) рыбу натирают солью, а затем отмачивают	
28	Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется 1) экстракт из мышечной ткани; 2) экстракт из жабр; 3) бульон из мяса; 4) мышечная ткань.	
29	В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается 1) до 10 микробных тел; 2) до 20 микробных тел; 3) до 30 микробных тел; 4)до 50 микробных тел.	
30	Основным методом ветеринарно-санитарного контроля яиц, реализуемых на рынке, является: 1) технохимические испытания; 2) органолептическое исследование; 3) овоскопирование; 4) люминисцентный анализ.	
31	При экспертизе свежих фруктов в лаборатории ВСЭ на рынке их отбирают в количестве не менее: 1) 1 экз.; 2) 2 экз.; 3) 3 экз.; 4) 5 экз.	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения
32	В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые на рынках, подразделяются на 1) сорта; 2) категории; 3) классы; 4) группы.	
33	Специи на рынке можно продавать только в 1) молотом вине; 2) немолотом виде; 3) сушеном виде. 4) герметичной упаковке;	
34	Обязательным методом исследования растительных пищевых продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рынка не является 1) внешний осмотр; 2) органолептическое исследование; 3) физико-химический анализ;	

	4) определение содержания нитратов.	
35	Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являются 1) соленые грибы; 2) сушеные шампиньоны; 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 не определяется 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 ºТ; 2) 200 ºТ; 3) 240 ºТ; 4) 300 ºТ .	
45	Массовая доля жира в сливочном масле, реализуемой на рынке, должна быть не менее 1) 70 %; 2) 72,5 %; 3) 78 %; 4) 82 %.	
46	Массовая доля жира в молоке, реализуемой на рынке, должна быть не менее 1) 3,0 %; 2) 3,2 %; 3) 3,8 %; 4) 4,0 %.	
47	Плотность молока, реализуемого на рынке, должна быть 1) не менее 1,027 кг/м^3; 2) 1,027 - 1,030 кг/м^3; 3) 1,027 - 1,032 кг/м^3; 4) 1,027 - 1,035 кг/м^3.	
48	Из топленого молока изготавливают кисломолочный продукт: 1) сметану 2) ряженку 3) топленое молоко 4) кефир	
49	Сливочное масло, реализуемое на рынке, вырабатывают способом: отстаивания сливок; взбивания сливок; обезвоживания сливок; фильтрации сливок. В теплое время года после выпуска молока в продажу в нем повторно 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	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с

	1) лейкоз; 2) субклинический мастит; 3) сибирскую язву; 4) цистицеркоз.	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 прт наличии ветеринарного свидетельства формы : 1) форма№ 1 2) форма № 2 3) форма № 3 4) форма №4	
55	Допускается торговля на территории рынка живой птицей при наличии ветеринарной справки 1) формы №1 2) формы № 2 3) форма № 3 4) форма №4	
56	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы 2 раза в год составляется отчет 1) формы №1 2) формы № 2 3) форма № 3 4) форма №4 5) формы №5	
57	В лаборатории ведутся журналы повседневного учета (Несколько вариантов) 1) журнал экспертизы мяса 2) журнал проведения дез. обработки 3) журнал учета рабочего времени 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 антропозоонозным болезням рыб, реализуемых на рынке, относится: 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; 3) выливка; 4) большое пятно.	
70	Для пищевых целей не допускается использовать яйца со следующим дефектом: 1) мятый бок; 2) миражные; 3) малое пятно; 4) насечка.	

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

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

4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Крыгин, В.А. 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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») [Электронный ресурс] / В.А. Крыгин , О.А. Кравцова, А.В. Бучель. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 32 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868 заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	
Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Где хранятся продукты, не реализованные на рынке в течение дня их доставки на рынок? Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя животных, разрешенные к продаже на рынке?	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

Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	
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? Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы.	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
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.	ИД-1ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных
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 их тонких и длинных пучков волокон? В чем сущность реакции преципитации? В каких случаях определяется степень свежести мяса? Какие степени свежести мяса Вы знаете? Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть? Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? Каковы значения pH мышечной ткани мяса различных степе-	ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения

ней свежести? Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса? Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 $см^3$ 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?	
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 санитарной 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?	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения
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?	ИД-1ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
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?	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
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 опи-	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

сторхисами, Вы знаете?	

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

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1 Экзамен

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

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

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

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в прие-

ме 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 работе или декана факультета не допускается.

Обучающиеся при явке на экзамен обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют экзаменатору.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат 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 содержится3 вопроса.

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 и в зачетную книжку обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 5 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена студент 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 и зачетную книжку проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

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, прини-

мавшие 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 (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
Понятие о дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках». Ее цель и задачи. Цель и задачи деятельности ЛВСЭ на продовольственном рынке. Права и обязанности сотрудников ЛВСЭ на продовольственном рынке, выполняемая ими работа. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя крупного рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка.	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя мелкого рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя свиней в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя лошадей в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя нутрий в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса диких промысловых животных в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля	ИД-1ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных

пищевых животных жиров в ЛВСЭ продовольственного рынка.	
.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (колбасных изделий) в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (копченостей) в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (рубленных полуфабрикатов) в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (полуфабрикатов в тесте) в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля сливок непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля кисломолочных напитков непромышлен-ного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля сметаны непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля кумыса непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля творога непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля сыров непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля брынзы непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля сливочного масла непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля меда в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства (пыльцы) в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства (прополиса) в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства (маточного молочка) в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля	ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения

продуктов пчеловодства (перги) в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля живой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля пресноводной охлажденной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля пресноводной замороженной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля морской охлажденной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля замороженной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля соленой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля копченой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля вяленой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля икры рыб в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля морских беспозвоночных животных в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля раков в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых яиц в ЛВСЭ продовольственного рынка.	
.Порядок ветеринарно-санитарного контроля фруктов в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля корнеклубнеплодов в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля бахчевых в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля соленых овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля квашеных овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка .Порядок ветеринарно-санитарного контроля маринованных овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка .Порядок ветеринарно-санитарного контроля орехов в ЛВСЭ продовольственного рынка.	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения

.Порядок ветеринарно-санитарного контроля семян подсолнечника в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля тыквы в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля грибов в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля ягод в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных корнеклубнеплодов в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных фруктов в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных ягод в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля муки в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля крахмала в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля зерна в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля зернопродуктов в ЛВСЭ продо-вольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля бобовых культур в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных масел непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля виноградных вин непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. .Порядок ветеринарно-санитарного контроля плодово-ягодных вин непромышленного изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.	
.Основные требования, предъявляемые к устройству ЛВСЭ на продовольственном рынке. .Штат сотрудников ЛВСЭ на продовольственном рынке. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации продуктивных животных на рынке. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации птиц на рынке. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации непродуктивных домашних	ИД-1ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

животных на рынке. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации пчел на рынке.	
.Нормативные документы, регламентирующие деятельность ЛВСЭ на продовольственном рынке, их содержание. .Первичная документация ЛВСЭ на продовольственном рынке. .Отчетная документация ЛВСЭ на продовольственном рынке. .Порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Порядок обеззараживания (переработки) молока, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (переработки) молочных продуктов, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молока в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молочных продуктов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (переработки) гидробионтов, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей гидробионтов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей яиц в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (переработки) молока признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (переработки) молочных продуктов, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молока в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молочных продуктов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (переработки) мёда, признанного фальсифицированным после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (переработки) пищевых яиц, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка.	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Шкала и критерии оценки ответа обучающегося приведены в таблице.

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

	ждением.	
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.	
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 $дм^3$; 2) 0,30 $дм^3$; 3) 0,5 $дм^3$; 4) 1,0 $дм^3$.	
5	На рынке допускается реализовывать молоко с титруемой кислотностью 1) 16-18 ºТ; 2) 16-20 ºТ; 3) 16-21 ºТ; 4) 16-22 ºТ.	
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 при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений; перерабатывать на стерилизованные консервы; после проварки использовать для пищевых целей; 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-1ОПК-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	
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? месяц 2)1 неделя 3) 3 месяца 4) 2 года	
15	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации мяса на рынках? месяц 2)1 неделя 3) 3 месяца 4) 2 года	
16	Срок действия справки о благополучии пасеки	

	при реализации меда на рынках? 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	К антропозоонозным болезням рыб, реализуемых на рынке, относится: 1) лигулез; 2) краснуха; 3) дифиллоботриоз; 4) болезнь Штаффа.	
22	При лигулезе рыба, предназначенная для реализации на рынке: 1) может выпускаться в свободную реализацию после проварки; 2) может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола; 3) может выпускаться в свободную реализацию после обезглавливания; 4)может выпускаться в свободную реализацию после потрошения.	
23	Рыба, пораженная описторхозом, подлежит реализации на рынке: 1) после замораживания; 2) после проварки; 3) после потрошения; 4)не подлежит реализации.	
24	Варенец домашнего изготовления готовят с применением брожения: 1) смешанного; 2) спиртового или молочнокислого; 3) молочнокислого и спиртового;	ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения

	4) молочнокислого.	
25	К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относятся: 1) творог и сметана; 2) сыр; 3) брынза; 4) масло.	
26	Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков, реализуемых на рынке, являются: 1) массовая доля жира, кислотность; 2) плотность; 3) механическая загрязненность; 4) массовая доля СОМО.	
27	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	
28	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.	
29	Молоко и молочные продукты не должны доставляться для реализации на рынке в посуде из 1) алюминия; 2) стекла; 3) оцинкованного железа; 4) обожженной глины.	
30	Смешанным считается следующий способ посола рыбы: 1) рыбу заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью 2) рыбу натирают солью и заливают тузлуком 3) рыбу заливают раствором поваренной соли 4) рыбу натирают солью, а затем отмачивают	
31	Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется 1) экстракт из мышечной ткани; 2) экстракт из жабр; 3) бульон из мяса; 4) мышечная ткань.	
32	В глубоких слоях мышечной ткани рыбы со-	

	мнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается 1) до 10 микробных тел; 2) до 20 микробных тел; 3) до 30 микробных тел; 4) до 50 микробных тел.	
33	Основным методом ветеринарно-санитарного контроля яиц, реализуемых на рынке, является: 1) технохимические испытания; 2) органолептическое исследование; 3) овоскопирование; 4) люминисцентный анализ.	
34	Для доставки меда на рынок можно использовать тару из: 1) стекла; 2) дерева (сосны); 3) пластика; 4) оцинкованного железа.	
35	Влажность меда, реализуемого на рынке, должна быть 1) не более 21 %; 2) не менее 21 %; 3) не более 23 %; 4) не менее 24 %.	
36	Влажность меда в лаборатории ВСЭ на рынке можно определить с помощью: 1) рефрактометра; 2) вискозиметра; 3) лактоденсиметра; 4) редуктазника.	
37	Падевый мед относится: 1) к натуральному меду; 2) к искусственному меду; 3) к ненатуральному меду; 4) к фальсифицированному меду.	
38	Кислотность меда ниже 1^0 свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 ºС; 4) длительном (более 1 года) хранении меда.	
39	В лаборатории ВСЭ на рынке ботаническое происхождение меда устанавливают по 1) его цвету; 2) результату пыльцового анализа; 3) результату реакции на оксиметилфурфурол; 4) результату определения диастазной активности.	
40	Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть 1) не менее 1 ед. Готе; 2) не более 10 ед. Готе;	

	3) не менее 10 ед. Готе; 4) не менее 18 ед. Готе.	
41	Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных лабораторных исследований меда на основании 1) его органолептических показателей; 2) отсутствия ветеринарно-санитарного паспорта пасеки; 3) хранения меда в таре из запрещенных материалов; 4) наличия фальсификации.	
42	Забраживанию, закисанию подвержен мед: фальсифицированный сахарным сиропом; незрелый; падевый; сиропообразный.	
43	Забраживание, закисание меда изменяет следующие физико-химические показатели: 1) кислотность; 2) диастазную активность; 3) содержание оксиметилфурфурола; 4) влажность.	
44	Для установления ботанического вида гречишного меда процентное содержание пыльцы гречихи к общей массе пыльцы должно быть: 1) 10%. 2) 30%; 3) 45%; 4) 70 %.	
45	Содержание инвертированного сахара в меде должно быть не менее 50 %; не менее 60 %; не менее 70 %; не менее 80 %.	
46	Инвертированный сахар меда образуется в результате распада 1) глюкозы; 2) сахарозы; 3) фруктозы; 4) мальтозы.	
47	Сущность определения диастазной активности основан на 1) способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, не окрашиваемых йодом в синий цвет; 2) способности фермента диастазы расщеплять крахмал до веществ, окрашиваемых йодом в синий цвет; 3) образовании йодсодержащих соединений при нагревании меда в присутствии крахмала; 4) при оттитровывании диастазы раствором	

	крахмала в присутствии йода.	
48	При отборе проб меда пробоотборник следует: 1) погрузить на всю глубину тары 2) погружать отдельно в верхнюю, среднюю и нижнюю части тары 3) отобирать только из нижней части тары; 4) отобирать только из средней части тары.	
49	Кислотность натурального доброкачественного меда должна быть: 1) не выше 4^0; 2) не ниже 4^0; 3) не выше 1^0; 4) не ниже 1^0.	
50	При загрязнении меда нежелательными естественными примесями его 1) утилизируют; 2) свободно реализуют; 3) реализуют после очистки отстаиванием; 4) денатурируют.	
51	Определение содержания влаги в меде в лаборатории ВСЭ на рынке относится к 1) обязательным исследованиям 2) дополнительным исследованиям 3) исследованиям, проводимым на усмотрение ветсанэксперта; 4) не обязательным исследованиям.	
52	В меде, разрешенном к реализации на рынке, могут содержаться механические примеси: 1) пыльца растений; 2) личинки пчел; 3) кусочки сот; 4) трупы пчел.	
53	Диастазная активность основных видов цветочного меда, реализуемого на рынке, должна быть 1) не более 10 ед. Готе; 2) не менее 10 ед. Готе; 3) не более 21 ед. Готе; 4) не менее 21 ед. Готе	
54	Искусственный мед на рынке 1) не реализуется; 2) свободно реализуется; 3) реализуется после декристаллизации; 4) реализуется после получения удовлетворительных результатов лабораторных исследований.	
55	Основанием для браковки меда в лаборатории ВСЭ на рынке служит: 1) содержание инвертированного сахара 72 %; 2) диастазная активность 2 ед. Готе; 3) кислотность 1,8 ^{0}; 4) влажность 20 %.	

56	Падевый мед: 1) поступает в свободную реализацию на рынке; 2) бракуется; 3) скармливается пчелам; 4) утилизируется.	
57	Для доставки меда на рынок нельзя использовать тару из: 1) стекла; 2) обожженной глины; 3) дерева (сосны); 4) дерева (березы).	
58	При выявлении фальсификации меда в лаборатории рынка его 1) утилизируют; 2) денатурируют; 3) перерабатывают на кондитерские изделия; 4) возвращают владельцу.	
59	Допускается к реализации на рынке мед с массовой долей влаги 1) 12-22 %; 2) 18-21 %; 3) 20-25 %; 4) 25-30 %.	
60	При экспертизе свежих фруктов в лаборатории ВСЭ на рынке их отбирают в количестве не менее: 1) 1 экз.; 2) 2 экз.; 3) 3 экз.; 4) 5 экз.	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения
61	В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые на рынках, подразделяются на 1) сорта; 2) категории; 3) классы; 4) группы.	
62	Специи на рынке можно продавать только в 1) молотом вине; 2) немолотом виде; 3) сушеном виде. 4) герметичной упаковке;	
63	Обязательным методом исследования растительных пищевых продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рынка <u>не является</u> 1) внешний осмотр; 2) органолептическое исследование; <u>3) физико-химический анализ;</u> 4) определение содержания нитратов.	
64	Объектом санитарной экспертизы в лаборато-	

	рии рынка являются 1) соленые грибы; 2) сушеные шампиньоны; 3) томатная паста непромышленного изготовления; 4) соленые арбузы.	
65	Массовая доля влаги определяется в: 1) пряностях; 2) картофеле; 3) муке; 4) соленых овощах.	
66	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.	
67	В лаборатории ВСЭ на рынке массовая доля влаги не определяется в: 1) крупах; 2) картофеле; 3) крахмале; 4) семенах подсолнечника.	
68	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке, реализуемой на рынке, может быть 1) допустимая, недопустимая; 2) сорная, вредная, зерновая; 3) физическая, химическая; 4) механическая, биологическая.	
69	Массовая доля влаги в сухофруктах, реализуемых на рынке, должна быть: 1) не более 10 %; 2) 10-16%; 3) 16-25 %; 4) 25-30 %.	
70	При экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей определяют 1) плотность, кислотность в пересчете на молочную кислоту; 2) массовую долю поваренной соли, кислотность в пересчете на молочную кислоту; 3) наличие посторонних примесей, массовую долю поваренной соли; 4) титруемую кислотность, массовую долю сухих веществ.	
71	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 мясу категории «свежее»;	ИД-1ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

	4) срока до полной реализации.	
72	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.	
73	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.	
74	Кислотность творога, реализуемого на рынке, должна быть не более 1) 120 ºТ; 2) 200 ºТ; 3) 240 ºТ; 4) 300 ºТ .	
75	Массовая доля жира в сливочном масле, реализуемой на рынке, должна быть не менее 1) 70 %; 2) 72,5 %; 3) 78 %; 4) 82 %.	
76	Массовая доля жира в молоке, реализуемой на рынке, должна быть не менее 1) 3,0 %; 2) 3,2 %; 3) 3,8 %; 4) 4,0 %.	
77	Плотность молока, реализуемого на рынке, должна быть 1) не менее 1,027 кг/м^3%; 2) 1,027 - 1,030 кг/м^3; 3) 1,027 - 1,032 кг/м^3; 4) 1,027 - 1,035 кг/м^3.	
78	Из топленого молока изготавливают кисломолочный продукт: 1) Сметану 2) ряженку 3) топленое молоко 4)кефир	
79	Сливочное масло, реализуемое на рынке, вырабатывают способом: 1) отстаивания сливок; 2) взбивания сливок; 3) обезвоживания сливок; 4) фильтрации сливок.	
80	Массовая доля жира в сметане, реализуемой на	

	рынке, должна быть не менее 1) 9 %; 2) 18 %; 3) 20 %; 4) 25 %.	
81	Величина pH мяса несвежей рыбы составляет 1) 5,1 и выше; 2) 6,1 и выше; 3) 7,1 и выше; 4) 8,1 и выше.	
82	Высота воздушной камеры пищевых куриные яиц, реализуемых на рынке, должна быть не более: 1) 4 мм; 2) 7 мм; 3) 9 мм; 4) 13 мм.	
83	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
84	На реализуемое на рынке молоко от одной коровы ветеринарная справка предъявляется 1) ежедневно; 2) еженедельно; 3) ежемесячно; 4) ежеквартально.	
85	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	
86	Допускается торговля на территории рынка живой птицей прт наличии ветеринарного свидетельства формы : 1) форма№ 1 2) форма № 2 3) форма № 3 4) форма №4	
87	Допускается торговля на территории рынка живой птицей при наличии ветеринарной	

	справки 1) формы №1 2) формы № 2 3) форма № 3 4) форма №4	
88	По результатам ветеринарно-санитарной экспертзы 2 раза в год составляется отчет 1) формы №1 2) формы № 2 3) форма № 3 4) форма №4 5) формы №5	
89	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	
90	В обязанности ПВСК входят 1) выдача заключений о пригодности продуктов 2) выдача ветеринарных заключений 3) оформление актов на недобракачественное сырье 4) предубойный осмотр животных	
91	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	
92	Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса заносится в журнал 1) формы №23 2) формы №2 3) формы №45	
93	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 лакта-	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

	ции.	
94	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.	
95	К антропозоонозным болезням рыб, реализуемых на рынке, относится: 1) описторхоз; 2) сапролегниоз; 3) фурункулез; 4) септицемия.	
96	Промежуточным хозяином лентеца широкого является рыба, реализуемая на рынке: 1) осетр; 2) карась; 3) щука; 4) карп.	
97	На рынке нельзя реализовывать яйца: 1) цесариные; 2) индюшиные; 3) гусиные; 4) перепелиные.	
98	Яйца обеззараживают проваркой в течение 1) 5 минут; 2) 10 минут; 3) 13 минут; 4) 15 минут.	
99	Подлежат утилизации яйца со следующими пороками: 1) красюк; 2) насечка; 3) выливка; 4) малое пятно.	
100	На рынке можно реализовывать яйца: 1) цесариные; 2) гусиные и утиные; 3) гусиные; 4) утиные.	
101	Для пищевых целей допускаются яйца со следующими дефектами: 1) красюк; 2) миражные; 3) выливка; 4) большое пятно.	
102	Для пищевых целей не допускается использовать яйца со следующим дефектом: 1) мятый бок; 2) миражные; 3) малое пятно;	

	4) насечка.	
103	Для промышленной переработки не допускается использовать яйца со следующим дефектом: 1) красюк; 2) мятый бок; 3) малое пятно; 4) насечка.	
104	Для пищевых целей допускаются яйца со следующими дефектами: 1) насечка; 2) красюк; 3) миражные; 4) большое пятно.	
105	Яйца, по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы в лаборатории на рынке признанные непригодными для пищевых целей, 1) возвращаются владельцу; 2) денатурируются; 3) направляются в хлебопекарное производство; 4) утилизируются.	

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

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

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата внесения изменения
	замененных	новых	аннулированных				