



Рабочая программа дисциплины «Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения» 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 бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность: Производственный ветеринарно-санитарный контроль.

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

Составитель: кандидат ветеринарных наук, доцент Сайфульмулюков Э.Р.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

«02» мая 2024 г. (протокол №13).

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

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины

«14» мая 2024 г. (протокол №5).

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

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1. Цель и задачи дисциплины	4
1.2. Компетенции и индикаторы их достижений	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	6
3. Объём дисциплины и виды учебной работы	6
3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	6
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам	6
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	8
4.1. Содержание дисциплины	8
4.2. Содержание лекций	9
4.3. Содержание лабораторных занятий	9
4.4. Содержание практических занятий	10
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	10
4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся	10
4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся	10
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
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	12
10. Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	13
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	13
ПРИЛОЖЕНИЕ	14
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	51

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

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный; технологический; организационно-управленческий.

**Цель дисциплины:** освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения, в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины:** изучить нормативно-правовые документы, регламентирующие технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе; современные методы контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения и овладеть практическими навыками технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать технологию производства и нормативную базу в области производственного ветеринарно-санитарного контроля в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль качества и безопасности сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-1- 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить производственный ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения на разных технологических этапах производства с целью обеспечения их качества и безопасности (Б1.В.07, ПК-1 –У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами технологического контроля (лабораторный, производственный) качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-1 –Н.3)

ПК - 2 Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья	знания	Обучающийся должен знать правила ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2- 3.3)



растительного происхождения при решении профессиональных задач	умения	Обучающийся должен уметь проводить осмотр сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2 –У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами технологического контроля и оценки качества сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2 –Н.3)
ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать правила отбор проб сырья и продуктов растительного происхождения и методы лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2- 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять отбор проб, выделять средний образец и аналитические пробы для проведения лабораторного исследования сырья и продуктов растительного происхождения используя современные технологии при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2 – У.4)
	навыки	Обучающийся при решении профессиональных задач должен владеть методами отбора проб, методами лабораторных исследований при осуществлении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-2 – Н.4)
ИД-6 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать законодательную основу и случаи обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2- 3.6)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности, выявленного при проведении технологического контроля (Б1.В.07, ПК-2 –У.6)
	навыки	При решении профессиональных задач обучающийся должен владеть навыками обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности требованиям НТД (Б1.В.07, ПК-2 –Н.6)

ПК - 3 Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знания	Обучающийся должен знать нормативно-правовые и технические документы в сфере безопасности пищевой продукции и отчетные документы в соответствии с законодательством Российской Федерации, используемые при организации и проведении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-3-3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации при выявлении опасной продукции, выявленной в ходе проведения технологического контроля (Б1.В.07, ПК-3 –У.2)
	навыки	Обучающийся при решении профессиональных задач должен владеть навыками составления производственной документации и отчетности в сфере безопасности пищевой согласно законодательству Российской Федерации (Б1.В.07, ПК-3 –Н.2)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 3 зачетных единиц (ЗЕТ), 108 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 6 семестре;
- заочная форма обучения на 3 курсе в 1 сессии.

### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	54	14
<i>В том числе:</i>	-	-
<i>Лекции (Л)</i>	18	6
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	36	8
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	54	90
<b>Контроль</b>	зачет	4
<b>Итого</b>	108	108

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

#### Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
Раздел. Технологический контроль качества сырья и пищевых продуктов растительного происхождения						
1.	Производственная документация и отчетность в сфере безопасности пищевой продукции растительного происхождения	5	2		3	x
2.	Технологический контроль качества при переработке свежих овощей, плодов и ягод	4	2		2	x
3.	Технологический контроль качества при переработке дикорастущих плодов и ягод	6	4		2	x
4.	Технологический контроль качества при переработке грибов	4	2		2	x
5.	Технологический контроль качества при переработке зерновых культур	6	4		2	x
6.	Технологический контроль качества при переработке масличных культур	4	2		2	x
7.	Обеззараживание, утилизация и уничтожение сырья и продукции растительного происхождения	4	2		2	x
8.	Контроль качества свежей плодоовощной продукции	6		4	2	x
9.	Контроль качества моченых и квашеных плодов и овощей	4		2	2	x

10.	Контроль качества соленых и маринованных овощей, плодов и ягод	6		4	2	x
11.	Контроль качества плодоовощных консервов и сока	6		4	2	x
12.	Контроль качества сушеных, мороженых овощей, плодов и ягод	6		4	2	x
13.	Контроль качества дикорастущих плодов и ягод и продуктов их переработки	4		2	2	x
14.	Контроль качества свежих грибов и продуктов их переработки грибов	6		4	2	x
15.	Контроль качества зерна	4		2	2	x
16.	Контроль качества муки	6		4	2	x
17.	Контроль качества крупы	6		4	2	x
18.	Контроль качества масленичных культур и продуктов его переработки	4		2	2	x
19.	Болезни свежей плодоовощной продукции и грибов	5			5	x
20.	Пороки и дефекты плодоовощной продукции	4			4	x
21.	Болезни зерна, пороки и дефекты продуктов переработки зерна	4			4	x
22.	Пороки и дефекты растительного масла	4			4	x
	Контроль	x	x	x	x	x
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>x</b>

### Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
Раздел. Технологический контроль качества сырья и пищевых продуктов растительного происхождения						
1.	Производственная документация и отчетность в сфере безопасности пищевой продукции растительного происхождения.	6	1		5	x
2.	Технологический контроль качества при переработке дикорастущих плодов и ягод	6	1		5	x
3.	Технологический контроль качества при переработке грибов	6	1		5	x
4.	Технологический контроль качества при переработке зерновых культур	6	1		5	x
5.	Технологический контроль качества при переработке масленичных культур	6	1		5	x
6.	Обеззараживание, утилизация и уничтожение сырья и продукции растительного происхождения	6	1		5	x
7.	Контроль качества свежей плодоовощной продукции	6		1	5	x
8.	Контроль качества моченых и квашеных плодов и овощей. Контроль качества соленых и маринованных овощей, плодов и ягод	6		1	5	x
9.	Контроль качества плодоовощных консервов и сока	6		1	5	x
10.	Контроль качества сушеных, мороженых овощей, плодов и ягод	6		1	5	x

11.	Контроль качества дикорастущих плодов и ягод и продуктов их переработки	6		1	5	x
12.	Контроль качества свежих грибов и продуктов их переработки грибов	6		1	5	x
13.	Контроль качества зерна. Контроль качества муки. Контроль качества крупы	6		1	5	x
14.	Контроль качества масленичных культур и продуктов его переработки	6		1	5	x
15.	Болезни свежей плодоовощной продукции и грибов	5			5	x
16.	Пороки и дефекты плодоовощной продукции	5			5	x
17.	Болезни зерна, пороки и дефекты продуктов переработки зерна	5			5	x
18.	Пороки и дефекты растительного масла	5			5	x
	Контроль	4	x	x	x	4
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>90</b>	<b>4</b>

#### 4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

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

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

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

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

##### 4.1. Содержание дисциплины

###### Раздел. Технологический контроль качества сырья и пищевых продуктов растительного происхождения.

Производственная документация и отчетность в сфере безопасности пищевой продукции растительного происхождения. Общая характеристика корне- и клубнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей, семечковых, косточковых плодов и ягод, дикорастущих плодов и ягод, бахчевых культур. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Особенности Технологического контроля качества овощного и плодово-ягодного сырья при производстве пищевых продуктов. Технологический контроль качества моченых, квашеных, соленых, маринованных плодов и овощей, плодово-овощных консервов, соков, сушеной и мороженой продукции. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества свежей и переработанной плодоовощной продукции. Контроль качества свежей и переработанной плодоовощной продукции (моченых, квашеных, соленых, маринованных плодов и овощей, плодово-овощных консервов, соков, сушеной и мороженой продукции). Общая характеристика грибов. Особенности Технологического контроля качества грибов при производстве пищевых продуктов. Технологический контроль качества соленых, маринованных грибов, сушеной и мороженой продукции. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества грибов и продуктов их переработки. Контроль качества свежих грибов и переработанной продукции. Болезни свежей



плодоовощной продукции и грибов. Пороки и дефекты плодоовощной продукции. Общая характеристика зерна и масленичных культур. Особенности Технологического контроля качества зерна и масленичных культур при производстве пищевых продуктов. Технологический контроль качества муки, крупы, растительного масла. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества зерна и масленичных культур и продуктов их переработки. Болезни зерна, пороки и дефекты продуктов переработки зерна. Пороки и дефекты растительного масла. Контроль качества зерновых, масленичных культур и продуктов их переработки. Обеззараживание, утилизация и уничтожение сырья и продукции растительного происхождения.

## 4.2. Содержание лекций

### Очная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Производственная документация и отчетность в сфере безопасности пищевой продукции растительного происхождения	2	-
2	Технологический контроль качества при переработке свежих овощей, плодов и ягод	2	-
3	Технологический контроль качества при переработке дикорастущих плодов и ягод	4	-
4	Технологический контроль качества при переработке грибов	2	-
5	Технологический контроль качества при переработке зерновых культур	4	-
6	Технологический контроль качества при переработке масленичных культур	2	-
7	Обеззараживание, утилизация и уничтожение сырья и продукции растительного происхождения	2	-
	<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>-</b>

### Заочная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Производственная документация и отчетность в сфере безопасности пищевой продукции растительного происхождения	1	-
2	Технологический контроль качества при переработке дикорастущих плодов и ягод	1	-
3	Технологический контроль качества при переработке грибов	1	-
4	Технологический контроль качества при переработке зерновых культур	1	-
5	Технологический контроль качества при переработке масленичных культур	1	-
6	Обеззараживание, утилизация и уничтожение сырья и продукции растительного происхождения	1	-
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>-</b>

## 4.3. Содержание лабораторных занятий

### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Контроль качества свежей плодоовощной продукции	4	+
2	Контроль качества моченых и квашеных плодов и овощей	2	+
3	Контроль качества соленых и маринованных овощей, плодов и ягод	4	+
4	Контроль качества плодоовощных консервов и сока	4	+

5	Контроль качества сушеных, мороженых овощей, плодов и ягод	4	+
6	Контроль качества дикорастущих плодов и ягод и продуктов их переработки	2	+
7	Контроль качества свежих грибов и продуктов их переработки грибов	4	+
8	Контроль качества зерна	2	+
9	Контроль качества муки	4	+
10	Контроль качества крупы	4	+
11	Контроль качества масленичных культур и продуктов его переработки	2	+
	<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>80 %</b>

#### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Контроль качества свежей плодоовощной продукции	1	+
2	Контроль качества моченых и квашеных плодов и овощей. Контроль качества соленых и маринованных овощей, плодов и ягод	1	+
3	Контроль качества плодоовощных консервов и сока	1	+
4	Контроль качества сушеных, мороженых овощей, плодов и ягод	1	+
5	Контроль качества дикорастущих плодов и ягод и продуктов их переработки	1	+
6	Контроль качества свежих грибов и продуктов их переработки грибов	1	+
7	Контроль качества зерна. Контроль качества муки. Контроль качества крупы	1	+
8	Контроль качества масленичных культур и продуктов его переработки	1	+
	<b>Итого</b>	<b>8</b>	<b>80 %</b>

#### 4.4. Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены

#### 4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

##### 4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	14	14
Подготовка к тестированию	7	14
Подготовка к собеседованию	7	14
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	17	39
Подготовка к промежуточной аттестации (зачету)	9	9
<b>Итого</b>	<b>54</b>	<b>90</b>

##### 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	
		по очной форме обучения	по заочной форме обучения
1.	Производственная документация и отчетность в сфере безопасности пищевой продукции растительного происхождения	3	5

2.	Технологический контроль качества при переработке свежих овощей, плодов и ягод	2	
3.	Технологический контроль качества при переработке дико-растущих плодов и ягод	2	5
4.	Технологический контроль качества при переработке грибов	2	5
5.	Технологический контроль качества при переработке зерновых культур	2	5
6.	Технологический контроль качества при переработке масленичных культур	2	5
7.	Обеззараживание, утилизация и уничтожение сырья и продукции растительного происхождения	2	5
8.	Контроль качества свежей плодоовощной продукции	2	5
9.	Контроль качества моченых и квашеных плодов и овощей	2	5
10.	Контроль качества соленых и маринованных овощей, плодов и ягод	2	
11.	Контроль качества плодоовощных консервов и сока	2	5
12.	Контроль качества сушеных, мороженых овощей, плодов и ягод	2	5
13.	Контроль качества дикорастущих плодов и ягод и продуктов их переработки	2	5
14.	Контроль качества свежих грибов и продуктов их переработки грибов	2	5
15.	Контроль качества зерна	2	5
16.	Контроль качества муки	2	
17.	Контроль качества крупы	2	
18.	Контроль качества масленичных культур и продуктов его переработки	2	5
19.	Болезни свежей плодоовощной продукции и грибов	5	5
20.	Пороки и дефекты плодоовощной продукции	4	5
21.	Болезни зерна, пороки и дефекты продуктов переработки зерна	4	5
22.	Пороки и дефекты растительного масла	4	5
	<b>Итого</b>	<b>54</b>	<b>90</b>

### **5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

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

1. Сайфульмулюков Э.Р. Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность: Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / Э.Р. Сайфульмулюков – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023.- 89 с. <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9348>.

2. Сайфульмулюков Э.Р. Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность: Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / Э.Р. Сайфульмулюков – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 15 с. <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9348>.

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

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения

промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

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

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

### **Основная:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>.

2. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403991>.

### **Дополнительная:**

1. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126>.

2. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47241-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/346433>.

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

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://ioypragz.pf>.
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>.
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.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.

1. Сайфульмулюков Э.Р. Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность: Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / Э.Р. Сайфульмулюков – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023.- 89 с. <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9348>.

2. Сайфульмулюков Э.Р. Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность: Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / Э.Р. Сайфульмулюков – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 15 с. <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9348>.

#### **10. Современные 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: Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов).

Программное обеспечение общего назначения: MyTestXPRo 11.0, Windows 7 Home Basic OA CIS and GE, Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License NoLevel, Google Chrome, Kaspersky Endpoint Security.

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

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

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

Аудитория № VII оснащенная переносным мультимедийным комплексом.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

**Перечень оборудования и технических средств обучения**

Переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр), весы KERN, сушильный шкаф ШС80-01 СПУ, люминоскоп «Филин», микроскоп «Микмед 1».

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации  
обучающихся



## СОДЕРЖАНИЕ

1 Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	16
2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций	18
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины	22
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	23
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки	23
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии	23
4.1.2. Тестирование	27
4.1.3. Собеседование	33
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	36
4.2.1. Зачет	36

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

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	Обучающийся должен знать технологию производства и нормативную базу в области производственного ветеринарно-санитарного контроля в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль качества и безопасности сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-1-3.3)	Обучающийся должен уметь проводить производственный ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения на разных технологических этапах производства с целью обеспечения их качества и безопасности (Б1.В.07, ПК-1 – У.3)	Обучающийся должен владеть методами технологического контроля (лабораторный, производственный) качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-1 – Н.3)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет

ПК - 2 Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении	Обучающийся должен знать правила ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения проводимого в	Обучающийся должен уметь проводить осмотр сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках	Обучающийся должен владеть методами технологического контроля и оценки качества сырья и продукции растительного происхождения	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет

профессиональных задач	рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2-3.3)	технологического контроля качества при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2 – У.3)	проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2 – Н.3)		
ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать правила отбор проб сырья и продуктов растительного происхождения и методы лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2-3.4)	Обучающийся должен уметь осуществлять отбор проб, выделять средний образец и аналитические пробы для проведения лабораторного исследования сырья и продуктов растительного происхождения используя современные технологии при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2 – У.4)	Обучающийся при решении профессиональных задач должен владеть методами отбора проб, методами лабораторных исследований при осуществлении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-2 – Н.4)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет
ИД-6 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать законодательную основу и случаи обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2-3.6)	Обучающийся должен уметь проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности, выявленного при проведении технологического контроля (Б1.В.07, ПК-2 – У.6)	При решении профессиональных задач обучающийся должен владеть навыками обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности требованиям НТД (Б1.В.07, ПК-2 – Н.6)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет

ПК - 3 Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся должен знать нормативно-правовые и технические документы в сфере безопасности пищевой продукции и отчетные документы в соответствии с законодательством Российской Федерации, используемые при организации и проведении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-3-3.2)	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации при выявлении опасной продукции, выявленной в ходе проведения технологического контроля (Б1.В.07, ПК-3 – У.2)	Обучающийся при решении профессиональных задач должен владеть навыками составления производственной документации и отчетности в сфере безопасности пищевой согласно законодательству Российской Федерации (Б1.В.07, ПК-3 – Н.2)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет

## 2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.07, ПК-1-3.3	Обучающийся не знает технологию производства и нормативную базу в области производственного ветеринарно-санитарного контроля в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль качества и безопасности сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо знает технологию производства и нормативную базу в области производственного ветеринарно-санитарного контроля в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль качества и безопасности сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает технологию производства и нормативную базу в области производственного ветеринарно-санитарного контроля в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль качества и безопасности сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает технологию производства и нормативную базу в области производственного ветеринарно-санитарного контроля в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль качества и безопасности сырья и продуктов растительного происхождения

Б1.В.07, ПК-1 – У.3	Обучающийся не умеет проводить производственный ветеринарно-санитарного контроль сырья и продуктов растительного происхождения на разных технологических этапах производства с целью обеспечения их качества и безопасности	Обучающийся слабо умеет проводить производственный ветеринарно-санитарного контроль сырья и продуктов растительного происхождения на разных технологических этапах производства с целью обеспечения их качества и безопасности	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить производственный ветеринарно-санитарного контроль сырья и продуктов растительного происхождения на разных технологических этапах производства с целью обеспечения их качества и безопасности	Обучающийся умеет проводить производственный ветеринарно-санитарного контроль сырья и продуктов растительного происхождения на разных технологических этапах производства с целью обеспечения их качества и безопасности
Б1.В.07, ПК-1 – Н.3	Обучающийся не владеет методами технологического контроля (лабораторный, производственный) качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет методами технологического контроля (лабораторный, производственный) качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	Обучающийся владеет методами технологического контроля (лабораторный, производственный) качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	Обучающийся свободно владеет методами технологического контроля (лабораторный, производственный) качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения

**ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач**

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.07, ПК-2-3.3	Обучающийся не знает правила ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает правила ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает правила ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает правила ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач
Б1.В.07, ПК-2 – У.3	Обучающийся не умеет проводить осмотр сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо умеет проводить осмотр сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить осмотр сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач	Обучающийся умеет проводить осмотр сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач
Б1.В.07, ПК-2 – Н.3	Обучающийся не владеет методами технологического контроля и оценки	Обучающийся слабо владеет методами технологического контроля и	Обучающийся владеет методами технологического контроля и оценки качества	Обучающийся свободно владеет методами технологического контроля и

	качества сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач	оценки качества сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач	сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач	оценки качества сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач
--	---	--	--	--

ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.07, ПК-2-3.4	Обучающийся не знает правила отбор проб сырья и продуктов растительного происхождения и методы лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает правила отбор проб сырья и продуктов растительного происхождения и методы лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает правила отбор проб сырья и продуктов растительного происхождения и методы лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает правила отбор проб сырья и продуктов растительного происхождения и методы лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
Б1.В.07, ПК-2 – У.4	Обучающийся не умеет осуществлять отбор проб, выделять средний образец и аналитические пробы для проведения лабораторного исследования сырья и продуктов растительного происхождения используя современные технологии при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо умеет осуществлять отбор проб, выделять средний образец и аналитические пробы для проведения лабораторного исследования сырья и продуктов растительного происхождения используя современные технологии при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет осуществлять отбор проб, выделять средний образец и аналитические пробы для проведения лабораторного исследования сырья и продуктов растительного происхождения используя современные технологии при решении профессиональных задач	Обучающийся умеет осуществлять отбор проб, выделять средний образец и аналитические пробы для проведения лабораторного исследования сырья и продуктов растительного происхождения используя современные технологии при решении профессиональных задач
Б1.В.07, ПК-2 – Н.4	Обучающийся при решении профессиональных задач не владеет методами отбора проб, методами лабораторных исследований при осуществлении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся при решении профессиональных задач слабо владеет методами отбора проб, методами лабораторных исследований при осуществлении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся при решении профессиональных задач владеет методами отбора проб, методами лабораторных исследований при осуществлении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся при решении профессиональных задач свободно владеет методами отбора проб, методами лабораторных исследований при осуществлении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения



**ИД-6 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач**

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.07, ПК-2-3.6	Обучающийся не знает законодательную основу и случаи обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает законодательную основу и случаи обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает законодательную основу и случаи обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает законодательную основу и случаи обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
Б1.В.07, ПК-2 – У.6	Обучающийся не умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности, выявленного при проведении технологического контроля	Обучающийся слабо умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности, выявленного при проведении технологического контроля	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности, выявленного при проведении технологического контроля	Обучающийся умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности, выявленного при проведении технологического контроля
Б1.В.07, ПК-2 – Н.6	Обучающийся при решении профессиональных задач не владеет навыками обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности требованиям НТД	Обучающийся при решении профессиональных задач слабо владеет навыками обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности требованиям НТД	Обучающийся при решении профессиональных задач владеет навыками обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности требованиям НТД	Обучающийся при решении профессиональных задач свободно владеет навыками обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности требованиям НТД

**ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции**

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.07, ПК-3-3.2	Обучающийся не знает нормативно-правовые и технические документы в сфере безопасности пищевой продукции и отчетные документы в соответствии с законодательством Российской Федерации, используемые при организации и проведении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо знает нормативно-правовые и технические документы в сфере безопасности пищевой продукции и отчетные документы в соответствии с законодательством Российской Федерации, используемые при организации и проведении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативно-правовые и технические документы в сфере безопасности пищевой продукции и отчетные документы в соответствии с законодательством Российской Федерации, используемые при организации и проведении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативно-правовые и технические документы в сфере безопасности пищевой продукции и отчетные документы в соответствии с законодательством Российской Федерации, используемые при организации и проведении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения
Б1.В.07, ПК-3 – У.2	Обучающийся не умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации при выявлении опасной продукции, выявленной в ходе проведения технологического контроля	Обучающийся слабо умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации при выявлении опасной продукции, выявленной в ходе проведения технологического контроля	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации при выявлении опасной продукции, выявленной в ходе проведения технологического контроля	Обучающийся умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации при выявлении опасной продукции, выявленной в ходе проведения технологического контроля
Б1.В.07, ПК-3 – Н.2	Обучающийся при решении профессиональных задач не владеет навыками составления производственной документации и отчетности в сфере безопасности пищевой согласно законодательству Российской Федерации	Обучающийся при решении профессиональных задач слабо владеет навыками составления производственной документации и отчетности в сфере безопасности пищевой согласно законодательству Российской Федерации	Обучающийся при решении профессиональных задач владеет навыками составления производственной документации и отчетности в сфере безопасности пищевой согласно законодательству Российской Федерации	Обучающийся при решении профессиональных задач свободно владеет

### 3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

1. Сайфульмулюков Э.Р. Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность: Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / Э.Р. Сайфульмулюков – Троицк: ФГБОУ

ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023.- 89 с. <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9348>.

2. Сайфульмулюков Э.Р. Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность: Производственный ветеринарно-санитарный контроль, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / Э.Р. Сайфульмулюков – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 15 с. <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9348>.

#### 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, по дисциплине «Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

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

##### 4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса заранее сообщаются обучающимся.

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

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тема 1 Контроль качества свежей плодоовощной продукции	
	1. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества свежей плодоовощной продукции.	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
	2. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества свежей плодоовощной продукции (на конкретном примере).	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
	3. Для чего осуществляют входной контроль качества свежей плодоовощной продукции?	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	4. Как осуществляют отбор проб свежей плодоовощной продукции?	
	5. Как определяют содержание нитратов в свежих овощах и плодах?	
2.	Тема 2 Контроль качества моченых и квашеных плодов и овощей	
	1. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества моченых и квашеных плодов и овощей	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
	2. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества моченых и квашеных плодов и овощей (на конкретном примере).	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

	3. Как осуществляют отбор проб моченых и квашеных плодов и овощей?	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	4. Как определяют массовую долю хлористого натрия в квашеной продукции?	
	5. Как определяют титруемую кислотность в квашеной продукции?	
3.	Тема Контроль качества соленых и маринованных овощей, плодов и ягод	
	1. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества соленых и маринованных овощей, плодов и ягод.	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
	2. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества соленой и маринованной плодовоовощной продукции (на конкретном примере).	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
	3. Как осуществляют отбор проб соленых и маринованных овощей, плодов и ягод?	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	4. Как определяют массовую долю хлористого натрия в соленой и маринованной плодовоовощной продукции?	
	5. Как определяют титруемую кислотность в соленой и маринованной плодовоовощной продукции?	
	6. Как определяют герметичность потребительской тары?	
4.	Тема 4 Контроль качества плодовоовощных консервов и сока	
	1. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества плодовоовощных консервов и сока.	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
	2. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества плодовоовощных консервов и сока (на конкретном примере).	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
	3. Как осуществляют отбор проб плодовоовощных консервов и сока?	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	4. Как определяют массовую долю хлористого натрия в плодовоовощных консервах?	
	5. Как определяют титруемую кислотность в плодовоовощных консервах и соке?	
	6. Как определяют герметичность потребительской тары?	
5.	Тема 5 Контроль качества сушеных, мороженых овощей, плодов и ягод	
	1. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сушеных, мороженых овощей, плодов и ягод.	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
	2. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества сушеных, мороженых овощей, плодов и ягод (на конкретном примере).	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
	3. Как осуществляют отбор проб сушеных, мороженых овощей, плодов и ягод?	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	4. Как определяют массовую долю влаги в сушеной плодовоовощной продукции?	
	5. Как определяют температуру в мороженой плодовоовощной продукции?	

	6. Как определяют содержание сорной и растительной примеси в сушеных, замороженных овощах, плодах и ягодах.	
6.	Тема 6 Контроль качества дикорастущих плодов и ягод и продуктов их переработки	
	1. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества дикорастущих плодов и ягод и продуктов их переработки.	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
	2. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества дикорастущих плодов и ягод и продуктов их переработки (на конкретном примере).	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
	3. Как осуществляют отбор проб дикорастущих плодов и ягод и продуктов их переработки?	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	4. Как определяют массовую долю влаги в сушеных дикорастущих плодах и ягодах?	
	5. Как определяют титруемую кислотность в плодовоовощных консервах?	
	6. Как определяют герметичность потребительской тары?	
	7. Как определяют содержание нитратов в свежих дикорастущих плодах и ягодах?	
7.	Тема 7 Контроль качества свежих грибов и продуктов их переработки грибов	
	1. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества свежих грибов и продуктов их переработки грибов.	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
	2. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества свежих грибов и продуктов их переработки грибов (на конкретном примере).	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
	3. Как осуществляют отбор проб свежих грибов и продуктов их переработки грибов?	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	4. Как определяют содержание нитратов в свежих грибах?	
	5. Как определяют титруемую кислотность в маринованных грибах?	
	6. Как определяют массовую долю хлористого натрия в соленых грибах?	
8.	Тема 8 Контроль качества зерна	
	1. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества зерна.	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
	2. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества зерна (на конкретном примере).	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
	3. Как осуществляют отбор проб зерна?	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	4. Как определяют содержание массовой доли влаги зерновых культур?	
	5. Как определяют зараженность и засоренность зерновых культур?	
	6. Для чего определяют натуру зерна?	
	7. Как определяют сорную, растительную, вредную, минеральную примеси зерновых культур?	
9.	Тема 9 Контроль качества муки	

	1. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества муки.	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
	2. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества муки (на конкретном примере).	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
	3. Как осуществляют отбор муки?	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	4. Как определяют содержание массовой доли влаги муки?	
	5. Как определяют зараженность и засоренность муки?	
10.	Тема 10 Контроль качества крупы	
	1. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества крупы.	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
	2. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества крупы (на конкретном примере).	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
	3. Как осуществляют отбор проб крупы?	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	4. Как определяют содержание массовой доли влаги крупы?	
	5. Как определяют зараженность и засоренность крупы?	
11.	Тема 11 Контроль качества масленичных культур и продуктов его переработки	
	1. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества масленичных культур и продуктов его переработки.	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
	2. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества масленичных культур и продуктов его переработки (на конкретном примере).	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
	3. Как осуществляют отбор проб растительного масла?	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	4. Как определяют содержание массовой доли в масленичных культурах?	
	5. Как определяют зараженность и засоренность в масленичных культурах?	
	6. С какой целью контролируют содержание цветного, кислотного и перекисного число?	
	7. Как определяют влагу и летучие вещества в растительном масле?	

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

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



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

#### 4.1.2. Тестирование

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

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Главной задачей отдела производственно-ветеринарного контроля является... 1) осуществление ветеринарно-санитарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции 2) осуществление фитосанитарного надзора на всех участках производства и контроль за качеством выпускаемой предприятием продукции 3) осуществление ветеринарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции 4) осуществление микробиологического надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения
2.	Качество - это... 1) группа характеристик объекта, позволяющих ему соответствовать установленным или возможным требованиям 2) соответствие продукции установленным требованиям 3) требования определенных характеристик и норм 4) характеристика свойств объекта отвечающим требованиям безопасности	
3.	Безопасность пищевых продуктов это: 1) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего	

	<p>и будущих поколений</p> <p>2) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при специальных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений</p> <p>3) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при экстремальных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений</p> <p>4) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для жизни нынешнего и будущих поколений</p>	
4.	<p>Поступающее на предприятие сырье подвергается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) входному контролю</li> <li>1) первичному контролю</li> <li>2) санитарному контролю</li> <li>3) фитосанитарному контролю</li> </ol>	
5.	<p>Входной контроль качества включает определение качества, сортности, влажности,....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) засоренности и других показателей</li> <li>2) численности и других показателей</li> <li>3) содержанию нитратов и других показателей</li> <li>4) и других показателей</li> </ol>	
6.	<p>Контроль производства включает соблюдение следующих этапов: соблюдение условий хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; поддержание санитарно-гигиенического состояния транспортных средств; соответствие технологии приготовления продукции (контроль закладки); соответствие весовых характеристик готовой продукции; контроль качества упаковки и маркировки; контроль соответствия внешнего вида готовой продукции и .....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) физико-химический и микробиологический контроль готовой продукции</li> <li>2) токсикологический контроль качества</li> <li>3) микробиологический контроль качества</li> <li>4) паразитарный контроль качества</li> </ol>	
7.	<p>Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным в:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ГОСТ, ТУ</li> <li>2) ТУ, ОСТ</li> <li>3) СанПиН, ТР ТС</li> <li>4) Сертификатах качества и декларациях соответствия</li> </ol>	
8.	<p>Какой нормативный документ регламентирует показатели безопасности продовольственных товаров:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) СанПиН 2.3.2.1078-01</li> <li>2) ТР ТС 021/2011</li> <li>3) ТР ТС 022/2011</li> <li>4) ТР ТС 033/2013</li> </ol>	
9.	<p>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) нитратами и пестицидами</li> <li>2) металлами и пестицидами</li> <li>3) нитратами и антибиотиками</li> <li>4) радионуклидами и фунгицидами</li> </ol>	
10.	<p>Какой нормативный документ регламентирует безопасность всех продовольственных товаров:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ТР ТС 021/2011</li> <li>2) ТР ТС 023/2011</li> </ol>	

	3) ТР ТС 033/2013 4) ТР ТС 034/2013	
11.	Показатели качества картофеля для раннего и позднего: внешний вид: 1) клубни цельные, сухие 2) загрязненные, без болезней 3) с тонкой кожурой 4) не проросшие	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
12.	Назовите допустимое содержание клубней с механическими повреждениями 1) 3-2% 2) 5-4% 3) 3-1% 4) 1-2%	
13.	Какие показатели качества плодоовощной продукции и картофеля относятся к определяющим: 1) вкус и запах 2) длина черешков ботвы 3) допускаемые отклонения – от показателя свежести 4) плотность и зачистка кочана	
14.	Назовите насекомых, активно развивающихся в сухом зерне: 1) амбарный долгоносик 2) мучной хрущак 3) моль, огнёвка 4) клещи	
15.	При поражении зерна черным бактериозом оно становится: 1) крупным с черными пятнами 2) щуплым с черными пятнами 3) морщинистым 4) с белым налетом	
16.	Какие отклонения зерна вызывают грибы рода «фузариум» на пшенице, ячмене, овсе? 1) теряет всхожесть 2) накапливает токсины 3) накапливает сахара 4) приобретает затхлый запах	
17.	При контроле качества пищевой продукции необходимо использовать следующий нормативный документ: 1) технический регламент 2) государственный стандарт 3) стандарт предприятия 4) правила ветеринарно-санитарной экспертизы	
18.	Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами: 1) физический бомбаж 2) химический бомбаж 3) герметический легковес 4) подтёк	
19.	Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являются 1) соленые грибы; 2) сушеные шампиньоны; 3) томатная паста непромышленного изготовления; 4) соленые арбузы.	
20.	Обязательным методом исследования растительных пищевых продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рынка не является 1) внешний осмотр; 2) органолептическое исследование; 3) физико-химический анализ; 4) определение содержания нитратов.	
21.	Образец зерна и зернопродуктов для исследования на наличие амбарных вредителей следует отбирать:	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования,

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) с поверхности продукта</li> <li>2) в 5-10 см от поверхности продукта</li> <li>3) в 30-50 см от поверхности продукта</li> <li>4) в глубоких слоях продукта</li> </ul>	<p>применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
22.	<p>Качество растительного масла оценивают по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Внешнему виду</li> <li>2) Физическим свойствам</li> <li>3) Химическому составу</li> <li>4) Кислотному числу</li> </ul>	
23.	<p>Что относится к органолептическим показателям качества муки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) клейковина</li> <li>2) крупность помола</li> <li>3) вкус и хруст</li> <li>4) цвет</li> </ul>	
24.	<p>Какова концентрация поваренной соли в заливке для овощных маринадов, %</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 2-6</li> <li>2) 3-4</li> <li>3) 1-2</li> <li>4) 5-6</li> </ul>	
25.	<p>Базисная влажность в семенах масличных культур, %:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 6-8</li> <li>2) 2-4</li> <li>3) 4-6</li> <li>4) 7-10</li> </ul>	
26.	<p>Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) титруемой кислотности</li> <li>2) массовой доли сухих веществ</li> <li>3) массовой доли растительного белка</li> <li>4) наличия посторонних примесей</li> </ul>	
27.	<p>Титруемая кислотность определяется в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) крупах</li> <li>2) муке</li> <li>3) крахмале</li> <li>4) растительных маслах</li> </ul>	
28.	<p>При экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей определяют</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) плотность, кислотность в пересчете на молочную кислоту</li> <li>2) массовую долю поваренной соли, кислотность в пересчете на молочную кислоту</li> <li>3) наличие посторонних примесей, массовую долю поваренной соли</li> <li>4) титруемую кислотность, массовую долю сухих веществ</li> </ul>	
29.	<p>Масса средней пробы зерна должна быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <math>2 \pm 0,1</math> кг</li> <li>2) <math>3 \pm 0,1</math> кг</li> <li>3) <math>1 \pm 0,1</math> кг</li> <li>4) <math>0,5 \pm 0,1</math> кг</li> </ul>	
30.	<p>Технологическая партия это...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) количество продукции, изготовленной по одной рецептуре в условиях, которые предполагают идентичными. Возможно ограничение массы технологической партии. В этом случае массу партии указывают в технологической документации изготовителя</li> <li>2) количество продукции, однородное по своим качественным показателям, оформленное одним документом о качестве. Партия может состоять из нескольких технологических партий. Возможно ограничение массы партии. В этом случае массу партии указывают в нормативной документации на конкретный вид продукции.</li> </ul>	

	<p>3) количество продукции, подтверждаемое изготовителем и потребителем на определенный период времени или определенный объем по согласованной документации.</p> <p>4) количество материала, предел которого может быть выражен физически (например, один электрод) или гипотетически (например, в какой-то момент времени - один раз в смену, или интервал времени - суточная выработка массы).</p>	
31.	<p>Энтомология – наука, изучающая возбудителей и переносчиков возбудителей инфекционных и инвазионных болезней:</p> <p>1) клещей 2) гельминтов 3) простейших 4) насекомых</p>	ИД-6 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
32.	<p>Комплекс лечебно-профилактических мероприятий, направленный на уничтожение насекомых называется...</p> <p>1) дегельминтизация 2) дезинфекция 3) дезинсекция 4) дератизация</p>	
33.	<p>Комплекс мероприятий, направленных на уничтожение грызунов, называется:</p> <p>1) дезинсекцией 2) дезинфекцией 3) дезодорацией 4) дератизацией</p>	
34.	<p>Дезинфицирующим средством из группы щелочей, которое применяется только в свежем виде является раствор</p> <p>1) едкого натра 2) гашеной извести 3) капсоза 4) кальцинированной соды</p>	
35.	<p>После освобождения орудий лова от грызунов или их трупов ловушки и капканы обмывают горячей водой содержащей кальцинированной соды</p> <p>1) 0,5 % 2) 1 % 3) 2 % 4) 3 %</p>	
36.	<p>Комплекс лечебно-профилактических мероприятий, направленный на уничтожение насекомых называется...</p> <p>1) дегельминтизация 2) дезинфекция 3) дезинсекция 4) дератизация</p>	
37.	<p>Комплекс лечебно-профилактических мероприятий, направленный на уничтожение клещей, называется...</p> <p>1) дератизация 2) деакаризация 3) дезинсекция 4) дезинфекция</p>	
38.	<p>Продолжительность воздействия (экспозиция) дезосредства при дезинфекции животноводческих помещений составляет</p> <p>1) 3 часа 2) 2 часа 3) 4 часа 4) 6 часов</p>	
39.	<p>Дезинфицирующий раствор наносят равномерно по всей поверхности вагона не менее</p> <p>1) 1-2 раза 2) 3-4 раз 3) 4-5 раз</p>	

	4) 6 раз	
40.	<p>Дезинфекцию внутренней поверхности кузова автомашины осуществляют горячим раствором едкого натра, температура которого составляет</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 60-80 °С</li> <li>2) 75 °С</li> <li>3) 90 °С</li> <li>4) 100 °С</li> </ol>	
41.	<p>Результаты экспертизы растительных пищевых продуктов подлежат обязательной регистрации в журнале установленного образца по форме:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) № 25-вет</li> <li>2) № 24- вет</li> <li>3) № 25 а – фит</li> <li>4) № 24 ЭРП</li> <li>5) № 24 ЭРП – вет</li> </ol>	ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
42.	<p>В производственных журналах не допускаются помарки, исправления. Они должны быть прошнурованы, страницы пронумерованы; на последней странице ставится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) печать и подпись руководителя предприятия</li> <li>2) печать и подпись заведующего лабораторией</li> <li>3) печать и подпись лаборанта производственной лаборатории</li> <li>3) подпись руководителя предприятия</li> </ol>	
43.	<p>Форма К-1 «Журнал контроля качества поступающего сырья», заполняется:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) лаборантом</li> <li>2) заведующим производственной лабораторий</li> <li>3) ветеринарно-санитарным экспертом</li> <li>4) руководителем предприятия</li> </ol>	
44.	<p>Форма К-2 «Журнал контроля качества вспомогательных материалов и тарь», заполняется:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сотрудником, производившим анализ.</li> <li>2) сотрудником принимавшим в подотчет вспомогательные материалы и тару</li> <li>3) заведующим производственной лабораторий</li> <li>4) руководителем предприятия</li> </ol>	
45.	<p>Форма К-11 «Лабораторный журнал контроля качества готовой продукции». Заполняется ..... по результатам технических, физико-химических исследований и органолептической оценки качества готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) старшим химиком или химиком-аналитиком</li> <li>2) заведующим производственной лабораторий</li> <li>3) ветеринарно-санитарным экспертом</li> <li>4) руководителем предприятия</li> </ol>	
46.	<p>Документальный ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров</li> <li>2) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.</li> <li>3) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров</li> <li>4) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров</li> <li>5) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</li> </ol>	

	6) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров 7) досмотр подконтрольных товаров и осмотр	
47.	Журналы (книги) учета подлежат хранению в течение: 1) 3 лет 2) 5 лет 3) 1 год 4) 6 месяцев	
48.	Термин «документ» в переводе с латинского означает... 1) доказательство, свидетельство 2) разрешение, право 3) соглашение, договор 4) бланк, формуляр	
49.	Совокупность документов одного вида или назначения, имеющих единый маршрут – это... 1) документооборот 2) делопроизводство 3) документопоток 4) документирование	
50.	Ответственность за правильность, полноту, точность и достоверность сведений, включаемых в документы ветеринарного учета и ветеринарной отчетности, несут ..... 1) руководители ветеринарных учреждений, а также должностные лица этих учреждений, колхозов, совхозов и других хозяйств, предприятий и организаций, в обязанности которых входит ведение соответствующих документов по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности 2) технологи в обязанности которых входит ведение соответствующих документов по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности 3) ветеринарно-санитарные эксперты в обязанности которых входит ведение соответствующих документов по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности 4) ветеринарные врачи в обязанности которых входит ведение соответствующих документов по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

#### 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 заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

<p style="text-align: center;">Оценочные средства</p> <p>Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины</p>	<p style="text-align: center;">Код и наименование индикатора компетенции</p>
<p>1. Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности пищевой продукции.</p>	<p>ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>
<p>2. Общая характеристика свежей плодоовощной продукции и продуктов их переработки.</p> <p>3. Общая характеристика свежих грибов и продуктов их переработки.</p> <p>4. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации.</p> <p>5. Технология производства моченых, квашеных, соленых, маринованных плодов и овощей, плодоовощных консервов, соков, сушеной и мороженой продукции.</p> <p>6. Технология производства соленых, маринованных грибов, сушеной и мороженой продукции.</p> <p>7. Общая характеристика зерна и масличных культур.</p> <p>8. Технология производства муки, крупы, растительного масла.</p> <p>9. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества свежей плодоовощной продукции и грибов.</p> <p>10. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества переработанной плодоовощной продукции и грибов.</p> <p>11. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества зерновых культур и продуктов их переработки.</p>	<p>ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>
<p>12. Особенности организации государственного ветеринарного надзора и контроля качества при переработке свежих овощей, плодов и ягод</p> <p>13. Особенности организации государственного ветеринарного надзора и контроля качества при переработке дикорастущих плодов и ягод</p> <p>14. Особенности организации государственного ветеринарного надзора и контроля качества при переработке грибов</p> <p>15. Особенности организации государственного ветеринарного надзора и контроля качества при переработке зерновых культур</p> <p>16. Особенности организации государственного ветеринарного надзора и контроля качества при переработке масличных культур</p> <p>17. Особенности входного контроля качества овощного сырья при производстве пищевых продуктов.</p> <p>18. Особенности входного контроля качества плодово-ягодного сырья при производстве пищевых продуктов.</p> <p>19. Особенности входного контроля качества зерна при производстве пищевых продуктов.</p> <p>20. Особенности входного контроля качества масличных культур при производстве пищевых продуктов.</p> <p>21. Особенности входного контроля качества грибов при производстве пищевых продуктов.</p> <p>22. Болезни зерна, пороки и дефекты продуктов переработки зерна.</p> <p>23. Пороки и дефекты растительного масла.</p> <p>24. Болезни свежей плодоовощной продукции и грибов.</p> <p>25. Пороки и дефекты плодоовощной продукции.</p>	<p>ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p>



<p>26. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества свежей и переработанной плодоовощной продукции.</p> <p>27. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества грибов и продуктов их переработки.</p> <p>28. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества зерна и масленичных культур и продуктов их переработки.</p> <p>29. Правила и порядок проведения отбора проб свежей плодоовощной продукции.</p> <p>30. Правила и порядок проведения отбора проб переработанной плодоовощной продукции.</p> <p>31. Правила и порядок проведения отбора проб свежих грибов и продуктов их переработки.</p> <p>32. Правила и порядок проведения отбора проб зерновых злаковых культур, зерна бобовых культур и продуктов их переработки.</p> <p>33. Технологический контроль качества свежей и переработанной плодоовощной продукции (моченых, квашеных, соленых, маринованных плодов и овощей, плодоовощных консервов, соков, сушеной и мороженой продукции).</p> <p>34. Технологический контроль качества свежих грибов и переработанной продукции.</p>	<p>ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
<p>35. Причины и способы обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения.</p>	<p>ИД-6 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p>

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

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

## 4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

### 4.2.1. Зачет

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения лабораторных (практических) занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные (практические) занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике, заместителя директора института по учебной работе не допускается.

Форма(ы) проведения зачета (устный опрос по билетам, письменная работа, тестирование и др.) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в директорате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная в зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

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

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 зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются директором Института.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения директора Института и досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты 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.).

#### Вопросы к зачету

Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1. Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности пищевой продукции.	ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности организации государственного ветеринарного надзора и контроля качества при переработке свежих овощей, плодов и ягод</li> <li>2. Особенности организации государственного ветеринарного надзора и контроля качества при переработке дикорастущих плодов и ягод</li> <li>2. Особенности организации государственного ветеринарного надзора и контроля качества при переработке грибов</li> <li>3. Особенности организации государственного ветеринарного надзора и контроля качества при переработке зерновых культур</li> <li>4. Особенности организации государственного ветеринарного надзора и контроля качества при переработке масличных культур</li> <li>5. Общая характеристика корне- и клубнеплодов. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>6. Общая характеристика капустных и луковых овощей. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>7. Общая характеристика тыквенных и томатных овощей. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>8. Общая характеристика пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>9. Общая характеристика семечковых и косточковых плодов. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>10. Общая характеристика садовых и дикорастущих ягод и плодов. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>11. Общая характеристика свежих грибов. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>12. Общая характеристика зерна и масличных культур. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>13. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации.</li> <li>14. Особенности технологии производства моченых, квашеных плодов и овощей. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>15. Особенности технологии производства соленых, маринованных плодов и овощей. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>16. Особенности технологии производства плодоовощных консервов. Требования к качеству и безопасности.</li> </ol>	ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения

<ul style="list-style-type: none"> <li>17. Особенности технологии производства плодоовощных соков. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>18. Особенности технологии производства сушеных плодов и овощей. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>19. Особенности технологии производства мороженой плодоовощной продукции. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>20. Особенности технологии производства соленых, маринованных грибов. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>21. Особенности технологии производства сушеных и мороженых грибов. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>22. Особенности технологии производства муки. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>23. Особенности технологии производства крупы. Требования к качеству и безопасности.</li> <li>24. Особенности технологии производства растительного масла. Требования к качеству и безопасности.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>25. Особенности входного контроля качества овощного сырья при производстве пищевых продуктов.</li> <li>26. Особенности входного контроля качества плодово-ягодного сырья при производстве пищевых продуктов.</li> <li>27. Особенности входного контроля качества зерна при производстве пищевых продуктов.</li> <li>28. Особенности входного контроля качества масленичных культур при производстве пищевых продуктов.</li> <li>29. Особенности входного контроля качества грибов при производстве пищевых продуктов.</li> <li>30. Болезни зерна, пороки и дефекты продуктов переработки зерна.</li> <li>31. Пороки и дефекты растительного масла.</li> <li>32. Болезни свежей плодоовощной продукции и грибов.</li> <li>33. Пороки и дефекты плодоовощной продукции.</li> </ul>	<p>ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>34. Правила и порядок проведения отбора проб свежей плодоовощной продукции.</li> <li>35. Правила и порядок проведения отбора проб моченых, квашеных плодов и овощей.</li> <li>36. Правила и порядок проведения отбора проб соленых, маринованных плодов и овощей.</li> <li>37. Правила и порядок проведения отбора проб плодоовощных консервов.</li> <li>38. Правила и порядок проведения отбора проб плодоовощных соков.</li> <li>39. Правила и порядок проведения отбора проб сушеных плодов и овощей.</li> <li>40. Правила и порядок проведения отбора проб мороженой плодоовощной продукции.</li> <li>41. Правила и порядок проведения отбора проб свежих грибов и продуктов их переработки.</li> <li>42. Правила и порядок проведения отбора проб зерновых злаковых культур, зерна бобовых культур и продуктов их переработки.</li> <li>43. Определение массовой доли влаги.</li> <li>44. Определение содержания ферропримесей.</li> <li>45. Определение содержания примесей (минеральной, вредной, сорной, растительной).</li> <li>46. Определение зараженности вредителями.</li> <li>47. Определение количества рассола в консервированной продукции.</li> <li>48. Определение общей (титруемой) кислотности.</li> <li>49. Определение массовой доли поваренной соли.</li> <li>50. Определение цветного, кислотного и перекисного числа в растительном масле.</li> <li>51. Определение фальсификации растительных масел.</li> </ul>	<p>ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>

<p>52. Определение полноценности орехов.</p> <p>53. Определение содержания нитратов в растительных продуктах.</p> <p>54. Определение влаги в растительном масле.</p> <p>55. Определение летучих веществ в растительном масле.</p> <p>56. Определение герметичности тары.</p> <p>57. Определение природы зерна.</p> <p>58. Определение доброкачественности ядра в крупе.</p> <p>59. Определение крупности помола муки.</p>	
<p>60. Причины и способы обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения.</p>	<p>ИД-6 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач</p>

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	<p>знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса, или погрешность непринципиального характера в ответе на вопросы).</p> <p>Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показатели в ходе проведения текущего контроля и систематическая активная работа на учебных занятиях.</p>
Оценка «не зачтено»	<p>пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.</p>

#### Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Главной задачей отдела производственно-ветеринарного контроля является....</p> <p>1) осуществление ветеринарно-санитарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции</p> <p>2) осуществление фитосанитарного надзора на всех участках производства и контроль за качеством выпускаемой предприятием продукции</p> <p>3) осуществление ветеринарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции</p> <p>4) осуществление микробиологического надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции</p>	<p>ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>
2.	<p>Качество - это...</p> <p>1) группа характеристик объекта, позволяющих ему соответствовать установленным или возможным требованиям</p> <p>2) соответствие продукции установленным требованиям</p> <p>3) требования определенных характеристик и норм</p> <p>4) характеристика свойств объекта отвечающим требованиям безопасности</p>	
3.	<p>Безопасность пищевых продуктов это:</p> <p>1) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений</p> <p>2) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при специальных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений</p>	

	<p>3) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при экстремальных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений</p> <p>4) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для жизни нынешнего и будущих поколений</p>	
4.	<p>Гидротермическая обработка по схеме «пропаривание – сушка – охлаждение» применяют для:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) переработка гречихи, овса, гороха</li> <li>2) переработки гречихи</li> <li>3) переработки пшеницы</li> <li>4) переработки просо</li> </ol>	
5.	<p>Прием сырья для квашения капусты ведут по следующим показателям:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сорт</li> <li>2) цвет</li> <li>3) содержание нитратов</li> <li>4) размер сырья</li> </ol>	
6.	<p>Поступающее на предприятие сырье подвергается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) входному контролю</li> <li>1) первичному контролю</li> <li>2) санитарному контролю</li> <li>3) фитосанитарному контролю</li> </ol>	
7.	<p>Входной контроль качества включает определение качества, сортности, влажности,....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) засоренности и других показателей</li> <li>2) численности и других показателей</li> <li>3) содержанию нитратов и других показателей</li> <li>4) и других показателей</li> </ol>	
8.	<p>Контроль производства включает соблюдение следующих этапов: соблюдение условий хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; поддержание санитарно-гигиенического состояния транспортных средств; соответствие технологии приготовления продукции (контроль закладки); соответствие весовых характеристик готовой продукции; контроль качества упаковки и маркировки; контроль соответствия внешнего вида готовой продукции и .....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) физико-химический и микробиологический контроль готовой продукции</li> <li>2) токсикологический контроль качества</li> <li>3) микробиологический контроль качества</li> <li>4) паразитарный контроль качества</li> </ol>	
9.	<p>Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным в:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ГОСТ, ТУ</li> <li>2) ТУ, ОСТ</li> <li>3) СанПиН, ТР ТС</li> <li>4) Сертификатах качества и декларациях соответствия</li> </ol>	
10.	<p>Какой нормативный документ не регламентирует показатели безопасности продовольственных товаров:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) СанПиН 2.3.2.1078-01</li> <li>2) ТР ТС 021/2011</li> <li>3) ТР ТС 022/2011</li> <li>4) ТР ТС 033/2013</li> </ol>	
11.	<p>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>5) нитратами и пестицидами</li> <li>6) металлами и пестицидами</li> <li>7) нитратами и антибиотиками</li> <li>8) радионуклидами и фунгицидами</li> </ul>	
12.	<p>В начальный период высушивания плодов должна быть температура:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 50-60<sup>0</sup>С</li> <li>2) 40-45<sup>0</sup>С</li> <li>3) 60-70<sup>0</sup>С</li> <li>4) 70-75<sup>0</sup>С</li> </ul>	
13.	<p>Какой нормативный документ регламентирует безопасность всех продовольственных товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) ТР ТС 021/2011</li> <li>2) ТР ТС 023/2011</li> <li>3) ТР ТС 033/2013</li> <li>4) ТР ТС 034/2013</li> </ul>	
14.	<p>Очистка зерна от примесей осуществляется по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) геометрическим размерам</li> <li>2) удельному весу</li> <li>3) состоянию поверхности зерновой массы</li> <li>4) аэродинамическим свойствам</li> </ul>	
15.	<p>Причины биологического бомбажа консервов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Недостаточная стерилизация</li> <li>2) Высокая температура стерилизации</li> <li>3) Неосторожное обращение при перевозке</li> <li>4) Нарушение технологии консервирования</li> </ul>	
16.	<p>С какой целью при квашении используется дополнительное сырье?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Для изменения цвета капусты</li> <li>2) Для процесса брожения</li> <li>3) Для придания приятного вкуса и аромата</li> <li>4) Для повышения кислотности</li> </ul>	
17.	<p>Какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Металлическая</li> <li>2) Пластмассовая</li> <li>3) Стеклоянная</li> <li>4) Деревянная</li> </ul>	
18.	<p>Содержание сырой клейковины в пшенице:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 10-12%</li> <li>2) 14-58%</li> <li>3) 42-70%</li> <li>4) 28-40%</li> </ul>	
19.	<p>Укажите допустимый (оптимальный) размер клубней по наибольшему поперечному диаметру (мм) для раннего картофеля</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 30-45</li> <li>2) 25-30</li> <li>3) 20-25</li> <li>4) 45-50</li> </ul>	
20.	<p>Технологическая ценность зерна зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) сорта и технологии выращивания</li> <li>2) почвенно-климатических условий выращивания.</li> <li>3) послуборочной обработки, транспортировки и хранения</li> <li>4) энергозатрат</li> </ul>	
21.	<p>На чем основано производство овощных консервов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) на герметизации овощей</li> <li>2) на удалении воздуха</li> <li>3) на герметизации и термической обработке</li> <li>4) на герметизации, термической обработке и удалении воздуха</li> </ul>	

22.	<p>В чем значение квашения и соления плодов и овощей?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) продукт сохраняется более продолжительное время</li> <li>2) получается продукт с иными свойствами</li> <li>3) в результате развития бактерий и сбраживания сахаров образуется молочная кислота</li> <li>4) в подавлении развития гнилостных и других вредных микроорганизмов</li> </ol>	
23.	<p>Причина появления дефекта «ржавление банки».</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) хранение банок, плохо покрытых лаком</li> <li>2) хранение при высокой относительной влажности воздуха</li> <li>3) некачественная стерилизация</li> <li>4) неправильная перевозка</li> </ol>	
24.	<p>К болезням картофеля относится</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) туберкулез</li> <li>2) рак</li> <li>3) бактериоз</li> <li>4) зобоватость</li> </ol>	
25.	<p>В плане отравления нитратами наиболее опасным растительным продуктом является</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) репчатый лук</li> <li>2) картофель</li> <li>3) томаты</li> <li>4) арбуз</li> </ol>	
26.	<p>Показатели качества картофеля для раннего и позднего: внешний вид:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) клубни цельные, сухие</li> <li>2) загрязненные, без болезней</li> <li>3) с тонкой кожурой</li> <li>4) не проросшие</li> </ol>	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
27.	<p>Назовите допустимое содержание клубней с механическими повреждениями</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 3-2%</li> <li>2) 5-4%</li> <li>3) 3-1%</li> <li>4) 1-2%</li> </ol>	
28.	<p>Какие показатели качества плодоовощной продукции и картофеля относятся к определяющим:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вкус и запах</li> <li>2) длина черешков ботвы</li> <li>3) допускаемые отклонения – от показателя свежести</li> <li>4) плотность и зачистка кочана</li> </ol>	
29.	<p>Назовите насекомых, активно развивающихся в сухом зерне:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) амбарный долгоносик</li> <li>2) мучной хрущак</li> <li>3) моль, огнёвка</li> <li>4) клещи</li> </ol>	
30.	<p>При поражении зерна черным бактериозом оно становится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) крупным с черными пятнами</li> <li>2) щуплым с черными пятнами</li> <li>3) морщинистым</li> <li>4) с белым налетом</li> </ol>	
31.	<p>Какие отклонения зерна вызывают грибы рода «фузариум» на пшенице, ячмене, овсе?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) теряет всхожесть</li> <li>2) накапливает токсины</li> <li>3) накапливает сахара</li> <li>4) приобретает затхлый запах</li> </ol>	
32.	<p>При контроле качества пищевой продукции необходимо использовать следующий нормативный документ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) технический регламент</li> <li>2) государственный стандарт</li> </ol>	



	3) стандарт предприятия 4) правила ветеринарно-санитарной экспертизы	
33.	Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами: 1) физический бомбаж 2) химический бомбаж 3) герметический легковес 4) подтёк	
34.	Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являются 1) соленые грибы; 2) сушеные шампиньоны; 3) томатная паста непромышленного изготовления; 4) соленые арбузы.	
35.	Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть 1) допустимая, недопустимая 2) сорная, вредная, зерновая 3) физическая, химическая 4) механическая, биологическая	
36.	Допускаемые отклонения от показателей свежести плодоовощной продукции включают в себя следующие повреждения: 1) механические 2) загар или побурение кожицы 3) позеленевшие 4) тумачность	
37.	Зерно, захваченное суховеем: 1) не имеет блеска 2) красный оттенок 3) матовое с морщинистой поверхностью 4) с черными пятнами на поверхности	
38.	Сколько допускается содержание клубней поврежденных провололочником, % 1) 1% 2) 2% 3) 3% 4) 4%	
39.	Назовите виды сорной примеси в зерновой массе: 1) зерно сельскохозяйственных растений 2) земля, галька, шлак, камни 3) стебли, ости пленки 4) семена дикорастущих растений	
40.	Самосогревание зерна происходит из-за: 1) жизнедеятельности микроорганизмов и вредителей запасов 2) перегрева зерна после сушки 3) повышении влажности зерна при хранении. 4) хранение не очищенного от примесей зерна	
41.	Содержание клубней пораженных мокрой, сухой кольцевой гнилью, % 1) допускается 2) не допускается 3) 5% 4) 6%	
42.	Назовите запахи разложения зерна: 1) эфирный, дымный 2) амбарный, солодовый 3) гнилостный, затхлый 4) плесневый	
43.	Плесневение продуктов более интенсивно протекает при: 1) пониженной относительной влажности воздуха 2) повышенной относительной влажности воздуха 3) пониженной концентрации кислорода 4) пониженной температуре	

44.	Образец зерна и зернопродуктов для исследования на наличие амбарных вредителей следует отбирать: 1) с поверхности продукта 2) в 5-10 см от поверхности продукта 3) в 30-50 см от поверхности продукта 4) в глубоких слоях продукта	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
45.	Органолептические показатели квашеной капусты: цвет: 1) белый 2) белый с желтоватым оттенком 3) белый со слегка почерневшими фрагментами 4) белый с синеватым оттенком	
46.	Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение 1) титруемой кислотности 2) массовой доли сухих веществ 3) массовой доли растительного белка 4) наличия посторонних примесей	
47.	При сортовых хлебопекарных помолах зерна мягкой пшеницы, стекловидность должна быть, %: 1) 50-60 2) менее 25 3) более 20 3) не менее 60	
48.	При экспертизе растительных масел не проводится 1) реакция на альдегиды 2) реакция на перекиси 3) реакция на кетоновые тела 4) определение кислотного числа	
49.	Кислотное число растительных масел должно быть 1) не более 3,0 2) не более 4,0 3) не более 5,0 4) не более 6,0	
50.	В квашеной капусте рассола должно быть не более 1) 5 % 2) 15 % 3) 25 % 4) 50 %	
51.	Содержание масла в семенах подсолнечника, (% на сухое вещество): 1) 29,0-57,0 2) 10,5-15,8 3) 5,6-10,0 4) 15,9-25,9	
52.	К физико-химическим показателям качества муки относится: 1) запах 2) вкус и хруст 3) влажность 4) зольность	
53.	Показатели качества помидорного рассола: 1) мутный 2) с легким помутнением 3) солоновато-горьковатый 4) рассол по вкусу слабее чем помидоры	
54.	Влажность сушеной продукции для картофеля и овощей должна быть в пределах: 1) 20-22% 2) 22-25% 3) 12-14% 4) 15-18%	

55.	Сколько содержится уксусной кислоты в маринадах с низким содержанием. % 1) 0,2-0,9 2) 0,4-0,8 3) 0,5-1,0 4) 0,1-0,3	
56.	Органолептические показатели квашеной капусты: вкус: 1) кислый, хрустящий 2) пряный, сладковатый 3) сладковатый, хрустящий 4) свойственный, кисловатый	
57.	Качество растительного масла оценивают по: 1) Внешнему виду 2) Физическим свойствам 3) Химическому составу 4) Кислотному числу	
58.	Что относится к органолептическим показателям качества муки: 1) клейковина 2) крупность помола 3) вкус и хруст 4) цвет	
59.	Какова концентрация поваренной соли в заливке для овощных маринадов, % 1) 2-6 2) 3-4 3) 1-2 4) 5-6	
60.	Массовая доля влаги не определяется в: 1) крупах 2) картофеле 3) крахмале 4) семенах подсолнечника	
61.	Базисная влажность в семенах масличных культур, %: 1) 6-8 2) 2-4 3) 4-6 4) 7-10	
62.	Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение 1) титруемой кислотности 2) массовой доли сухих веществ 3) массовой доли растительного белка 4) наличия посторонних примесей	
63.	Титруемая кислотность определяется в: 1) крупах 2) муке 3) крахмале 4) растительных маслах	
64.	При экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей определяют 1) плотность, кислотность в пересчете на молочную кислоту 2) массовую долю поваренной соли, кислотность в пересчете на молочную кислоту 3) наличие посторонних примесей, массовую долю поваренной соли 4) титруемую кислотность, массовую долю сухих веществ	
65.	Масса средней пробы зерна должна быть: 1) $2 \pm 0,1$ кг 2) $3 \pm 0,1$ кг 3) $1 \pm 0,1$ кг	

	4) $0,5 \pm 0,1$ кг	
66.	<p>Технологическая партия это...</p> <p>1) количество продукции, изготовленной по одной рецептуре в условиях, которые предполагают идентичными. Возможно ограничение массы технологической партии. В этом случае массу партии указывают в технологической документации изготовителя</p> <p>2) количество продукции, однородное по своим качественным показателям, оформленное одним документом о качестве. Партия может состоять из нескольких технологических партий. Возможно ограничение массы партии. В этом случае массу партии указывают в нормативной документации на конкретный вид продукции.</p> <p>3) количество продукции, подтверждаемое изготовителем и потребителем на определенный период времени или определенный объем по согласованной документации.</p> <p>4) количество материала, предел которого может быть выражен физически (например, один электрод) или гипотетически (например, в какой-то момент времени - один раз в смену, или интервал времени - суточная выработка массы).</p>	
67.	<p>Сколько процентов допускается примеси земли в партии картофеля?</p> <p>1) 5%</p> <p>2) 3%</p> <p>3) 2%</p> <p>4) 1%</p>	
68.	<p>Содержание клубней подмороженных и запаренных с признаками «удушья» %</p> <p>1) не допускается</p> <p>2) 5%</p> <p>3) 3%</p> <p>4) 1%</p>	
69.	<p>Что относится к косвенным методам определения влаги:</p> <p>1) метод определения высушиванием влаги</p> <p>2) метод дистилляции</p> <p>3) электровлажгомеры</p> <p>4) влагомеры</p>	
70.	<p>Натура зерна зависит от:</p> <p>1) цвета зерна</p> <p>2) влажности</p> <p>3) сорности</p> <p>4) крупности</p>	
71.	<p>Для определения запаха муки (20 г) высыпают на чистую бумагу и:</p> <p>1) согревают дыханием</p> <p>2) смачивают водой</p> <p>3) сжигают</p> <p>4) разжевывают и определяют запах</p>	
72.	<p>Влажность сушеной продукции для плодов должна быть в пределах:</p> <p>1) 20-22%</p> <p>2) 22-25%</p> <p>3) 12-14%</p> <p>4) 15-18%</p>	
73.	<p>К органолептическим показателям качества зерна относят:</p> <p>1) форму</p> <p>2) запах, цвет</p> <p>3) размер</p> <p>4) вкус</p>	
74.	<p>Энтомология – наука, изучающая возбудителей и переносчиков возбудителей инфекционных и инвазионных болезней:</p>	ИД-6 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) клещей</li> <li>2) гельминтов</li> <li>3) простейших</li> <li>4) насекомых</li> </ul>	уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
75.	<p>Вредитель, который склеивает зерна своей паутиной:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) клоп – черепашка</li> <li>2) зерновой клещ</li> <li>3) амбарный долгоносик</li> <li>3) амбарная моль</li> </ul>	
76.	<p>Комплекс лечебно-профилактических мероприятий, направленный на уничтожение насекомых называется...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) дегельминтизация</li> <li>2) дезинфекция</li> <li>3) дезинсекция</li> <li>4) дератизация</li> </ul>	
77.	<p>Назовите вредителей хлебных запасов длительное время выдерживающих отрицательную температуру и питающихся зерном с повышенной влажностью.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) клещ Радионова</li> <li>2) амбарная моль</li> <li>3) зерновой точильщик</li> <li>4) огнёвка</li> </ul>	
78.	<p>Сушка зерна в отличие от сушки других влажных материалов характеризуется одной очень важной особенностью: зерно живой организм и в процессе сушки его:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) жизнедеятельность должна быть уничтожена</li> <li>2) жизнедеятельность должна быть сведена к минимуму</li> <li>3) жизнедеятельность должна быть полностью сохранена</li> <li>4) жизнедеятельность должна быть сохранена частично</li> </ul>	
79.	<p>В чем заключается контроль за режимом хранения картофеля, плодов, овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) измерение температуры</li> <li>2) содержание углекислого газа</li> <li>3) измерение влажности воздуха</li> <li>3) измерение кислорода</li> </ul>	
80.	<p>Перечислить биологические виды потери массы зерна при хранении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) травмы</li> <li>2) дыхание и самосогревание</li> <li>3) распыл</li> <li>4) развитие микроорганизмов, насекомых и клещей</li> </ul>	
81.	<p>При развитии плесени зерно приобретает вкус:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) сладкий</li> <li>2) кислый</li> <li>3) горький</li> <li>4) соленый</li> </ul>	
82.	<p>Вредитель, который оставляет на поверхности зерна след укула в виде темной точки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) зерновой клещ</li> <li>2) амбарный долгоносик</li> <li>3) амбарная моль</li> <li>4) клоп – черепашка</li> </ul>	
83.	<p>Комплекс мероприятий, направленных на уничтожение грызунов, называется:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) дезинсекцией</li> <li>2) дезинфекцией</li> <li>3) дезодорацией</li> <li>4) дератизацией</li> </ul>	
84.	<p>Дезинфицирующим средством из группы щелочей, которое применяется только в свежем виде является раствор</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) едкого натра</li> </ul>	

	<p>2) гашеной извести 3) капсоза 4) кальцинированной соды</p>	
85.	<p>После освобождения орудий лова от грызунов или их трупов ловушки и капканы обмывают горячей водой содержащей кальцинированной соды</p> <p>1) 0,5 % 2) 1 % 3) 2 % 4) 3 %</p>	
86.	<p>Комплекс лечебно-профилактических мероприятий, направленный на уничтожение насекомых называется...</p> <p>1) дегельминтизация 2) дезинфекция 3) дезинсекция 4) дератизация</p>	
87.	<p>Комплекс лечебно-профилактических мероприятий, направленный на уничтожение клещей, называется...</p> <p>1) дератизация 2) деакаризация 3) дезинсекция 4) дезинфекция</p>	
88.	<p>Продолжительность воздействия (экспозиция) дезосредства при дезинфекции животноводческих помещений составляет</p> <p>1) 3 часа 2) 2 часа 3) 4 часа 4) 6 часов</p>	
89.	<p>Дезинфицирующий раствор наносят равномерно по всей поверхности вагона не менее</p> <p>1) 1-2 раза 2) 3-4 раз 3) 4-5 раз 4) 6 раз</p>	
90.	<p>Дезинфекцию внутренней поверхности кузова автомашины осуществляют горячим раствором едкого натра, температура которого составляет</p> <p>1) 60-80 °С 2) 75 °С 3) 90 °С 4) 100 °С</p>	
91.	<p>Результаты экспертизы растительных пищевых продуктов подлежат обязательной регистрации в журнале установленного образца по форме:</p> <p>1) № 25-вет 2) № 24- вет 3) № 25 а – фит 4) № 24 ЭРП 5) № 24 ЭРП – вет</p>	<p>ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>
92.	<p>В производственных журналах не допускаются помарки, исправления. Они должны быть прошнурованы, страницы пронумерованы; на последней странице ставится:</p> <p>1) печать и подпись руководителя предприятия 2) печать и подпись заведующего лабораторией 3) печать и подпись лаборанта производственной лаборатории 3) подпись руководителя предприятия</p>	
93.	<p>Форма К-1 «Журнал контроля качества поступающего сырья», заполняется:</p> <p>1) лаборантом 2) заведующим производственной лабораторий 3) ветеринарно-санитарным экспертом</p>	

	4) руководителем предприятия	
94.	<p>Форма К-2 «Журнал контроля качества вспомогательных материалов и тары», заполняется:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сотрудником, производившим анализ.</li> <li>2) сотрудником принимавшим в подотчет вспомогательные материалы и тару</li> <li>3) заведующим производственной лабораторий</li> <li>4) руководителем предприятия</li> </ol>	
95.	<p>Форма К-11 «Лабораторный журнал контроля качества готовой продукции». Заполняется ..... по результатам технических, физико-химических исследований и органолептической оценки качества готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) старшим химиком или химиком-аналитиком</li> <li>2) заведующим производственной лабораторий</li> <li>3) ветеринарно-санитарным экспертом</li> <li>4) руководителем предприятия</li> </ol>	
96.	<p>Документальный ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров</li> <li>2) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям.</li> <li>3) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров</li> <li>4) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров</li> <li>5) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям.</li> <li>6) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров</li> <li>7) досмотр подконтрольных товаров и осмотр</li> </ol>	
97.	<p>Журналы (книги) учета подлежат хранению в течение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 3 лет</li> <li>2) 5 лет</li> <li>3) 1 год</li> <li>4) 6 месяцев</li> </ol>	
98.	<p>Термин «документ» в переводе с латинского означает...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) доказательство, свидетельство</li> <li>2) разрешение, право</li> <li>3) соглашение, договор</li> <li>4) бланк, формуляр</li> </ol>	
99.	<p>Совокупность документов одного вида или назначения, имеющих единый маршрут – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) документооборот</li> <li>2) делопроизводство</li> <li>3) документопоток</li> <li>4) документирование</li> </ol>	
100.	<p>Ответственность за правильность, полноту, точность и достоверность сведений, включаемых в документы ветеринарного учета и ветеринарной отчетности, несут .....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) руководители ветеринарных учреждений, а также должностные лица этих учреждений, колхозов, совхозов и других хозяйств, предприятий и организаций, в обязанности которых</li> </ol>	

	<p>входит ведение соответствующих документов по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности</p> <p>2) технологи в обязанности которых входит ведение соответствующих документов по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности</p> <p>3) ветеринарно-санитарные эксперты в обязанности которых входит ведение соответствующих документов по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности</p> <p>4) ветеринарные врачи в обязанности которых входит ведение соответствующих документов по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности</p>
--	---

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «зачтено», «не зачтено», согласно следующим критериям оценивания.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания (% правильных ответов)</b>
Зачтено	70-100
Не зачтено	менее 70



