МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Декан факультета встеринарной медицины Д.М. Максимович 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

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)

.00

Составитель: кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Бучель А.В.

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

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

all

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

Olesegels -

Е П Пебелева

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	
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам	7
4. Структура и содержание дисциплины	
4.1 Содержание дисциплины	8
4.2 Содержание лекций	
4.3 Содержание лабораторных занятий	10
4.4 Содержание практических занятий	
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	a
по дисциплине	
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения про)-
межуточной 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

7.0							
Код и наименование							
индикатора дости-	Формируемые ЗУН						
жения компетенции							
ИД-1УК-2 Опреде-	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для ре-					
ляет круг задач в		шения задач в рамках поставленной цели и выбирать					
рамках поставлен-		оптимальные способы их решения, исходя из действу-					
ной цели и выби-		ющих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограниче-					
рать оптимальные		ний (Б1.0.28, УК-2 – 3.1)					
способы их реше-	умения	Обучающийся должен уметь определять круг задач в					
ния, исходя из дей-	-	рамках поставленной цели и выбирать оптимальные					
ствующих правовых		способы их решения, исходя из действующих правовых					
норм, имеющихся		норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.28, УК-2					
ресурсов и ограни-		– Y.1)					
чений	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения					
		круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оп-					
		тимальные способы их решения, исходя из действую-					
		щих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограниче-					
		ний(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	наименование					
индикатора дости-	Формируемые ЗУН					
жения компетенции						
ИД-10ПК-1 Опре- знания Обучающийся должен знать нормативную базу						
деляет биологиче-	ления биологического статус, нормативные общеклини-					
ский статус, норма- ческие показатели органов и систем организма животны						
тивные общеклини- (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.1)						
ческие показатели	умения	Обучающийся должен уметь определять биологический				
органов и систем		статус, нормативные общеклинические показатели орга-				
организма живот-		нов 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 дости-		Формируемые ЗУН
жения компетенции		
ИД-2 ОПК-1 Опре-	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу опреде-
деляет качество сы-		ления качества сырья и продуктов животного происхож-
рья и продуктов жи-		дения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.2)
вотного происхож-	умения	Обучающийся должен уметь определять качество сырья
дения	-	и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1
		– Y.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения
		качества сырья и продуктов животного происхождения
		(Б1.0.28, ОПК-1 – Н.2)

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

растительного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН
ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу определения качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.3)
растительного про-исхождения	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 норма-

тивными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН
ИД-1 ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответ-	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – 3.1)
ствии с норматив- ными правовыми актами в сфере аг- ропромышленного	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 норма-
		тивными правовыми актами в сфере агропромышленного
		комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – Н.1)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции		Формируемые ЗУН
ИД-1 ОПК-5	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для
Оформляет доку-		оформления документации с использованием специали-
ментацию с исполь-		зированных баз данных в профессиональной деятельно-
зованием специали-		сти (Б1.0.28, ОПК-5 – 3.1)
зированных баз	умения	Обучающийся должен уметь оформлять документацию с
данных в професси-	-	использованием специализированных баз данных в про-
ональной деятель-		фессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – У.1)
ности	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 распро-	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – 3.1)
странения заболеваний различной этиологии	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 (3ET), 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								
	в том числе								
No	Наименование разделов и тем	Всего часов	контактная ра			та	JI.		
темы			_			- 07	rpo		
			Л	ЛЗ	KC.	P CP	контроль		
1	2	3	4	5	6	7	8		
Раздел	1. Организация ветеринарно-санитарного контр	оля сырья	и пре	одукто	в жив	отного и	расти-		
	тельного происхождения на продовольственных рынках								
	Определение дисциплины и ее значение в под-								
	готовке ветеринарного врача-ветсанэксперта.								
1.1	Организация ветеринарно-санитарного кон-	17	2	4	-	11	X		
	троля продуктов в лаборатории ВСЭ на продо-								
	вольственном рынке								
	Нормативная документация, регламентирую-								
1.2	щая работу лабораторий ВСЭ на продоволь-	11	-	-	-	11	X		
	ственных рынках								
	Оформление результатов ветеринарно-								
1.3	санитарного контроля пищевых продуктов в	11	-	_	_	11	X		
	лаборатории на рынке (ведение первичной до-								
D	кументации)								
Разд	ел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья происхождения на продоволь				го и ра	астителы	H01'0		
	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов	СІВСППВІХ	рыпк	ах					
2.1.	убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ	7	2	4	_	1	X		
2.1.	продовольственного рынка	,	2	_		1	A		
	Ветеринарно-санитарный контроль мясных								
2.2.	продуктов в лаборатории ВСЭ продовольствен-	13	2	_	_	11	x		
	ного рынка								
	Порядок ветеринарно-санитарного контроля								
2.3.	пищевых животных жиров в условиях лабора-	15	-	4	-	11	X		
	тории ВСЭ рынка								
	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких								
2.4.	промысловых животных и пернатой дичи в лабо-	13	2	_	-	11	X		
	ратории ВСЭ продовольственного рынка								
	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и								
2.5.	других гидробионтов в лаборатории ВСЭ про-	11	-	-	-	11	X		
	довольственного рынка								
	Ветеринарно-санитарный контроль молока и								
2.6	молочных продуктов в лаборатории ВСЭ про-	11	-	-	-	11	X		
	довольственного рынка								

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

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 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 соленых и маринованных овощей. Органолептические и физико-химические исследования растительных масел. Грибы разрешенные к продаже на рынке.

4.2 Содержание лекций

$N_{\underline{0}}$	Науманаранна научий	Количество
Π/Π	Наименование лекций	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
	рго	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

	4.5.2 Содержание самостоятельной расоты обучающихся	
№ п/п	Наименование тем	Объем (акад. часов)
1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врачаветсанэксперта. 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
Ито	го	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; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868;

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; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868;

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

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: электроннобиблиотечная 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 https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868 https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868

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-150MИ, люминоскоп «Филин», анализатор молока «Лактан

1-4», вискозиметр «Соматос-мини», центрифуга лабораторная СМ-6М, центрифуга, аппарат Чижова АПС, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, термостат-редуктазник УТР-24, весы КЕRN, микроскопы Биомед-2, нитрат-тестер «Морион», овоскоп, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, проекционный трихинеллоскоп, электроплитка.

приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости проведения промежуточной аттестации обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	16
2.	Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформирован-	
	ности компетенций	20
3.	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки	
	знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформиро-	
	ванность компетенций в процессе освоения дисциплины	26
4.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений,	
	навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компе-	
	тенций	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

ограничении				I	1
Код и наиме-		Формируемые ЗУН		Наименова	ание оце-
нование ин-				ночных ср	едств
дикатора до-	знания	умения	навыки	Текущая	Проме-
стижения				аттеста-	жуточ-
компетенции				ция	ная атте-
					стация
ИД-1УК-2	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экзамен
Определяет	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	
круг задач в	нормативную	определять круг	методами опре-	лабора-	
рамках по-	базу для реше-	задач в рамках	деления круга	торном	
ставленной	ния задач в рам-	поставленной	задач в рамках	занятии,	
цели и выби-	ках поставлен-	цели и выбирать	поставленной	тестиро-	
рать опти-	ной цели и вы-	оптимальные	цели и выбирать	вание	
мальные спо-	бирать опти-	способы их ре-	оптимальные		
собы их ре-	мальные спосо-	шения, исходя из	способы их ре-		
шения, исхо-	бы их решения,	действующих	шения, исходя из		
дя из дей-	исходя из дей-	правовых норм,	действующих		
ствующих	ствующих пра-	имеющихся ре-	правовых норм,		
правовых	вовых норм,	сурсов и ограни-	имеющихся ре-		
норм, имею-	имеющихся ре-	чений(Б1.0.28,	сурсов и ограни-		
щихся ресур-	сурсов и ограни-	УК-2 – У.1)	чений(Б1.0.28,		
сов и ограни-	чений (Б1.0.28,		УК-2 – Н.1)		
чений	УК-2 – 3.1)				

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

Код и наиме-		Формируемые ЗУН		Наименов	ание оце-
нование ин-				ночных ср	едств
дикатора до-	знания	умения	навыки	Текущая	Проме-
стижения				аттеста-	жуточ-
компетенции				ция	ная атте-
					стация
ИД-10ПК-1	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экзамен
Определяет	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	
биологиче-	нормативную	определять био-	методами опре-	лабора-	
ский статус,	базу определения	логический ста-	деления биоло-	торном	
нормативные	биологического	тус, нормативные	гического стату-	занятии,	
общеклини-	статус, норма-	общеклиниче-	са, нормативных	тестиро-	
ческие пока-	тивные об-	ские показатели	общеклиниче-	вание	
затели орга-	щеклинические	органов и систем	ских показателей		
нов и систем	показатели орга-	организма жи-	органов и систем		
организма	нов и систем ор-	вотных (Б1.0.28,	организма жи-		
животных	ганизма живот-	ОПК-1 – У.1)	вотных (Б1.0.28,		
	ных (Б1.0.28,		ОПК-1 – Н.1)		
	ОПК-1 – 3.1)				

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

растительного происхождения

Код и наиме-	•	Формируемые ЗУН		Наименова	,
нование ин-				ночных сре	ДСТВ
дикатора до-	знания	умения	навыки	Текущая	Про-
стижения				аттеста-	межу-
компетенции				ция	точная
					атте-
					стация
ИД-2 ОПК-1	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экза-
Определяет	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	мен
качество сы-	нормативную	определять каче-	методами опре-	лабора-	
рья и продук-	базу определения	ство сырья и	деления качества	торном	
тов животно-	качества сырья и	продуктов жи-	сырья и продук-	занятии,	
го происхож-	продуктов жи-	вотного проис-	тов животного	тестиро-	
дения	вотного проис-	хождения	происхождения	вание	
	хождения	(Б1.0.28, ОПК-1	(Б1.0.28, ОПК-1		
	(Б1.0.28, ОПК-1	– У.2)	– H.2)		
	-3.2)				

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

растительного происхождения

Purtinituni	прополождения				
Код и наиме-		Формируемые ЗУН		Наименовал	ние оце-
нование ин-				ночных сре	дств
дикатора до-	знания	умения	навыки	Текущая	Про-
стижения				аттеста-	межу-
компетенции				ция	точная
					атте-
					стация
ИД-3 ОПК-1	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экза-
Определяет	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	мен
качество сы-	нормативную	определять каче-	методами опре-	лабора-	
рья и продук-	базу определения	ство сырья и	деления качества	торном	
тов расти-	качества сырья и	продуктов расти-	сырья и продук-	занятии,	
тельного	продуктов расти-	тельного проис-	тов растительно-	тестиро-	
происхожде-	тельного проис-	хождения	го происхожде-	вание	
кин	хождения	(Б1.0.28, ОПК-1	ния (Б1.0.28,		
	(Б1.0.28, ОПК-1	– Y.3)	ОПК-1 – Н.3)		
	-3.3)				

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с норма-

тивными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Код и наиме-	Формируемые ЗУН			Наименование о	
нование ин-		I			дств
дикатора до-	знания	умения	навыки	Текущая	Про-
стижения				аттеста-	межу-
компетенции				ция	точная
					атте-
					стация
ИД-10ПК-3	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экза-

Осуществля-	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на мен
ет професси-	нормативную	осуществлять	методами осу-	лабора-
ональную де-	базу осуществ-	профессиональ-	ществления про-	торном
ятельность в	ления професси-	ную деятель-	фессиональной	занятии,
соответствии	ональной дея-	ность в соответ-	деятельности в	тестиро-
с норматив-	тельности в соот-	ствии с норма-	соответствии с	вание
ными право-	ветствии с нор-	тивными право-	нормативными	
выми актами	мативными пра-	выми актами в	правовыми акта-	
в сфере агро-	вовыми актами в	сфере агропро-	ми в сфере агро-	
промышлен-	сфере агропро-	мышленного	промышленного	
ного ком-	мышленного	комплекса	комплекса	
плекса	комплекса	(Б1.0.28, ОПК-3	(Б1.0.28, ОПК-3	
	(Б1.0.28, ОПК-3	– У.1)	– H.1)	
	-3.1)			

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

данных в профессиональной деятельности							
Код и наиме-		Формируемые ЗУН					
нование ин-				ночных сре	дств		
дикатора до-	знания	умения	навыки	Текущая	Про-		
стижения				аттеста-	межу-		
компетенции				ция	точная		
					атте-		
					стация		
ИД-1 ОПК-5	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экза-		
Оформляет	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	мен		
документа-	нормативную	оформлять доку-	методами	лабора-			
цию с ис-	базу для оформ-	ментацию с ис-	оформления до-	торном			
пользованием	ления докумен-	пользованием	кументации с ис-	занятии,			
специализи-	тации с исполь-	специализиро-	пользованием	тестиро-			
рованных баз	зованием специ-	ванных баз дан-	специализиро-	вание			
данных в	ализированных	ных в професси-	ванных баз дан-				
профессио-	баз данных в	ональной дея-	ных в професси-				
нальной дея-	профессиональ-	тельности	ональной дея-				
тельности	ной деятельности	(Б1.0.28, ОПК-5	тельности				
	(Б1.0.28, ОПК-5	– Y.1)	(Б1.0.28, ОПК-5				
	-3.1)		– H.1)				

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

Код и наиме-		Наименование оце-			
нование ин-				ночных средств	
дикатора до-	знания	умения	навыки	Текущая	Про-
стижения				аттеста-	межу-
компетенции				ция	точная
					атте-
					стация
ИД-1ОПК-6	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экза-
Идентифи-	должен знать	должен уметь	должен владеть	опрос на	мен
цирует опас-	нормативную	идентифициро-	методами иден-	лабора-	
ность риска	базу для иденти-	вать опасность	тификации опас-	торном	
возникнове-	фикации опасно-	риска возникно-	ности риска воз-	занятии,	

ния и рас-	сти риска воз-	вения и распро-	никновения и	тестиро-	
пространения	никновения и	странения забо-	распространения	вание	
заболеваний	распространения	леваний различ-	заболеваний раз-		
различной	заболеваний раз-	ной этиологии	личной этиоло-		
этиологии	личной этиоло-	(Б1.0.28, ОПК-6	гии (Б1.0.28,		
	гии (Б1.0.28,	– У.1)	ОПК-6 – Н.1)		
	ОПК-6 – 3.1)	·			

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

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

Показатели оце-	Критерии и шкала	оценивания резулн	ьтатов обучения по д	цисциплине
нивания (фор-	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
мируемые ЗУН)	уровень	уровень	уровень	уровень
Б1.0.28,	Обучающийся е	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся с
УК-2 – 3.1	знает норматив-	слабо знает	незначительными	требуемой сте-
	ную базу для	нормативную	ошибками и от-	пенью полноты
	решения задач в	базу для реше-	дельными пробе-	и точности знает
	рамках постав-	ния задач в рам-	лами знает нор-	нормативную
	ленной цели и	ках поставлен-	мативную базу	базу для реше-
	выбирать опти-	ной цели и вы-	для решения за-	ния задач в рам-
	мальные спосо-	бирать опти-	дач в рамках по-	ках поставлен-
	бы их решения,	мальные спосо-	ставленной цели	ной цели и вы-
	исходя из дей-	бы их решения,	и выбирать оп-	бирать опти-
	ствующих пра-	исходя из дей-	тимальные спо-	мальные спосо-
	вовых норм,	ствующих пра-	собы их решения,	бы их решения,
	имеющихся ре-	вовых норм,	исходя из дей-	исходя из дей-
	сурсов и огра-	имеющихся ре-	ствующих право-	ствующих пра-
	ничений	сурсов и огра-	вых норм, име-	вовых норм,
		ничений	ющихся ресурсов	имеющихся ре-
			и ограничений	сурсов и огра-
F1 0 20	06	06	06	ничений
Б1.0.28, УК-2 – У.1	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся
$\mathbf{y} \mathbf{K} - \mathbf{Z} - \mathbf{y} \cdot \mathbf{I}$	не умеет опре-	слабо умеет	незначительными	умеет опреде-
	делять круг задач в рамках по-	определять круг задач в рамках	затруднениями умеет определять	лять круг задач в рамках постав-
	ставленной цели	поставленной	круг задач в рам-	рамках поставленной цели и
	и выбирать оп-	цели и выбирать	ках поставленной	выбирать опти-
	тимальные спо-	оптимальные	цели и выбирать	мальные спосо-
	собы их реше-	способы их ре-	оптимальные	бы их решения,
	ния, исходя из	шения, исходя	способы их ре-	исходя из дей-
	действующих	из действующих	шения, исходя из	ствующих пра-
	правовых норм,	правовых норм,	действующих	вовых норм,
	имеющихся ре-	имеющихся ре-	правовых норм,	имеющихся ре-
	сурсов и огра-	сурсов и огра-	имеющихся ре-	сурсов и огра-
	ничений	ничений	сурсов и ограни-	ничений
			чений	
Б1.0.28,	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
УК-2 – Н.1	не владеет опре-	слабо владеет	владеет метода-	свободно владе-
	деления круга	методами опре-	ми определения	ет методами

задач в рамках	деления круга	круга задач в	определения
поставленной	задач в рамках	рамках постав-	круга задач в
цели и выбирать	поставленной	ленной цели и	рамках постав-
оптимальные	цели и выбирать	выбирать опти-	ленной цели и
способы их ре-	оптимальные	мальные способы	выбирать опти-
шения, исходя	способы их ре-	их решения, ис-	мальные спосо-
из действующих	шения, исходя	ходя из действу-	бы их решения,
правовых норм,	из действующих	ющих правовых	исходя из дей-
имеющихся ре-	правовых норм,	норм, имеющих-	ствующих пра-
сурсов и огра-	имеющихся ре-	ся ресурсов и	вовых норм,
ничений	сурсов и огра-	ограничений	имеющихся ре-
	ничений		сурсов и огра-
			ничений

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

Показатели оце-	Критерии и шкала	оценивания результ	атов обучения по ди	исциплине
нивания (фор-	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
мируемые ЗУН)	уровень	уровень	уровень	уровень
Б1.0.28, ОПК-1	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся с
- 3.1	знает норматив-	слабо знает нор-	незначительными	требуемой степе-
	ную базу опреде-	мативную базу	ошибками и от-	нью полноты и
	ления биологиче-	определения био-	дельными пробе-	точности знает
	ского статус,	логического ста-	лами знает нор-	нормативную ба-
	нормативные	тус, нормативные	мативную базу	зу определения
	общеклинические	общеклинические	определения био-	биологического
	показатели орга-	показатели орга-	логического ста-	статус, норма-
	нов и систем ор-	нов и систем ор-	тус, нормативные	тивные общекли-
	ганизма живот-	ганизма живот-	общеклинические	нические показа-
	ных	ных	показатели орга-	тели органов и
			нов и систем ор-	систем организма
			ганизма живот-	животных
			НЫХ	
Б1.0.28, ОПК-1	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся
– У.1	умеет определять	слабо умеет	незначительными	умеет определять
	биологический	определять био-	затруднениями	биологический
	статус, норма-	логический ста-	умеет определять	статус, норма-
	тивные общекли-	тус, нормативные	биологический	тивные общекли-
	нические показа-	общеклинические	статус, норма-	нические показа-
	тели органов и	показатели орга-	тивные общекли-	тели органов и
	систем организма	нов и систем ор-	нические показа-	систем организма
	животных	ганизма живот-	тели органов и	животных
		ных	систем организма	
E1 0 20 OFFICE	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	0.5 V	животных	0.5
Б1.0.28, ОПК-1	,	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
– H.1	владеет метода-	слабо владеет	владеет метода-	свободно владеет
	ми определения	методами опре-	ми определения	методами опре-
	биологического	деления биологи-	биологического	деления биологи-
	статуса, норма-	ческого статуса,	статуса, норма-	ческого статуса,
	тивных общекли-	нормативных	тивных общекли-	нормативных
	нических показа-	общеклинических	нических показа-	общеклинических

теле	і органов и	показателе	ей ор-	телей органов и	показателе	ей ор-
сист	ем организма	ганов и	систем	систем организма	ганов и	систем
живо	тных	организма	-иж	животных	организма	жи-
		вотных			вотных	

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

растительного происхождения

Показатели оце-		опецирация перуп	ьтатов обучения по д	исшиппине
нивания (фор-	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
мируемые ЗУН)	* *	, ,	_	
	уровень	уровень	уровень	уровень
Б1.0.28,	Обучающийся е	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся с
ОПК-1 – 3.2	знает норматив-	слабо знает	незначительными	требуемой сте-
	ную базу опре-	нормативную	ошибками и от-	пенью полноты
	деления качества	базу определе-	дельными пробе-	и точности знает
	сырья и продук-	ния качества сы-	лами знает нор-	нормативную
	тов животного	рья и продуктов	мативную базу	базу определе-
	происхождения	животного про-	определения ка-	ния качества сы-
		исхождения	чества сырья и	рья и продуктов
			продуктов жи-	животного про-
			вотного проис-	исхождения
			хождения	
Б1.0.28, ОПК-1 –	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся
У.2	не умеет опреде-	слабо умеет	незначительными	умеет опреде-
	лять качество	определять каче-	затруднениями	лять качество
	сырья и продук-	ство сырья и	умеет определять	сырья и продук-
	тов животного	продуктов жи-	качество сырья и	тов животного
	происхождения	вотного проис-	продуктов жи-	происхождения
	•	хождения	вотного проис-	1
		, .	хождения	
Б1.0.28, ОПК-1 –	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
H.2	не владеет мето-	слабо владеет	владеет метода-	свободно владе-
	дами определе-	методами опре-	ми определения	ет методами
	ния качества сы-	деления качества	качества сырья и	определения ка-
	рья и продуктов	сырья и продук-	продуктов жи-	чества сырья и
	животного про-	тов животного	вотного проис-	продуктов жи-
	*		-	- •
	исхождения	происхождения	хождения	*
				хождения

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

Показатели оце-Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине Недостаточный Средний нивания (фор-Достаточный Высокий мируемые ЗУН) уровень уровень уровень уровень Б1.0.28, ОПК-1 – Обучающийся е Обучающийся Обучающийся с Обучающийся с 3.3 знает нормативслабо знает незначительными требуемой стеную базу опренормативную ошибками и отпенью полноты деления качества базу определедельными пробеи точности знает сырья и продукния качества сылами знает норнормативную тов растительнорья и продуктов мативную базу базу определего происхождерастительного определения кания качества сы-

	ния	происхождения	чества сырья и продуктов расти-	рья и продуктов растительного
			тельного проис- хождения	происхождения
Б1.0.28, ОПК-1 – У.3	Обучающийся не умеет определять качество сырья и продуктов растительного происхожде-	Обучающийся слабо умеет определять качество сырья и продуктов растительного про-	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет определять качество сырья и продуктов расти-	Обучающийся умеет определять качество сырья и продуктов растительного происхожде-
	ния	исхождения	тельного проис- хождения	ния
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	1	оценивания результат		иплине
оценивания	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
(формируе-	уровень	уровень	уровень	уровень
мые ЗУН)				
Б1.0.28,	Обучающийся е	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся с
ОПК-3 – 3.1	знает норматив-	слабо знает нор-	незначительными	требуемой степе-
	ную базу осу-	мативную базу	ошибками и от-	нью полноты и
	ществления про-	осуществления	дельными пробе-	точности знает
	фессиональной	профессиональной	лами знает норма-	нормативную базу
	деятельности в	деятельности в	тивную базу осу-	осуществления
	соответствии с	соответствии с	ществления про-	профессиональной
	нормативными	нормативными	фессиональной	деятельности в
	правовыми актами	правовыми актами	деятельности в	соответствии с
	в сфере агропро-	в сфере агропро-	соответствии с	нормативными
	мышленного ком-	мышленного ком-	нормативными	правовыми актами
	плекса	плекса	правовыми актами	в сфере агропро-
			в сфере агропро-	мышленного ком-
			мышленного ком-	плекса
74.0.00	2.5		плекса	
Б1.0.28,	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся
ОПК-3 – У.1	умеет осуществ-	слабо умеет осу-	незначительными	умеет осуществ-
	лять профессио-	ществлять про-	затруднениями	лять профессио-
	нальную деятель-	фессиональную	умеет осуществ-	нальную деятель-
	ность в соответ-	деятельность в со-	лять профессио-	ность в соответ-
	ствии с норматив-	ответствии с нор-	нальную деятель-	ствии с норматив-
	ными правовыми	мативными право-	ность в соответ-	ными правовыми
	актами в сфере	выми актами в	ствии с норматив-	актами в сфере
	агропромышлен-	сфере агропро-	ными правовыми	агропромышлен-
	ного комплекса	мышленного ком-	актами в сфере	ного комплекса

		плекса	агропромышлен-	
			ного комплекса	
Б1.0.28,	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
ОПК-3 – Н.1	владеет методами	слабо владеет ме-	владеет методами	свободно владеет
	осуществления	тодами осуществ-	осуществления	методами осу-
	профессиональной	ления профессио-	профессиональной	ществления про-
	деятельности в	нальной деятель-	деятельности в	фессиональной
	соответствии с	ности в соответ-	соответствии с	деятельности в
	нормативными	ствии с норматив-	нормативными	соответствии с
	правовыми актами	ными правовыми	правовыми актами	нормативными
	в сфере агропро-	актами в сфере	в сфере агропро-	правовыми актами
	мышленного ком-	агропромышлен-	мышленного ком-	в сфере агропро-
	плекса	ного комплекса	плекса	мышленного ком-
				плекса

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

Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
оценивания	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
(формируе-	уровень	уровень	уровень	уровень
мые ЗУН)				
Б1.0.28,	Обучающийся е	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся с
ОПК-5 – 3.1	знает норматив-	слабо знает нор-	незначительными	требуемой степе-
	ную базу для	мативную базу	ошибками и от-	нью полноты и
	оформления доку-	для оформления	дельными пробе-	точности знает
	ментации с ис-	документации с	лами знает норма-	нормативную базу
	пользованием	использованием	тивную базу для	для оформления
	специализирован-	специализирован-	оформления доку-	документации с
	ных баз данных в	ных баз данных в	ментации с ис-	использованием
	профессиональной	профессиональной	пользованием	специализирован-
	деятельности	деятельности	специализирован-	ных баз данных в
			ных баз данных в	профессиональной
			профессиональной	деятельности
			деятельности	
Б1.0.28,	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся
ОПК-5 –	умеет оформлять	слабо умеет	незначительными	умеет оформлять
У.1	документацию с	оформлять доку-	затруднениями	документацию с
	использованием	ментацию с ис-	умеет оформлять	использованием
	специализирован-	пользованием	документацию с	специализирован-
	ных баз данных в	специализирован-	использованием	ных баз данных в
	профессиональной	ных баз данных в	специализирован-	профессиональной
	деятельности	профессиональной	ных баз данных в	деятельности
		деятельности	профессиональной	
			деятельности	
Б1.0.28,	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
ОПК-5 –	владеет методами	слабо владеет ме-	владеет методами	свободно владеет
H.1	оформления доку-	тодами оформле-	оформления доку-	методами оформ-
	ментации с ис-	ния документации	ментации с ис-	ления документа-
	пользованием	с использованием	пользованием	ции с использова-
	специализирован-	специализирован-	специализирован-	нием специализи-
	ных баз данных в	ных баз данных в	ных баз данных в	рованных баз дан-
	профессиональной	профессиональной	профессиональной	ных в профессио-

деятельности	деятельности	деятельности	нальной	деятель-
			ности	

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

	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
Показатели				
оценивания	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
(формируе-	уровень	уровень	уровень	уровень
мые ЗУН)				
Б1.0.28,	Обучающийся е	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся с
ОПК-6 – 3.1	знает норматив-	слабо знает нор-	незначительными	требуемой степе-
	ную базу для	мативную базу	ошибками и от-	нью полноты и
	идентификации	для идентифика-	дельными пробе-	точности знает
	опасности риска	ции опасности	лами знает нор-	нормативную ба-
	возникновения и	риска возникно-	мативную базу	зу для идентифи-
	распространения	вения и распро-	для идентифика-	кации опасности
	заболеваний раз-	странения заболе-	ции опасности	риска возникно-
	личной этиологии	ваний различной	риска возникно-	вения и распро-
		этиологии	вения и распро-	странения заболе-
			странения заболе-	ваний различной
			ваний различной	этиологии
			этиологии	
Б1.0.28,	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся с	Обучающийся
ОПК-6 – У.1	умеет идентифи-	слабо умеет иден-	незначительными	умеет идентифи-
	цировать опас-	тифицировать	затруднениями	цировать опас-
	ность риска воз-	опасность риска	умеет идентифи-	ность риска воз-
	никновения и	возникновения и	цировать опас-	никновения и
	распространения	распространения	ность риска воз-	распространения
	заболеваний раз-	заболеваний раз-	никновения и	заболеваний раз-
	личной этиологии	личной этиологии	распространения	личной этиологии
			заболеваний раз-	
			личной этиологии	
Б1.0.28,	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
ОПК-6 – Н.1	владеет методами	слабо владеет ме-	владеет методами	свободно владеет
	идентификации	тодами иденти-	идентификации	методами иден-
	опасности риска	фикации опасно-	опасности риска	тификации опас-
	возникновения и	сти риска возник-	возникновения и	ности риска воз-
	распространения	новения и распро-	распространения	никновения и
	заболеваний раз-	странения заболе-	заболеваний раз-	распространения
	личной этиологии	ваний различной	личной этиологии	заболеваний раз-
		этиологии		личной этиологии
	1	01110010111II		viii iiioii oimonoi iim

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; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868;

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; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868; https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2868;

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. Ветеринарносанитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, профиль подготовки «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».

	·	
$N_{\underline{0}}$	Оценочные средства	Код и наименование ин-
		дикатора компетенции
1	Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и	УК-2 Способен опреде-
	продуктов животного и растительного происхождения в	лять круг задач в рамках
	лаборатории ВСЭ на рынке	поставленной цели и вы-
	1. Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта	бирать оптимальные спо-
	в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.	собы их решения, исходя
	2. Какие специальные приборы и оборудование	из действующих право-
	имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рын-	вых норм, имеющихся
	ке?	ресурсов и ограничений
	3. Какие документы на пищевое сырье и продукты,	

	<i>-</i>	-
	предназначенные для реализации на рынке, должны быть	
	представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном	
	рынке?	
	4. Какая первичная документация ведется в лабо-	
	ратории ВСЭ на продовольственном рынке?	
	5. Какие разрешительные документы выдаются	
	владельцам пищевых продуктов для реализации этих про-	
_	дуктов на рынке? Срок их действия?	OFFICE OF
2	Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов	ОПК-1 Способен опреде-
	убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на	лять биологический ста-
	рынке	тус, нормативные об-
	1. Перечислите мясные продукты – объекты вете-	щеклинические показате-
	ринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на	ли органов и систем орга-
	продовольственном рынке.	низма животных, а также
	2. Какие продукты убоя животного должны быть	·
		качества сырья и продук-
	представлены для ветеринарно-санитарного контроля в	тов растительного проис-
	лаборатории ВСЭ на рынке?	хождения
	3. Какие документы необходимо предъявить вместе	
	с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рын-	
	ке? Их содержание?	
	4. Опишите порядок ветеринарно-санитарного	
	осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и	
	правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости	
	от результатов экспертизы.	
	• •	
	5. Какие показатели определяются при органолепти-	
	Ческом	
3	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых жи-	ОПК-1 Способен опреде-
5	вотных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке	ОПК-1 Способен определять биологический ста-
5	вотных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знае-	-
3	вотных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете?	лять биологический ста-
3	вотных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете? 2. Как отбирают пробы жиров из транспортной та-	лять биологический статус, нормативные общеклинические показате-
3	вотных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете?	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем орга-
3	вотных 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 органолеп-	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также
3	вотных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете? 2. Как отбирают пробы жиров из транспортной тару?	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продук-
3	вотных 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 органолеп-	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и расти-
3	вотных 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?	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продук-
3	вотных 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?	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и расти-
3	вотных 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	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и расти-
3	вотных 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	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и расти-
3	вотных 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.	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и расти-
3	вотных 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.	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и расти-
3	вотных 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 пока-	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и расти-
3	вотных 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	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и расти-
4	вотных 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?	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	вотных 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?	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения ОПК-3 Способен осу-
	вотных 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? Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения ОПК-3 Способен осуществлять профессио-
	вотных 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? Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хра-	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в
	вотных 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? Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении?	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с норматив-
	вотных 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? 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 ла-	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в
	вотных 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? 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.	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленно-
	вотных 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? 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 све-	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в
	вотных 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? 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?	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленно-
	вотных 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? 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	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленно-
	вотных 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? 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?	лять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленно-

	a way a navyay way fay ya anayya aray	
	следованиях рыбы на свежесть?	
	6.Как поступают с рыбой сомнительной свежести?	
	7.Опишите методику компрессорного метода ис-	
	следования рыбы на описторхоз.	
	8.Какие способы обеззараживания рыбы, поражен-	
	ной описторхисами, Вы знаете?	*****
5	Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в	ИД-2 ОПК-1 Определяет
	условиях лаборатории ВСЭ на рынке	качество сырья и продук-
	1. В какой посуде разрешается доставлять молоко	тов животного происхож-
	для реализации на рынке? В какой не допускается?	дения
	2. В каких случаях молоко на рынке реализовывать	
	запрещено? Почему?	
	3. Опишите правила отбора проб молока для ветери-	
	нарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка.	
	4. Перечислите показатели, определяемые при вете-	
	ринарно-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 органолепти-	
	ческом исследовании молока?	
	7. В чем суть сернокислотного метода определения	
	массовой доли жира в молоке?	
6	Порядок ветеринарно-санитарного контроля молочных	ИД-2 ОПК-1 Определяет
0	продуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке	· · ·
	1. Какие молочные продукты разрешено реализовы-	качество сырья и продук-
	вать на продовольственных рынках?	тов животного происхож-
	2. В какой посуде разрешается доставлять молоч-	дения
	ные продукты для реализации на рынке? В какой не до-	
	пускается?	
	3. В каких случаях молочные продукты на рынке	
	реализовывать запрещено? Почему?	
	4. Опишите правила отбора проб молочных про-	
	дуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лабора-	
	тории ВСЭ рынка.	
	5. Какой документ на молочные продукты должен	
	предъявить их владелец в лаборатории ВСЭ на рынке?	
	Срок его действия?	
	6. Опишите общие правила ветеринарно-	
	санитарной оценки молочных продуктов по результатам	
	их ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ	
	на рынке.	
7	Порядок ветеринарно-санитарного контроля яйцепродук-	ОПК-6 Способен иден-
	тов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке	тифицировать опасность
	1. Опишите основные ветеринарно-санитарные	риска возникновения и
	требования к пищевым куриным яйцам, реализуемым на	распространения заболе-
	рынке.	ваний различной этиоло-
	2. Опишите порядок ветеринарно-санитарного кон-	
	троля яиц домашней птицы в лаборатории ВСЭ на рынке.	ГИИ
	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	
	на рынок оез ветеринарного документа или из населенных	

пунктов, неблагополучных по инфекционным болезиям итицы? 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 встеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие документы в лаборатории ВСЭ на рынке 2. В какой таре мед должен доставляться мед для реализации на рынке? В какой таре мед хранить и реализовывать запрещено? 3. Опишите порядок отбора проб меда для ветерипарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. 4. Опишите встеринарно-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 встеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке. 1. Перечислите растительные продукты, реализация которых на рыпках запрешена. 3. Опишите общие санитарные правила при реализации растительных продуктов правила отбора проб растительных продуктов растительных продуктов размешена. 4. Опишите правила отбора проб растительных продуктов да рынке. 5. Опишите правила отбора проб растительных продуктов да напитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке. 6. Как определяют внешний вид и цвет муки? 7. Как определяют внешний вид и цвет муки? 7. Как определяют паличие амбаршых вредителей в зерне и муке? 8. Какие виды плеспевых и микробных поражений коррискубиеннодов и овошей Вы знаете?			1
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 отпессны к техническому браку. 1 Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ па рышке. 1. Какие документы в лаборатории ВСЭ на рынке должен предъявить владелец медя, предпазначенного для реализации на рынке? 2. В какой таре должен доставляться мед для реализации на рынке? 3. Опишите порядок отбора проб меда для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. 4. Опишите ветеринарно-санитарные характеристики доброкачественного меда, предпазначенного 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 рыпке. 1. Перечислите растительные продукты, реализации на продовольственных рыпках. 2. Перечислите растительные продукты, реализации растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рыпке. 3. Опишите общие санитарные правила при реализации растительных продуктов проб растительного происхождения тородуктов для санитарной копертизы в лаборатории ВСЭ на рыпке. 5. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для санитарной копертизы в лаборатории ВСЭ на рыпке. 5. Опишите правила отбора проб растительного происхождения 7. Как определяют внешний вид и цвет муки? 7. Как определяют внешний вид и цвет муки? 7. Как определяют наличие амбарных поражений			
6. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках? 7. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отвесены к техническому браку. 1 Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ па рышке 1. Какие документы в лаборатории ВСЭ на рышке 2. В какой таре должен доставляться мед для реализации на рынке? 2. В какой таре мед хранить и реализовывать запрещено? 3. Опишите порядок отбора проб меда для встеринарно-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 ветерипарно-сапитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ па рынке. 1. Перечислите растительные продукты, реализация которых па рынке запрещена. 3. Опишите правила отбора проб растительных продуктов данительных продуктов на рынке. 4. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для санитарного контроля растительных продуктов на рынке. 5. Опишите общий порядок проведения санитарного контроля растительной порядок проведения санитарного контроля растительной порядок проведения санитарного контроля растительных продуктов для санитарного контроля растительной порядок проведения санитарного контроля в стительных продуктов на растительных продуктов да растительных продуктов да растительны		5. Яйца какой домашней птицы на рынках реализо-	
7. Перечислите пороки, при наличии которых яйца долживы быть отпесены к техническому браку. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке должен предъявить влацелец 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 педоброкачественным, фальсифицированным? 6. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда? 7. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или попижена? 8. Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Перечислите растительные продукты, реализация которых на рынках запрешена. 3. Опишите общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке. 4. Опишите правила отбора проб растительных продуктов на рынке. 5. 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 внешний вид и цвет муки? 7. Как определяют внешний вид и цвет муки? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений			
7. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие документы в лаборатории ВСЭ на рынке должен предъявить владслец меда, предназначенного для реализации на рынке? 2. В какой таре должен доставляться мед для реализации на рынке? 3. Опишите порядок отбора проб меда для встеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ па 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 оргаполептическом 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. 1. Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации растительных продуктов для санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке. 4. Опишите общие санитарные правила при реализации 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 внешний вид и цвет муки? 7. Как определяют внешний вид и цвет муки? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов предоводства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие документы в лаборатории ВСЭ на рынке должен предъявить владелец меда, преднавначенного 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 ветерипарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. 4. Опишите ветерипарно-санитарных 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 исследованни меда? 7. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена? 8. Порядок ветерипарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Перечислите растительные продукты, разрешенные к реапизации на продовольственных рынках. 2. Перечислите растительные продукты, реализация которых на рынке. 3. Опишите общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке. 4. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке. 5. Опишите общий порядок проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке. 6. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерис и мукс? 7. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерис и мукс? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений			
Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов преловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие должен предъявить 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? 3. Опишите порядок отбора проб меда для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. 4. Опишите ветерипарпо-сапитаршые характеристики доброкачественного меда, предназначенного для реализации на рыпке. 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 исследованни меда? 7. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышела или понижена? 8. Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов перромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ па рыпке. 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 рыпке. 4. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для санитарные правила при реализации растительных продуктов на рыпке. 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 внешний вид и цвет муки? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений			
пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие документы в ладоратории ВСЭ на рынке должен предъявить владелец меда, предназначенного для реализации на рыпке? 2. В какой таре должен доставляться мед для реализовывать запрещено? 3. Опишите порядок отбора проб меда для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. 4. Опишите ветеринарно-санитарные характеристики доброкачественного меда, предпазначенного 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 повыщена или понижена? 8. Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке. 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	0		OHIC 2 C C
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 встеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. 4. Опишите встеринарно-санитарные характеристики доброкачественного меда, предназначенного для реализации на рынке. 5. Как в лаборатории ВСЭ на рынке поступают с медом, признанным по результатам сто встеринарпосанитарной 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 встеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке. 1. Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. 2. Перечислите растительные продукты, реализации растительных продуктов на рынке. 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 продукци 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	0	пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие документы в лаборатории ВСЭ на рынке должен предъявить владелец меда, предназначенного для	ществлять профессио- нальную деятельность в
лизации 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. 1. Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. 2. Перечислите растительных продукты, реализация которых на рынке вастительных продуктов на рынке. 4. Опишите общие санитарные правила при реализации 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 внешний вид и цвет муки? 7. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений			ными правовыми актами в
вать 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 па рынке 1. Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. 2. Перечислите растительные продукты, реализация которых на рынке ализации растительных продуктов пробрастительных продуктов пробрастительных продуктов для санитарного быше санитарного быше общие санитарного в растительных продуктов для санитарного 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 внешний вид и цвет муки? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений			
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 ветеринарносанитарной 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 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 для санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ 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 внешний вид и цвет муки? 7. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений			го комплекса
ке.		3. Опишите порядок отбора проб меда для ветери-	
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 1. Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. 2. Перечислите растительные продукты, реализации которых на рынках запрещена. 3. Опишите общие санитарные правила при реализации 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 внешний вид и цвет муки? 7. Как определяют внешний вид и цвет муки? 7. Как определяют внешний вид и цвет муки? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений			
стики 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 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 внешний вид и цвет муки? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений			
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 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			
медом, признанным по результатам его ветеринарно- санитарной экспертизы недоброкачественным, фальсифи- цированным? 6. Какие показатели определяют при органолепти- ческом исследовании меда? 7. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена? 8.Порядок ветеринарно-санитарного контроля рас- тительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Перечислите растительные продукты, разрешен- ные к реализации на продовольственных рынках. 2. Перечислите растительные продукты, реализа- ция которых на рынках запрещена. 3. Опишите общие санитарные правила при реали- зации растительных продуктов на рынке. 4. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке. 5. Опишите общий порядок проведения санитарно- го 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			
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 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		5. Как в лаборатории ВСЭ на рынке поступают с	
цированным? 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 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			
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 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 внешний вид и цвет муки? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений			
ческом 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 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			
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 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			
8.Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 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			
8.Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 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			
тительных продуктов непромышленного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 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			
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			
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			
адии растительные продукты, 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			ип 2 опи 1 о
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			
тия 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			
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			
зации 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			хождения
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			
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			
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			
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			
го 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			
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			
7. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений			
зерне и муке? 8. Какие виды плесневых и микробных поражений		•	
8. Какие виды плесневых и микробных поражений			
		зерне и муке?	
корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете?		-	
		корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете?	

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

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5	обучающийся полно усвоил учебный материал;
(отлично)	показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется
	терминологией;
	проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навы-
	ки связного описания явлений и процессов;
	демонстрирует умение излагать учебный материал в определен-
	ной логической последовательности;
	показывает умение иллюстрировать теоретические положения
	конкретными примерами; демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений
	и навыков;
	могут быть допущены одна-две неточности при освещении
	второстепенных вопросов.
Оценка 4	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но
(хорошо)	при этом имеет место один из недостатков:
(Nepelle)	в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не
	исказившие содержание ответа;
	в изложении материала допущены незначительные неточности
Оценка 3	неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала,
(удовлетворительно)	но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы
() Activities pinterions ()	умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
	имелись затруднения или допущены ошибки в определении по-
	нятий, использовании терминологии, описании явлений и про-
	цессов, исправленные после наводящих вопросов;
	выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и
	навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации
Оценка 2	не раскрыто основное содержание учебного материала;
(неудовлетворительно)	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 в формулирования в формулирования в процедуру измерения знаний и умений обучающихся. ния с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

No॒	Оценочные средства	Код и наимено-
		вание индикато-
		ра компетенции
1	Лаборатория ВСЭ на рынке является структурным подразделе-	ИД-1УК-2
	нием	Определяет круг
	1) городского (районного) ветеринарного участка;	задач в рамках
	2) городской (районной) ветеринарной станции;	поставленной
	3) областной (межрайонной) ветеринарной станции;	цели и выбирать

	4) является отдельным ветеринарным учреждением.	оптимальные
2	Штат сотрудников лаборатория ВСЭ на рынке зависит от	способы их ре-
_	1) их опыта и уровня подготовки;	шения, исходя
	2) объема реализуемых на рынке пищевых продуктов;	из действующих
	3) количества экспертиз, проводимых в лаборатории ежедневно;	правовых норм,
	4) решения, выносимого управлением ветеринарии субъекта	имеющихся ре-
	Федерации.	сурсов и огра-
3	Согласно требованиям нормативной документации, в лаборато-	ничений
	рии ВСЭ на рынке должны быть оборудованы отдельные по-	
	мещения:	
	1) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов;	
	смотровой зал для экспертизы рыбы, молока и молочных про-	
	дуктов, яиц, меда, растительных продуктов;	
	2) смотровой зал для экспертизы мяса, мясных продуктов и ры-	
	бы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продук-	
	тов, яиц, меда, растительных продуктов;	
	3) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, ры-	
	бы, молока и молочных продуктов; смотровой зал для эксперти-	
	зы яиц, меда, растительных продуктов;	
	4) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов и	
	рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных про-	
	дуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, растительных	
	продуктов.	
4	Объем пробы молока для ВСЭ в лаборатории на рынке состав-	
· ·	ляет:	
	1) 0,25 дм ³ ;	
	2) 0,30 дм ³ ;	
	3) 0,5 дм ³ ;	
	4) 1,0 дм ³ .	
5	На рынке допускается реализовывать молоко с титруемой кис-	
	лотностью	
	1) 16-18 °T;	
	2) 16-20 °T;	
	3) 16-21 °T;	
	4) 16-22 °T.	
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 рын-	
	ке, делится на группы:	
	1) 1, 2;	
	2) 1, 2, 3;	
	3) 1, 2, 3, 4;	
	4) 1, 2, 3, 4, 5.	
8	Объем пробы кисломолочного напитка для экспертизы в лабо-	
	ратории ВСЭ на продовольственном рынке составляет	
	1) 50 мл;	
	2) 100 мл;	
	3) 250 мл;	

	4) 500 мл.	
9	Рыбу сомнительной свежести можно	
	1) при удовлетворительных результатах лабораторных исследо-	
	ваний использовать для пищевых целей без ограничений;	
	2) перерабатывать на стерилизованные консервы;	
	3) после проварки использовать для пищевых целей;	
	4) после проварки скармливать пушным зверям	
10	Для лабораторных исследований в лаборатории на рынке отби-	
	рают пробу меда массой:	
	1) 50 r;	
	2) 100 r;	
	3) 250r;	
	4) 500г.	****
11	С какими документами должно поступать молоко для продажи	ИД-1 ОПК-1
	на рынок?	Определяет био-
	1) веет. справка	логический ста-
	2)вет. свидетельство	тус, норматив-
10	3) ветеринарный сертификат	ные общеклини-
12	С какими документами должно поступать мясо для продажи на	ческие показате-
	рынок?	ли органов и си-
	1) вет. справка	стем организма
	2) вет. свидетельство	животных
	3) ветеринарный сертификат	
12	4) санитарный паспорт пасеки	
13	С какими документами должно поступать мед для продажи на рынок?	
	1) вет. справка	
	2) вет. справка	
	3) ветеринарный сертификат	
	4) санитарный паспорт пасеки	
14	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализа-	
1.	ции молока на рынках?	
	1)1 месяц	
	2)1 неделя	
	3) 3 месяца	
	4) 2 года	
15	Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализа-	
	ции мяса на рынках?	
	1)2 месяц	
	2)1 неделя	
	3) 3 месяца	
	4) 2 года	
16	Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации	
	меда на рынках?	
	1)3 месяц	
	2)1 неделя	
	3) 3 месяца	
	4) 2 года	
17	По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в	
	убойном пункте выдается:	
	1) вет. справка	

2)вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на рынке выдается: 1) вет. справка 2)вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат 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:	
По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на рынке выдается: 1) вет. справка 2)вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат 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:	
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 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:	
2)вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат 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:	
3) ветеринарный сертификат 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:	
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:	
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 20 По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке выдается:	
2)вет. свидетельство 3) ветеринарный сертификат 20 По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке выдается:	
3) ветеринарный сертификат 20 По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке выдается:	
По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке выдается:	
рынке выдается:	
1) вет. справка	
2)вет. свидетельство	
3) ветеринарный сертификат	
	ОПК-1
	деляет ка-
	во сырья и
	уктов жи-
3) молочнокислого и спиртового; вотно	
4) молочнокислого.	-
22 К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относят-	
ся:	
1) творог и сметана;	
2) сыр;	
3) брынза;	
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 загрязнен-	
ность	
25 При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров, реализуемых на	
рынке, определяют:	
1)массовые доли влаги, жира, белка;	
2)массовую долю жира, плотность, кислотность;	
3) массовые доли влаги, жира в сухом веществе, кислотность;	
4)массовую долю жира, белка, кислотность.	
26 Молоко и молочные продукты не должны доставляться для реа-	
лизации 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	
28	4) рыбу натирают солью, а затем отмачивают Для установления степени свежести рыбы реакцией на перок-	
20	сидазу используется	
	1) экстракт из мышечной ткани;	
	2) экстракт из жабр;	
	3) бульон из мяса <u>:</u>	
20	4) мышечная ткань <u>.</u>	
29	В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свеже-	
	сти при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения	
	микроскопа обнаруживается	
	1) до 10 микробных тел;	
	2) до 20 микробных тел;	
	3) до 30 микробных тел;	
20	4)до 50 микробных тел <u>.</u>	
30	Основным методом ветеринарно-санитарного контроля яиц, реа-	
	лизуемых на рынке, является:	
	1) технохимические испытания; 2) органолептическое исследование;	
	3) овоскопирование;	
	4) люминисцентный анализ.	
31	При экспертизе свежих фруктов в лаборатории ВСЭ на рынке	ИД-3 ОПК-1
	их отбирают в количестве не менее:	Определяет ка-
	1) 1 экз.;	чество сырья и
	2) 2 экз.;	продуктов рас-
	3) 3 экз.;	тительного про-
	4) 5 экз.	исхождения
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	
34	продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рын-	
	ка <u>не является</u>	
	1) внешний осмотр;	
	2) органолептическое исследование;	
	3) физико-химический анализ;	
<u> </u>	·	

	4) определение содержания нитратов.	
35	Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являют-	
	СЯ	
	1) соленые грибы;	
	2) сушеные шампиньоны;	
	3) томатная паста непромышленного изготовления;	
	4) соленые арбузы <u>.</u>	
36	Массовая доля влаги определяется в:	
	1) пряностях;	
	2) картофеле;	
	3) муке;	
	4) соленых овощах.	
37	Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки в	
	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 определя-	
	ется в:	
	1) крупах;	
	2) картофеле;	
	3) крахмале;	
	4) семенах подсолнечника.	
39	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке, реализуемой на	
	рынке, может быть	
	1) допустимая, недопустимая;	
	2) сорная, вредная, зерновая;	
	3) физическая, химическая;	
	4) механическая, биологическая.	
40	Массовая доля влаги в сухофруктах, реализуемых на рынке,	
	должна быть:	
	1) не более 10 %;	
	2) 10-16%;	
	3) 16-25 %;	
	4) 25-30 %.	
41	Мясо, реализуемое на рынке, должно быть продано в течение:	ИД-1 ОПК-3
	1) одного дня;	Осуществляет
	2) в зимнее время 5 дней, в летнее 3 дней;	профессиональ-
	3) срока сохранения им свойств, соответствующих	ную деятель-
	4) мясу категории «свежее»;	ность в соответ-
	5) срока до полной реализации.	ствии с норма-
42	Бактериальную обсемененность молока от одной коровы, пред-	тивными право-
	назначенного для реализации на рынке, определяют	выми актами в
	1) 1 раз в неделю;	сфере агропро-
	2) 1 раз в 10 дней;	мышленного
	3) 1 раз в месяц;	комплекса
	4) 1 раз в квартал.	
43	Массовую долю жира в молоке от одной коровы, предназначен-	
	ном для реализации на рынке, определяют	
	1) ежедневно;	
	2) 1 раз в неделю;	

	3) 1 раз в месяц;		
	4) 1 раз в квартал.		
44	Кислотность творога, реализуемого на рынке, должна быть не		
	более		
	1) 120 °T;		
	2) 200 °T;		
	3) 240 °T;		
	4) 300 °T.		
45	Массовая доля жира в сливочном масле, реализуемой на рынке,	1	
	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 $1,027 \text{ кг/м}^3$;		
	2) 1,027 - 1,030 кг/м ³ ;		
	3) $1,027 - 1,032 \text{ kg/m}^3$;		
10	<u>4) 1,027 - 1,035 кг/м³.</u>	1	
48	Из топленого молока изготавливают кисломолочный продукт:		
	1) сметану		
	2) ряженку		
	3) топленое молоко		
	4) кефир		
49	Сливочное масло, реализуемое на рынке, вырабатывают спосо-		
	бом:		
	отстаивания сливок;		
	взбивания сливок;		
	обезвоживания сливок;		
	фильтрации сливок.		
	В теплое время года после выпуска молока в продажу в нем по-		
	вторно определяют титруемую кислотность через		
	1) каждый час;		
	2) 2 yaca;		
	3) 3 yaca;		
50	4) 4 yaca.	-	
30	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,	ИД-10ПК-5	
J1	предназначенные для реализации на рынке, обязательно должен	Оформляет	до-
	быть указан результат исследования коровы на	кументацию	до-
	OMID J RUSHII POSJIISTUT NEONOGOBUINA ROPOBBI NU	Тумонтацию	C

	1)	
	1) лейкоз;	использованием
	2) субклинический мастит;	специализиро-
	3) сибирскую язву;	ванных баз дан-
50	4) цистицеркоз.	ных в професси-
52	На реализуемое на рынке молоко от одной коровы ветеринарная	ональной дея-
	справка предъявляется	тельности
	1) ежедневно;	
	2) еженедельно;	
	3) ежемесячно;	
	4) ежеквартально.	
53	Результаты микробиологических исследований сырья в колбас-	
	ном производстве регистрируют в журнале	
	1) микробиологического контроля состояния производства	
	2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полу-	
	фабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в произ-	
	водстве	
	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 сы-	
	рья регистрируют в журнале	

	1) микробиологического контроля состояния производства	
	2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полу-	
	фабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в произ-	
	водстве	
	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	
<u></u>	3) формы №45	ин топи с
61	На рынке запрещается продажа молока, полученного от коровы	ИД-10ПК-6
	в течение	Идентифициру-
	1) первых 3 дней и последних 3 дней лактации;	ет опасность
	2) первых 5 дней и последних 5 дней лактации;	риска возникно-
	3) первых 7 дней и последних 7 дней лактации;	вения и распро-
	4) первых 10 дней и последних 10 дней лактации.	странения забо-
62	При подозрение на доставку для реализации на рынке молока,	леваний различ-
	полученного от коровы, больной бруцеллезом, с ним проводит-	ной этиологии
	CS 1) TOOMYNG OFFINIONING	
	1) реакция агглютинации;	
	2) редуктазная проба;	
	3) формоловая проба; 4) кольцевая проба.	
63	К антропозоонозным болезням рыб, реализуемых на рынке, от-	
03	носится:	
	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;	
	<u>3</u>) гусиные;	
	4) перепелиные.	
66	Яйца обеззараживают проваркой в течение	
	1) 5 минут;	
	2) 10 минут;	
	<u>3</u>) 13 минут;	
	4) 15 минут.	
67	Подлежат утилизации яйца со следующими пороками:	
	<u>1) красюк;</u>	
	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 дефекта-	
	ми:	
	1) красюк;	
	2) миражные;	
	<u>3) выливка;</u>	
	4) большое пятно.	
70	Для пищевых целей не допускается использовать яйца со сле-	
	дующим 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.

	1		
	Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)	
On	ценка 5 (отлично)	90-100 % правильных ответов	
Oı	ценка 4 (хорошо)	75-89 % правильных ответов	
Оценка	3 (удовлетворительно)	55-74 % правильных ответов	
Оценка 2	(неудовлетворительно)	менее 55 % правильных ответог	В

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 индика-
	тора компетенции
Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья	И
продуктов животного и растительного происхождения на пр	оодовольственных рынках
Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборато-	ИД-1УК-2 Определяет круг
рии ВСЭ на продовольственном рынке.	задач в рамках поставленной
Какие специальные приборы и оборудование имеются в лабо-	цели и выбирать оптималь-
ратории ВСЭ на продовольственном рынке?	ные способы их решения, ис-
Где хранятся продукты, не реализованные на рынке в течение	ходя из действующих право-
дня их доставки на рынок?	вых норм, имеющихся ресур-
Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя жи-	сов и ограничений
вотных, разрешенные к продаже на рынке?	1

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 ветеринарносанитарного 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 ветеринарносанитарного 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 рН мышечной ткани мяса различных степеИД-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 см³ вытяжки)? Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести? Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести? Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализа-ИД-3 ОПК-1 Определяет кации на продовольственных рынках. чество сырья и продуктов Перечислите растительные продукты, реализация которых на растительного происхождерынках 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? Какие органолептические показатели определяются при иссле-ИЛ-10ПК-3 Осуществляет довании мяса на свежесть? профессиональную деятель-Опишите органолептические показатели мяса сомнительной ность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере Как поступают с мясом, если по результатам органолептичеагропромышленного ского исследования оно признано сомнительной свежести? комплекса Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами ИД-1ОПК-5 Оформляет доубоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание? кументацию с использовани-Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназнаем специализированных баз ченные для реализации на рынке, должны быть представлены в данных в профессиональной лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? деятельности 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-10ПК-6 Идентифицирует Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свеопасность риска возникновения и распространения забо-Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких леваний различной этиологии слоев мяса птицы различной степени свежести? Опишите методику компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной опи-

D 0	
ATTOMATICAL DITARIA OTTO 1	
сторхисами, Вы знаете?	
orophicalini, bbi shacre.	

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

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

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. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя мелкого рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя свиней в ЛВСЭ продо- вольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продо- вольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продо- вольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продо- вольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продо- вольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продо- вольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продо- вольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка.	Оценочные средства	Код и наименование индикатора
санитарный контроль на продовольственных рамках поставленной цели и выбирынках». Ее 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. 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 кроликов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя нутрий в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя нутрий в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продовольственного рынка.		компетенции
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. 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 свиней в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов 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 продуктов убоя путрий в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продовольственного рынка.		' '
Пель 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 скота в ЛВСЭ продовольственного рынка. 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 свиней в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов 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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка.		•
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. 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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка.		-
Права и обязанности сотрудников ЛВСЭ на продовольственном рынке, выполняемая ими работа. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя крупного рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка. 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 кроликов 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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса продовольственного рынка.	· ·	•
продовольственном рынке, выполняемая ими работа. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя круппого рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя свиней 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 кроликов 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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса продовольственного рынка.	*	
работа. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя крупного рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка. 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 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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса продовольственного рынка.		ограничений
Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя крупного рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка. 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 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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса продовольственного рынка.	<u> </u>	
контроля продуктов убоя крупного рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля 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 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 мяса продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса продовольственного рынка.		
ПВСЭ продовольственного рынка. 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 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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка.		
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 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 продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса продовольственного рынка.		
продуктов убоя мелкого рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя свиней в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя лошадей в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок 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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка.	ЛВСЭ продовольственного рынка.	
продовольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя свиней в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя лошадей в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок 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.		ИД-1ОПК-1 Определяет биологиче-
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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.	продуктов убоя мелкого рогатого скота в ЛВСЭ	ский статус, нормативные общекли-
продуктов убоя свиней в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя лошадей в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок 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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.	продовольственного рынка.	нические показатели органов и систем
вольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя лошадей в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок 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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля	организма животных
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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.	продуктов убоя свиней в ЛВСЭ продо-	
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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.	вольственного рынка.	
Вольственного 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 продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи 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.	продуктов убоя лошадей в ЛВСЭ продо-	
продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продовольственного рынка. Іорядок 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.	вольственного рынка.	
вольственного рынка. Іорядок 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	
Горядок 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.	продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продо-	
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.	вольственного рынка.	
вольственного 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	
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.	продуктов убоя нутрий в ЛВСЭ продо-	
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.	вольственного рынка.	
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 мяса	
Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.	диких промысловых животных в ЛВСЭ	
продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.	продовольственного рынка.	
продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля	
Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.	продуктов убоя птицы в ЛВСЭ	
пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.		
пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса	
Tr		
Порядок ветеринарно-санитарного контроля	Порядок ветеринарно-санитарного контроля	

TID CO	
пищевых животных жиров в ЛВСЭ	
продовольственного рынка.	
Порядок ветеринарно-санитарного контроля	- · ·
мясных продуктов (колбасных изделий) в ЛВСЭ	сырья и продуктов животного проис-
продовольственного рынка.	хождения
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	

(перги) ЛВСЭ продуктов пчеловодства продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля живой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля ЛВСЭ пресноводной охлажденной рыбы продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля ЛВСЭ пресноводной замороженной рыбы продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля морской рыбы ЛВСЭ охлажденной В 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 контроля ветеринарно-санитарного в ЛВСЭ морских беспозвоночных животных продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля раков в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых яиц в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок ветеринарно-санитарного ИД-3 ОПК-1 Определяет качество контроля фруктов в ЛВСЭ продовольственного рынка. сырья и продуктов растительного Порядок ветеринарно-санитарного происхождения 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 ЛВСЭ продовольственного рынка

Порядок ветеринарно-санитарного контроля орехов

в ЛВСЭ продовольственного рынка.

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. регламентирующие ИД-10ПК-5 Оформляет документа-Нормативные документы, деятельность ЛВСЭ на продовольственном рынке, цию с использованием специализироих содержание. ванных баз данных в профессиональ-Первичная ЛВСЭ ной деятельности документация на продовольственном рынке. документация Отчетная ЛВСЭ на продовольственном рынке. Порядок оформления нормативной документации проведении ветеринарно-санитарной при экспертизы Порядок обеззараживания (переработки) молока, ИД-10ПК-6 Идентифицирует опаспризнанных условно годными после экспертизы в ность риска возникновения и распрозаболеваний ЛВСЭ продовольственного рынка. странения различной Порядок обеззараживания (переработки) этиологии молочных продуктов, признанных условно годными экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных ДЛЯ пищевых целей молока ЛВСЭ В 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 пищевых целей гидробионтов 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 пишевых ЛВСЭ пелей молока В 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.

Шкала и критерии оценки ответа обучающегося приведены в таблице.

Шкала	ии оценки ответа обучающегося приведены в таблице. Критерии оценивания	
Оценка 5	обучающийся полностью усвоил учебный материал;	
(отлично)	показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно	
(отлично)	показывает знание основных понятии дисциплины, грамотно пользуется терминологией;	
	проявляет умение анализировать и обобщать информацию,	
	навыки связного описания явлений и процессов;	
	демонстрирует умение излагать материал в определенной логи-	
	ческой последовательности;	
	показывает умение иллюстрировать теоретические положения	
	конкретными примерами;	
	демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, уме-	
	ний и навыков;	
	могут быть допущены одна-две неточности при освещении	
	второстепенных вопросов.	
Оценка 4	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но	
(хорошо)	при этом имеет место один из недостатков:	
	в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказив-	
	шие содержание ответа;	
	в изложении материала допущены незначительные неточности.	
Оценка 3	знание основного программного материала в минимальном объ-	
(удовлетворительно)	еме, погрешности непринципиального характера в ответе на эк-	
	замене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание	
	материала, но показано общее понимание вопросов;	
	имелись затруднения или допущены ошибки в определении по-	
	нятий, использовании терминологии, описании явлений и про-	
	цессов, исправленные после наводящих вопросов;	
	выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и	
	навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.	
Оценка 2	пробелы в знаниях основного программного материала, принци-	
(неудовлетворительно)	пиальные 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 ис-	
	правлены после нескольких наводящих вопросов;	
	не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие	
	знания, умения и навыки.	

Тестовые задания по дисциплине

No	Оценочные средства	Код и наименование индикато-
		ра компетенции
1	Лаборатория ВСЭ на рынке является струк-	ИД-1УК-2 Определяет круг за-
	турным подразделением	дач в рамках поставленной цели
	1) городского (районного) ветеринарного	и выбирать оптимальные спо-
	участка;	собы их решения, исходя из
	2) городской (районной) ветеринарной стан-	действующих правовых норм,
	ции;	имеющихся ресурсов и ограни-
	3) областной (межрайонной) ветеринарной	чений
	станции;	
	4) является отдельным ветеринарным учре-	

	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 лабо-
	ратории ежедневно;
	4) решения, выносимого управлением ветери-
	нарии субъекта Федерации.
3	Согласно требованиям нормативной докумен-
	тации, в лаборатории ВСЭ на рынке должны
	быть оборудованы отдельные помещения:
	1) смотровой зал для экспертизы мяса и мяс-
	ных продуктов; смотровой зал для экспертизы
	рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, ме-
	да, растительных продуктов;
	2) смотровой зал для экспертизы мяса, мясных
	продуктов и рыбы; смотровой зал для экспер-
	тизы молока и молочных продуктов, яиц, ме-
	да, растительных продуктов;
	3) смотровой зал для экспертизы мяса и мяс-
	ных продуктов, рыбы, молока и молочных
	продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц,
	меда, растительных продуктов;
	4) смотровой зал для экспертизы мяса и мяс-
	ных продуктов и рыбы; смотровой зал для
	экспертизы молока и молочных продуктов;
	смотровой зал для экспертизы яиц, меда, рас-
4	тительных продуктов. Объем пробы молока для ВСЭ в лаборатории
4	
	на рынке составляет:
	1) 0,25 дм ³ ;
	$(2) 0.30 \text{ дм}^3;$
	3) 0,5 дм ³ ;
	4) 1,0 дм ³ .
5	На рынке допускается реализовывать молоко с
	титруемой кислотностью
	1) 16-18 °T;
	2) 16-20 °T;
	3) 16-21 °T;
	4) 16-22 °T.
6	В молоке, реализуемом на рынке, количество
	соматических 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, реа-
	лизуемое 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 продоволь-	
	ственном рынке составляет	
	1) 50 мл;	
	2) 100 мл;	
	3) 250 мл;	
	4) 500 мл.	
9	Рыбу сомнительной свежести можно	
	при удовлетворительных результатах лабора-	
	торных исследований использовать для пище-	
	вых целей без ограничений;	
	перерабатывать на стерилизованные консервы;	
	после проварки использовать для пищевых	
	целей;	
	после проварки скармливать пушным зверям	
10	Для лабораторных исследований в лаборато-	
10	рии на рынке отбирают пробу меда массой:	
	1) 50 r;	
	2) 100 r;	
	3) 250r;	
	4) 500r.	
11	С какими документами должно поступать мо-	ИД-10ПК-1 Определяет
	локо для продажи на рынок?	биологический статус, норма-
	1) вет. справка	тивные общеклинические пока-
	2) вет. свидетельство	затели органов и систем орга-
	3) ветеринарный сертификат	низма животных
12	С какими документами должно поступать мя-	
	со 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 хозяй-	
	ства при реализации молока на рынках?	
	месяц	
	2)1 неделя	
	3) 3 месяца	
	4) 2 года	
15	Срок действия справки о благополучии хозяй-	
	ства при реализации мяса на рынках?	
	месяц	
	2)1 неделя	
	3) 3 месяца	
	4) 2 года	
16	Срок действия справки о благополучии пасеки	

	0	
	при реализации меда на рынках?	
	месяц	
	2)1 неделя	
	3) 3 месяца	
	4) 2 года	
17	По результатам ветеринарно-санитарной экс-	
	пертизы мяса в убойном пункте выдается:	
	1) вет. справка	
	2)вет. свидетельство	
	3) ветеринарный сертификат	
18	По результатам ветеринарно-санитарной экс-	
	пертизы молока на рынке выдается:	
	1) вет. справка	
	2)вет. свидетельство	
	3) ветеринарный сертификат	
19	По результатам ветеринарно-санитарной экс-	
	пертизы мяса на рынке выдается:	
	1) вет. справка	
	2)вет. свидетельство	
	3) ветеринарный сертификат	
20	По результатам ветеринарно-санитарной экс-	
	пертизы меда на рынке выдается:	
	1) вет. справка	
	2)вет. свидетельство	
	3) ветеринарный сертификат	
21	К антропозоонозным болезням рыб, реализуе-	
	мых на рынке, относится:	
	1) лигулез;	
	2) краснуха;	
	3) дифиллоботриоз;	
	4) болезнь Штаффа <u>.</u>	
22	При лигулезе рыба, предназначенная для реа-	
	лизации на рынке:	
	1) может выпускаться в свободную реализа-	
	цию после проварки;	
	2) может выпускаться в свободную реализа-	
	цию после крепкого посола;	
	3) может выпускаться в свободную реализа-	
	цию 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	ИД-2 ОПК-1
	применением брожения:	Определяет качество сырья и
	1) смешанного;	продуктов животного проис-
	2) спиртового или молочнокислого;	хождения
	3) молочнокислого и спиртового;	

	4) молочнокислого.
25	К кисломолочным продуктам, реализуемым на
	рынке, относятся:
	1) творог и сметана;
	2) сыр;
	3) брынза;
	4) масло.
26	Основными физико-химическими показате-
20	лями кисломолочных напитков, реализуемых
	на рынке, являются:
	1) массовая доля жира, кислотность;
	2) плотность;
	3) механическая загрязненность;
	4) массовая доля СОМО.
27	,
21	При ветеринарно-санитарной экспертизе сли-
	вочного масла в лаборатории на рынке опре-
	деляют:
	1) массовые доли влаги, жира, белка;
	2) массовую долю жира, плотность, кислот-
	ность;
	3) массовые доли влаги, жира;
	4) массовую долю жира, плотность, механиче-
	скую загрязненность
28	При ветеринарно-санитарной экспертизе сы-
	ров, реализуемых на рынке, определяют:
	1) массовые доли влаги, жира, белка
	2) массовую долю жира, плотность, кислот-
	ность;
	3)массовые доли влаги, жира в сухом веще-
	стве, кислотность;
	4)массовую долю жира, белка, кислотность.
29	Молоко и молочные продукты не должны до-
	ставляться для реализации на рынке в посуде
	ИЗ
	1) алюминия;
	2) стекла;
	3) оцинкованного железа;
	4) обожженной глины.
30	Смешанным считается следующий способ по-
50	сола рыбы:
	1) рыбу заливают тузлуком, затем извлекают и
	натирают солью
	2) рыбу натирают солью и заливают тузлуком
	3) рыбу заливают раствором поваренной соли
21	4) рыбу натирают солью, а затем отмачивают
31	Для установления степени свежести рыбы ре-
	акцией на пероксидазу используется
	1) экстракт из мышечной ткани;
	2) экстракт из жабр;
	3) бульон из мяса;
	4) мышечная ткань <u>.</u>
32	В глубоких слоях мышечной ткани рыбы со-

минтельной 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; 4) до 50 микробных тел; 4) до 50 микробных тел; 2) 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; 3) к редуктазника. 38 Кислотность меда ниже 1° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификцированному меду. 38 Кислотность меда ниже 1° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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;		минтан най арамаати нам минта амания съ
обнаруживается 1) до 10 микробных тел; 2) до 20 микробных тел; 3) до 30 микробных тел; 4) до 50 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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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) до 10 микробных тел; 2) до 20 микробных тел; 3) до 30 микробных тел; 4) до 50 микробных тел; 4) до 50 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; 2) к искусственному меду; 3) к ненатуральному меду; 4) к фальсифицированному меду. 38 Кислотность меда ниже 10 видетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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 пыльцового анализа; 3) результату определения диастазной активности. 40 Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть		
2) до 20 микробных тел; 3) до 30 микробных тел; 4) до 50 микробных тел; 4) до 50 микробных тел; 33 Основным методом ветеринарно-санитарного контроля яиц, реализуемых на рынке, является: 1) технохимическое 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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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 оксиметилфурфурфол; 4) результату определения диастазной активности. 40 Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть		
3) до 30 микробных тел; 4) до 50 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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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		-
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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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		
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 1⁰ свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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.		
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; 2) к искусственному меду; 4) к фальсифицированному меду. 38 Кислотность меда ниже 1° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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 пыльцового анализа; 3) результату пределения диастазной активности.	22	
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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда выше 60 °С; 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.	33	
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; 2) к искусственному меду; 3) к ненатуральному меду; 4) к фальсифицированному меду. 38 Кислотность меда ниже 1° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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.		
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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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 реакции на оксиметилфурфурол; 4) результату определения диастазной активности.		
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 10 свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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.		/ =
 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 10 свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; фальсификации меда мелом; прогревании меда выше 60 °С; длительном (более 1 года) хранении меда. 39 В лаборатории ВСЭ на рынке ботаническое происхождение меда устанавливают по его цвету; результату пыльцового анализа; результату реакции на оксиметилфурфурол; результату реакции на оксиметилфурфурол; результату определения диастазной активности. 40 Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть 		7
вать 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 10 свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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.		· /
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 10 свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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 пыльцового анализа; 3) результату определения диастазной активности. 40 Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть	34	' '
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 °С; 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 пыльцового анализа; 3) результату определения диастазной активности. 40 Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть		± *
3) пластика; 4) оцинкованного железа. Влажность меда, реализуемого на рынке, должна быть 1) не более 21 %; 2) не менее 21 %; 3) не более 23 %; 4) не менее 24 %. Влажность меда в лаборатории ВСЭ на рынке можно определить с помощью: 1) рефрактометра; 2) вискозиметра; 3) лактоденсиметра; 4) редуктазника. Падевый мед относится: 1) к натуральному меду; 2) к искусственному меду; 3) к ненатуральному меду; 4) к фальсифицированному меду. Кислотность меда ниже 10 свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 4) длительном (более 1 года) хранении меда. 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. Имастазная активность основных видов цветочного меда должна быть		
4) оцинкованного железа. Влажность меда, реализуемого на рынке, должна быть 1) не более 21 %; 2) не менее 21 %; 3) не более 23 %; 4) не менее 24 %. Влажность меда в лаборатории ВСЭ на рынке можно определить с помощью: 1) рефрактометра; 2) вискозиметра; 3) лактоденсиметра; 4) редуктазника. Падевый мед относится: 1) к натуральному меду; 2) к искусственному меду; 3) к ненатуральному меду; 4) к фальсифицированному меду. Кислотность меда ниже 1° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 4) длительном (более 1 года) хранении меда. 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		, <u> </u>
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 1⁰ свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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		
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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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 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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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	35	
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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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		
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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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		
4) не менее 24 %. Влажность меда в лаборатории ВСЭ на рынке можно определить с помощью: 1) рефрактометра; 2) вискозиметра; 3) лактоденсиметра; 4) редуктазника. Падевый мед относится: 1) к натуральному меду; 2) к искусственному меду; 4) к фальсифицированному меду, 4) к фальсифицированному меду. Кислотность меда ниже 10 свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 4) длительном (более 1 года) хранении меда. 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		
 Влажность меда в лаборатории ВСЭ на рынке можно определить с помощью: рефрактометра; вискозиметра; лактоденсиметра; редуктазника. Падевый мед относится: к натуральному меду; к искусственному меду; к искусственному меду; к фальсифицированному меду. Кислотность меда ниже 1⁰ свидетельствует о: скармливании пчелам сахарного сиропа; фальсификации меда мелом; прогревании меда выше 60 °С; длительном (более 1 года) хранении меда. В лаборатории ВСЭ на рынке ботаническое происхождение меда устанавливают по его цвету; результату пыльцового анализа; результату реакции на оксиметилфурфурол; результату определения диастазной активности. Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть 		
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 10 свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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) 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 10 свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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	36	
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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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		<u> </u>
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° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 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		
4) редуктазника. Падевый мед относится: 1) к натуральному меду; 2) к искусственному меду; 3) к ненатуральному меду; 4) к фальсифицированному меду. Кислотность меда ниже 1° свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 4) длительном (более 1 года) хранении меда. 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		<u> </u>
 Падевый мед относится: к натуральному меду; к искусственному меду; к фальсифицированному меду. Кислотность меда ниже 1° свидетельствует о: скармливании пчелам сахарного сиропа; фальсификации меда мелом; прогревании меда выше 60 °С; длительном (более 1 года) хранении меда. В лаборатории ВСЭ на рынке ботаническое происхождение меда устанавливают по его цвету; результату пыльцового анализа; результату реакции на оксиметилфурфурол; результату определения диастазной активности. Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть 		-
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 °С; 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		4) редуктазника.
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 °С; 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	37	Падевый мед относится:
3) к ненатуральному меду; 4) к фальсифицированному меду. Кислотность меда ниже 1 ⁰ свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 4) длительном (более 1 года) хранении меда. 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		
4) к фальсифицированному меду. Кислотность меда ниже 1 ⁰ свидетельствует о: 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °C; 4) длительном (более 1 года) хранении меда. 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		2) к искусственному меду;
 Кислотность меда ниже 1⁰ свидетельствует о: скармливании пчелам сахарного сиропа; фальсификации меда мелом; прогревании меда выше 60 °С; длительном (более 1 года) хранении меда. В лаборатории ВСЭ на рынке ботаническое происхождение меда устанавливают по его цвету; результату пыльцового анализа; результату реакции на оксиметилфурфурол; результату определения диастазной активности. Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть 		
1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 4) длительном (более 1 года) хранении меда. 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		4) к фальсифицированному меду.
2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °C; 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	38	Кислотность меда ниже 1 ⁰ свидетельствует о:
3) прогревании меда выше 60 °C; 4) длительном (более 1 года) хранении меда. 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		
4) длительном (более 1 года) хранении меда. 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		
 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 		
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		4) длительном (более 1 года) хранении меда.
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	39	
 2) результату пыльцового анализа; 3) результату реакции на оксиметилфурфурол; 4) результату определения диастазной активности. 40 Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть 		± ± ±
 3) результату реакции на оксиметилфурфурол; 4) результату определения диастазной активности. 40 Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть 		1) его цвету;
 3) результату реакции на оксиметилфурфурол; 4) результату определения диастазной активности. 40 Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть 		2) результату пыльцового анализа;
ности. 40 Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть		
40 Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть		4) результату определения диастазной актив-
точного меда должна быть		ности.
точного меда должна быть	40	Диастазная активность основных видов цве-
1) не менее 1 ед. Готе;		точного меда должна быть
		1) не менее 1 ед. Готе;
2) не более 10 ед. Готе;		

	2) wa wayaa 10 ay Fara
	3) не менее 10 ед. Готе;
<i>A</i> 1	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 пас-
	порта пасеки;
	3) хранения меда в таре из запрещенных мате-
	риалов;
	4) наличия фальсификации.
42	Забраживанию, закисанию подвержен мед:
	фальсифицированный сахарным сиропом;
	незрелый;
	падевый;
	сиропообразный.
43	Забраживание, закисание меда изменяет сле-
	дующие физико-химические показатели:
	1) кислотность;
	2) диастазную активность;
	3) содержание оксиметилфурфурола;
	4) влажность.
44	Для установления ботанического вида гре-
	чишного 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 ре-
.0	зультате распада
	1) глюкозы;
	2) сахарозы;
	2) <u>сахарозы;</u> 3) фруктозы;
	·
47	4) мальтозы.
4/	Сущность определения диастазной активности
	основан на
	1) способности фермента диастазы расщеп-
	лять крахмал до веществ, не окрашиваемых
	йодом в синий цвет;
	2) способности фермента диастазы расщеп-
	лять крахмал до веществ, окрашиваемых йо-
	дом 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:	
10	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 доброкачественно-	
17	го меда должна быть:	
	1) не выше 4 ⁰ ;	
	2) не ниже 4 ⁰ ;	
	(3) не выше 1^0 ;	
50	4) не ниже 1 ⁰ .	
50	При загрязнении меда нежелательными есте-	
	ственными примесями его	
	1) утилизируют;	
	2) свободно реализуют;	
	3) реализуют после очистки отстаиванием;	
51	4) денатурируют.	
31	Определение содержания влаги в меде в лабо-	
	ратории 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,	
02	могут содержаться механические примеси:	
	1) пыльца растений;	
	2) личинки пчел;	
	В) кусочки сот;	
	4) трупы пчел.	
53	Диастазная активность основных видов цве-	
	точного 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 удовлетвори-	
	тельных результатов лабораторных исследо-	
	ваний.	
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 °;	
	4) влажность 20 %.	

56	Падевый мед:	
30	1) поступает в свободную реализацию на рын-	
	ке; 2) бракуется;	
	3) скармливается пчелам;	
	4) утилизируется.	
57	Для доставки меда на рынок нельзя использо-	
	вать тару из:	
	1) стекла;	
	2) обожженной глины;	
	3) дерева (сосны);	
	4) дерева (березы).	
58	При выявлении фальсификации меда в лабора-	
	тории рынка его	
	1) утилизируют;	
	2) денатурируют;	
	3) перерабатывают на кондитерские изделия;	
	4) возвращают владельцу.	
59	Допускается к реализации на рынке мед с мас-	
	совой долей влаги	
	1) 12-22 %;	
	2) 18-21 %;	
	3) 20-25 %;	
	4) 25-30 %.	
60	При экспертизе свежих фруктов в лаборатории	ИД-3 ОПК-1
	ВСЭ на рынке их отбирают в количестве не	Определяет качество сырья и
	менее:	продуктов растительного проис-
	1) 1 экз.;	хождения
	2) 2 экз.;	
	3) 3 экз.;	
	4) 5 экз.	
61	В зависимости от вида и пищевой ценности	
	грибы, реализуемые на рынках, подразделяют-	
	ся 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 расти-	
	тельных пищевых продуктов непромышленно-	
	го изготовления в лаборатории рынка не явля-	
	ется	
	1) внешний осмотр;	
	2) органолептическое исследование;	
	3) физико-химический анализ;	
	4) определение содержания нитратов.	
64	Объектом санитарной экспертизы в лаборато-	

		T
	рии рынка являются	
	1) соленые грибы;	
	2) сушеные шампиньоны;	
	3) томатная паста непромышленного изготов-	
	ления;	
	4) соленые арбузы <u>.</u>	
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 яв-	
	ляется 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	
07	влаги не определяется в:	
	1) крупах;	
	7 10	
	2) картофеле;	
	3) крахмале;	
CO	4) семенах подсолнечника.	
68	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке, ре-	
	ализуемой на рынке, может быть	
	1) допустимая, недопустимая;	
	2) сорная, вредная, зерновая;	
	3) физическая, химическая;	
	4) механическая, биологическая.	
69	Массовая доля влаги в сухофруктах, реализу-	
	емых 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 мо-	
	лочную кислоту;	
	2) массовую долю поваренной соли, кислот-	
	ность 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	ИД-10ПК-3 Осуществляет про-
	продано в течение:	фессиональную деятельность в
	1) одного дня;	соответствии с нормативными
	2) в зимнее время 5 дней, в летнее 3 дней;	правовыми актами в сфере агро-
	3) срока сохранения им свойств, соответству-	промышленного комплекса
	ющих мясу категории «свежее»;	T
<u> </u>		<u> </u>

	4) срока до полной реализации.
72	Бактериальную обсемененность молока от од-
'-	ной коровы, предназначенного для реализации
	на рынке, определяют
	1) 1 раз в неделю;
	2) 1 раз в 10 дней;
	2) 1 раз в 10 днеи, 3) 1 раз в месяц;
	4) 1 раз в месяц,
73	
13	Массовую долю жира в молоке от одной коро-
	вы, предназначенном для реализации на рын-
	ке, 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 °T;
	2) 200 °T;
	3) 240 °T;
	4) 300 °T.
75	Массовая доля жира в сливочном масле, реа-
	лизуемой 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) He mehee $1,027 \text{ kg/m}^3\%$;
	2) 1,027 - 1,030 kr/m ³ ;
	3) $1,027 - 1,032 \text{ kg/m}^3$;
	4) $1,027 - 1,035 \text{ kg/m}^3$.
78	Из топленого молока изготавливают кисломо-
70	лочный продукт:
	1) Сметану
	•
	2) ряженку
	3) топленое молоко
70	4) кефир
79	Сливочное масло, реализуемое на рынке, вы-
	рабатывают 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 рН 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 mm;	
	2) 7 mm;	
	3) 9 MM;	
	4) 13 MM.	
83	В ветеринарной справке на молоко и молоч-	ИД-10ПК-5 Оформляет доку-
0.5	ные продукты, предназначенные для реализа-	ментацию с использованием
	ции на рынке, обязательно должен быть указан	специализированных баз данных
	результат исследования коровы на	в профессиональной деятельно-
	1) лейкоз;	сти
	2) субклинический мастит;	Сти
	3) сибирскую язву;	
0.4	4) цистицеркоз.	
84	На реализуемое на рынке молоко от одной ко-	
	ровы ветеринарная справка предъявляется	
	1) ежедневно;	
	2) еженедельно;	
	3) ежемесячно;	
0.5	4) ежеквартально.	
85	Результаты микробиологических исследова-	
	ний сырья в колбасном производстве реги-	
	стрируют в журнале	
	1) микробиологического контроля состояния	
	производства	
	2) микробиологического контроля мяса птицы,	
	потрохов, полуфабрикатов, рецептурных ком-	
	понентов, 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	
1	, <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	1

	OHODIU	
	справки	
	1) формы №1	
	2) формы № 2	
	3) форма № 3	
	4) форма №4	
88	По результатам ветеринарно-санитарной экс-	
	пертзы 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 повседневно-	
	го 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 продук-	
	тов	
	2) выдача ветеринарных заключений	
	3) оформление актов на недобракачественное	
	сырье	
0.1	4) предубойный осмотр животных	
91	Результаты микробиологических исследова-	
	ний молока как сырья регистрируют в журна-	
	ле	
	1) микробиологического контроля состояния	
	производства	
	2) микробиологического контроля мяса птицы,	
	потрохов, полуфабрикатов, рецептурных ком-	
	понентов, используемых в производстве	
	3) во всех перечисленных журналах	
	4) микробиологического контроля продуктов	
	сублимационной сушки и готовых колбасно-	
	кулинарных изделий	
92	Результаты ветеринарно-санитарной эксперти-	
	зы мяса заносится в журнал	
	1) формы №23	
	2) формы №2	
	3) формы №45	
93	На рынке запрещается продажа молока, полу-	ИД-10ПК-6 Идентифицирует
	ченного от коровы в течение	опасность риска возникновения
	1) первых 3 дней и последних 3 дней лакта-	и распространения заболеваний
	ции;	различной этиологии
	2) первых 5 дней и последних 5 дней лакта-	P worm men e menerum
	ции;	
	3) первых 7 дней и последних 7 дней лакта-	
	ции;	
	4) первых 10 дней и последних 10 дней лакта-	
	ту первых то дней и последних то дней лакта-	

	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, реализуе-
	мых на рынке, относится:
	1) описторхоз;
	2) сапролегниоз;
	3) фурункулез;
	4) септицемия.
96	Промежуточным хозяином лентеца широкого
70	является рыба, реализуемая на рынке:
	1) осетр;
	2) карась;
	3) щука;
	4) карп.
97	На рынке нельзя реализовывать яйца:
<i>,</i>	1) цесариные;
	2) индюшиные;
	<u>3)</u> гусиные;
	2) Тусттые,4) перепелиные.
98	Яйца обеззараживают проваркой в течение
70	1) 5 минут;
	2) 10 минут;
	3) 13 минут;
	<u>э</u>) 15 минут, 4) 15 минут.
99	Подлежат утилизации яйца со следующими
	пороками:
	1) красюк;
	<u>1) красюк,</u> 2) насечка;
	3) выливка;
	4) малое пятно.
100	,
100	На рынке можно реализовывать яйца:
	1) цесариные;
	2) гусиные и утиные;
	3) гусиные;
101	4) утиные.
101	Для пищевых целей допускаются яйца со сле-
	дующими дефектами:
	1) красюк;
	2) миражные;
	<u>3) выливка;</u>
100	4) большое пятно.
102	Для пищевых целей <u>не допускается</u> использо-
	вать яйца со следующим дефектом:
	1) мятый бок;
	2) миражные;
	3) малое пятно;

	4) насечка.				
103	Для промышленной переработки не допуска-				
	ется использовать яйца со следующим дефек-				
	том:				
	1 <u>) красюк;</u>				
	2) мятый бок;				
	3) малое пятно;				
	4) насечка.				
104	Для пищевых целей допускаются яйца со сле-				
	дующими 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 производ-				
	ство;				
	4) утилизируются <u>.</u>				

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

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

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер	Номера листов			Основание для внесе-		Расшифровка	Дата вне-
изменения	замененных	новых	аннулированных	ния изме- нений	Подпись	подписи	сения из- менения
	<u> </u>					<u> </u>	