

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель декана факультета заочного обучения

С.А. Гриценко

«21» марта 2019 г.



Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.ДВ.01.02 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ  
СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль: **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **заочная**

Троицк  
2019

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 939 от 19.09.2017. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Производственный ветеринарно-санитарный контроль

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

Составитель - кандидат сельскохозяйственных наук, старший преподаватель Швагер О.В.; кандидат ветеринарных наук, доцент Крыгин В.А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров «01» марта 2019 г. (протокол № 8).

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарной экспертизы и то  
ния потребительских товаров,  
доктор ветеринарных наук, профессор

И.А. Лыкасова

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета заочного обучения «21» марта 2019 г. (протокол № 8).

Председатель методической комиссии  
факультета заочного обучения, доктор  
сельскохозяйственных наук, доцент

А.А. Белооков

Заместитель директора по  
информационно-библиотечному  
обслуживанию



А.В. Живетина

## СОДЕРЖАНИЕ

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1.   | Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП .....   | 4  |
| 1.1. | Цель и задачи дисциплины.....   | 4  |
| 1.2. | 1.1 Компетенции и индикаторы их достижений.....   | 4  |
| 2.   | Место дисциплины в структуре ОПОП.....  | 6  |
| 3.   | Объем 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.....  | 7  |
| 4.1. | Содержание дисциплины.....  | 7  |
| 4.2. | Содержание лекций.....  | 8  |
| 4.3. | Содержание лабораторных занятий.....  | 8  |
| 4.4. | Содержание практических занятий.....  | 8  |
| 4.5. | Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся.....   | 8  |
| 5.   | Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....   | 9  |
| 6.   | Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....   | 9  |
| 7.   | Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....  | 9  |
| 8.   | Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....  | 10 |
| 9.   | Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....   | 10 |
| 10.  | Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем ..... | 10 |
| 11.  | Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....  | 11 |
|      | Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся .....   | 12 |
|      | Лист регистрации изменений.....   | 59 |

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

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Обучающийся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственной, организационно-управленческой, научно-исследовательской.

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков в области ветеринарно-санитарного контроля при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины:** изучить нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность и качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке; современные методы ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке и овладеть практическими навыками ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке.

## 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-1. ПК 1.<br>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения   | знания          | Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - 3.1)  |
|   | умения          | Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.1)   |
|   | навыки          | Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.-2, ПК-1 - Н.1)  |
| ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения | знания          | Обучающийся должен знать нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - 3.2)     |
|   | умения          | Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.2)                         |
|   | навыки          | Обучающийся должен владеть методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - Н.2)                     |
| ИД – 3. ПК 1.<br>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов                     | знания          | Обучающийся должен знать нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - 3.3) |
|   | умения          | Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.3)                     |

|   |        |   |
|---|--------|---|
| растительного происхождения   | навыки | Обучающийся должен владеть методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - Н.3)  |
| ИД – 4. ПК 1.<br>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы | знания | Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - 3.4)  |
|   | умения | Обучающийся должен уметь обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.4)                 |
|   | навыки | Обучающийся должен владеть методами использования научной информации отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - Н.4) |

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 – 1. ПК 3.<br>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии                 | знания          | Обучающийся должен знать нормативную базу составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарии при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.1)                |
|   | умения          | Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарии при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - У.1)                                  |
|   | навыки          | Обучающийся должен владеть методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарии при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - Н.1)                      |
| 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 нормативную базу в области производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.2) |
|   | умения          | Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - У.2)                 |
|   | навыки          | Обучающийся должен владеть методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - Н.2)     |
| ИД – 3. ПК 3.<br>Осуществляет контроль  | знания          | Обучающийся должен знать нормативную базу в области контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.3)  |

|   |        |   |
|---|--------|---|
| за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач | умения | Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - У.3) |
|   | навыки | Обучающийся должен владеть методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - Н.3)   |

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и 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 на 7 семестре.

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

| Вид учебной работы                             | Количество часов |
|--|------------------|
| <b>Контактная работа (всего)</b>               | 28               |
| <i>В том числе:</i>                            |                  |
| <i>Лекции (Л)</i>                              | 14               |
| <i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>               | 14               |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b> | 76               |
| <b>Контроль зачёт с оценкой</b>                | 4                |
| <b>Итого</b>                                   | 108              |

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

| № темы   | Наименование разделов и тем  | Всего часов | в том числе       |    |     |     |          |
|--|--|-------------|-------------------|----|-----|-----|----------|
|  |  |             | контактная работа |    |     | СР  | контроль |
|  |  |             | Л                 | ЛЗ | КСР |     |          |
| 1  | 2  | 3           | 4                 | 5  | 6   | 7   | 8        |
| <b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного происхождения</b> |  |             |                   |    |     |     |          |
| 1.1.   | Способы транспортирования животных на боенские предприятия                           | 2           | 2                 | -  | x   | -   | x        |
| 1.2.   | Ветеринарно-санитарный мероприятия при транспортировании                             | 2           | 2                 | -  | x   | -   | x        |
| 1.3.   | Изменения мяса при транспортировании и хранении                                      | 2           | 2                 | -  | x   | -   | x        |
| 1.4.   | Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения              | 2           | 2                 | -  | x   | -   | x        |
| 1.5.   | Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним                          | 2           | 2                 | -  | x   | -   | x        |
| 1.6.   | Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны | 2           | -                 | 2  | x   | -   | x        |
| 1.7.   | Условия и сроки транспортировки продуктов животного происхождения                    | 2           | -                 | 2  | x   | -   | x        |
| 1.8.   | Документы на продукты, подлежащие транспортированию                                  | 2           | -                 | 2  | x   | -   | x        |
| 1.9.   | Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте  | 10,5        | -                 | 2  | x   | 8,5 | x        |

|  |   |                   |           |           |          |           |          |
|--|---|-------------------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|
| 1.10.  | Ветеринарно-санитарный требования при заготовке и транспортировании кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения | 8,5               | -         | -         | x        | 8,5       | x        |
| 1.11.  | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании живой и замороженной рыбы   | 8,5               | -         | -         | x        | 8,5       | x        |
| 1.12.  | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании яйца  | 8,5               | -         | -         | x        | 8,5       | x        |
| 1.13.  | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании молока  | 8,5               | -         | -         | x        | 8,5       |          |
| 1.14.  | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании мёда  | 8,5               | -         | -         | x        | 8,5       |          |
| <b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов растительного происхождения</b> |   |                   |           |           |          |           |          |
| 2.1.   | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна   | 12,5              | 2         | 2         | x        | 8,5       | x        |
| 2.2.   | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корне-клубнеплодов  | 12,5              | 2         | 2         | x        | 8,5       | x        |
| 2.3.   | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании жиров растительного происхождения   | 7,6               | -         | 2         | x        | 5,6       | x        |
|  | Контроль  | Зачёт с оценкой 4 |           |           |          |           |          |
|  | <b>Итого</b>  | <b>108</b>        | <b>14</b> | <b>14</b> | <b>x</b> | <b>76</b> | <b>x</b> |

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание дисциплины

###### **Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного происхождения**

Понятие о дисциплине. Характеристика видов транспорта.

Санитарные требования к автомобильному транспорту. Автомобильный транспорт для перевозки сырья и продуктов животного происхождения. Специализированный автотранспорт и его характеристика: автомобили для перевозки животных, автомобили-цистерны для перевозки молока, автомобили-цистерны для перевозки живой рыбы. Контейнерные перевозки.

Перевозка скоропортящихся продуктов автомобильным транспортом в междугородном сообщении.

Подвижной железнодорожный состав для перевозки сырья и продуктов животного происхождения. Санитарные требования. Универсальные и специальные изотермические вагоны. Классификация универсальных изотермических вагонов по способу охлаждения: машинная система охлаждения (рефрижераторная); охлаждение льдом или льдосоляными смесями.

Морской и речной транспорт для перевозки сырья и продуктов животного происхождения. Санитарные требования. Особенности морских и речных перевозок. Правила укладки. Температурные режимы, правила вентиляции.

Воздушный транспорт и его использование для перевозки сырья и продуктов животного происхождения. Санитарные требования. Способы охлаждения.

###### **Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов растительного происхождения**

Автомобильный транспорт для перевозки сырья и продуктов растительного происхождения. Специализированный автотранспорт и его характеристика: муковозы, транспорт для перевозки зерна, плодов и овощей.

Подвижной железнодорожный состав для перевозки сырья и продуктов растительного происхождения. Санитарные требования.

Морской и речной транспорт для перевозки сырья и продуктов растительного происхождения. Санитарные требования. Правила укладки. Температурные режимы, правила вентиляции.

Воздушный транспорт и его использование для перевозки сырья и продуктов растительного происхождения. Санитарные требования.

#### 4.2. Содержание лекций

| № п/п | Наименование лекции  | Количество часов |
|-------|--|------------------|
| 1     | Способы транспортирования животных на боенские предприятия                 | 2                |
| 2     | Ветеринарно-санитарный мероприятия при транспортировании                   | 2                |
| 3     | Изменения мяса при транспортировании и хранении                            | 2                |
| 4     | Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения    | 2                |
| 5     | Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним                | 2                |
| 6     | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна              | 2                |
| 7     | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корне-клубнеплодов | 2                |
|       | <b>Итого</b>   | <b>14</b>        |

#### 4.3. Содержание лабораторных занятий

| № п/п | Наименование лабораторных занятий   | Количество часов |
|-------|---|------------------|
| 1     | Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны      | 2                |
| 2     | Условия и сроки транспортировки продуктов животного происхождения                         | 2                |
| 3     | Документы на продукты, подлежащие транспортированию                                       | 2                |
| 4     | Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте   | 2                |
| 5     | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна                             | 2                |
| 6     | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корне-клубнеплодов                | 2                |
| 7     | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании жиров растительного происхождения | 2                |
|       | <b>Итого</b>  | <b>14</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 |
|---|------------------|
| Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии     | 10               |
| Подготовка к тестированию                               | 20               |
| Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов       | 20               |
| Подготовка к промежуточной аттестации (зачёт с оценкой) | 26               |
| <b>Итого</b>  | <b>76</b>        |



#### 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

| № п/п | Наименование тем   | Количество часов |
|-------|--|------------------|
| 1.    | Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте  | 8,5              |
| 2.    | Ветеринарно-санитарный требования при заготовке и транспортировании кожевенно- мехового и технического сырья животного происхождения | 8,5              |
| 3.    | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании живой и замороженной рыбы  | 8,5              |
| 4.    | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании яйца   | 8,5              |
| 5.    | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании молока   | 8,5              |
| 6.    | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании мёда   | 8,5              |
| 7.    | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна  | 8,5              |
| 8.    | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корне-клубнеплодов   | 8,5              |
| 9.    | Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании жиров растительного происхождения  | 5,6              |
|       | <b>Итого</b>   | <b>76</b>        |

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

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

5.1 Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. - 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1222>

5.2. Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. - 50 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1222>

#### 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:

7.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. А. Лыкасова [и др.]. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61365)

##### Дополнительная:

7.1 Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов,

С.А. Серко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=45654](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=45654)

7.2 Кутырев Г. А. Контроль качества продуктов питания [Электронный ресурс] / Г.А. Кутырев; Е.В. Сысоева - Казань: Издательство КНИТУ, 2012 - 84 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258411>

7.3 Мамаев А. В. Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный ресурс]: / Мамаев А.В., Куприна А.О., Яркина М.В. - Москва: Лань", 2014 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=52617](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=52617).

7.4 Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007 - 528 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57534>

7.5 Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=69877](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=69877)

7.6 Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: / Долганова Н. В. и др.] - Москва: ГИОРД, 2011 - 267, [1] с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_cid=25&p11\\_id=4884](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4884)

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

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru»

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

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

9.1 Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. - 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1222>

9.2. Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. - 50 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1222>

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

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

- СПС «КонсультантПлюс»: «Версия Эксперт», «Версия Проф», «Деловые бумаги»
- ИСС Техэксперт: «Базовые нормативные документы», «Экология. Проф»;
- Электронный каталог Института ветеринарной медицины - [http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM\\_rus1.xml.simpl\\_IVM1.xsl+rus](http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml.simpl_IVM1.xsl+rus).

Программное обеспечение:

- Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293

- Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766
- MyTestXPRo 11.0
- Антивирус Kaspersky Endpoint Security

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

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

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

#### **Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

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

#### **Перечень оборудования и технических средств обучения**

- мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе; ноутбук ASUS, сетевой фильтр);

- рН-метр рН-150МИ;
- люминоскоп «Филин»;
- колориметр ФЭК-2;
- шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ;
- термостат-редуктазник УТР-24;
- весы KERN;
- микроскопы Биомед-2;
- плитка электрическая.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации  
обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....  | 14 |
| 2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций.....  | 17 |
| 3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины..... | 23 |
| 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....   | 24 |
| 4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости.....   | 24 |
| 4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии.....   | 24 |
| 4.1.2. Тестирование.....   | 26 |
| 4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....   | 35 |
| 4.2.1. Зачёт с оценкой.....  | 35 |

## 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-1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  | Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - 3.1)  | Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.1)   | Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.-2, ПК-1 - Н.1)  | Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование | Зачёт с оценкой          |
| ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения | Обучающийся должен знать нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - 3.2) | Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.2) | Обучающийся должен владеть методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - Н.2) | Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование | Зачёт с оценкой          |

|   |  |   |   |   |                 |
|---|--|---|---|---|-----------------|
| ИД – 3. ПК 1.<br>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения                             | Обучающийся должен знать нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - 3.3) | Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.3)                              | Обучающийся должен владеть методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - Н.3)  | Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование | Зачёт с оценкой |
| ИД – 4. ПК 1.<br>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы | Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - 3.4)   | Обучающийся должен уметь обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.4) | Обучающийся должен владеть методами использования научной информации отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - Н.4) | Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование | Зачёт с оценкой |

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 |
|  |                 |        |        |                                |                          |

|  |   |   |   |  |                        |
|--|---|---|---|--|------------------------|
| <p>ИД – 1. ПК 3.<br/>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p>                | <p>Обучающийся должен знать нормативную базу составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарии при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.1)</p>                | <p>Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарии при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - У.1)</p>                  | <p>Обучающийся должен владеть методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарии при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - Н.1)</p>                  | <p>Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование</p> | <p>Зачёт с оценкой</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>Обучающийся должен знать нормативную базу в области производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.2)</p> | <p>Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - У.2)</p> | <p>Обучающийся должен владеть методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - Н.2)</p> | <p>Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование</p> | <p>Зачёт с оценкой</p> |
| <p>ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>   | <p>Обучающийся должен знать нормативную базу в области контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.3)</p>  | <p>Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - У.3)</p>  | <p>Обучающийся должен владеть методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - Н.3)</p>  | <p>Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование</p> | <p>Зачёт с оценкой</p> |



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

ИД-1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения

| Показатели оценивания<br>(Формируемые ЗУН) | Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | Недостаточный уровень   | Достаточный уровень  | Средний уровень  | Высокий уровень  |
| Б1.В.ДВ.01.02,<br>ПК-1 - 3.1               | Обучающийся не знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке | Обучающийся слабо знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке | Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке | Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке |
| Б1.В.ДВ.01.02,<br>ПК-1 - У.1               | Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке                  | Обучающийся слабо умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке                  | Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке                                    | Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке  |
| Б1.В.ДВ.01.-2,<br>ПК-1 - Н.1               | Обучающийся не владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке                 | Обучающийся слабо владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке                 | Обучающийся владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке   | Обучающийся свободно владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке  |

ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

| Показатели оценивания<br>(Формируемые ЗУН) | Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине   |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|  | Недостаточный уровень  | Достаточный уровень   | Средний уровень   | Высокий уровень   |
| Б1.В.ДВ.01.02, пк-1 - 3.2                  | Обучающийся не знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке | Обучающийся слабо знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке | Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке | Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке |
| Б1.В.ДВ.01.02, пк-1 - У.2                  | Обучающийся не умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке                     | Обучающийся слабо умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке                     | Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке                                       | Обучающийся умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке   |
| Б1.В.ДВ.01.02, пк-1 - Н.2                  | Обучающийся не владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке                 | Обучающийся слабо владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке                 | Обучающийся владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке   | Обучающийся свободно владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке  |

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.ДВ.01.02, ПК-1 - З.3               | Обучающийся не знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке | Обучающийся слабо знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке | Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными проблами знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке | Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке |
| Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.3               | Обучающийся не умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке                     | Обучающийся слабо умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке                     | Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке                                      | Обучающийся умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке   |
| Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - Н.3               | Обучающийся не владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке                 | Обучающийся слабо владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке                 | Обучающийся владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке  | Обучающийся свободно владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке  |

ИД – 4. ПК 1. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

| Показатели оценивания<br>(Формируемые ЗУН) | Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине  |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
|  | Недостаточный уровень   | Достаточный уровень  | Средний уровень  | Высокий уровень   |
| Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - 3.4                  | Обучающийся не знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта  | Обучающийся слабо знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта  | Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными проблемами знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта   | Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта   |
| Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.4                  | Обучающийся не умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке                 | Обучающийся слабо умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке                 | Обучающийся с незначительными затруднениями умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке | Обучающийся умеет обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке                          |
| Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - Н.4                  | Обучающийся не владеет методами использования научной информации отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке | Обучающийся слабо владеет методами использования научной информации отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке | Обучающийся владеет методами использования научной информации отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке                 | Обучающийся свободно владеет методами использования научной информации отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке |

ИД – 1. ПК 3. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии

| Показатели оценивания<br>(Формируемые ЗУН) | Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине   |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
|  | Недостаточный уровень  | Достаточный уровень   | Средний уровень  | Высокий уровень   |
| Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.1                  | Обучающийся не знает нормативную базу составления производственной документации и установленной отчетности в со- | Обучающийся слабо знает нормативную базу составления производственной документации и установленной отчетно- | Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными проблемами знает нормативную базу составления производственной до- | Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу составления производственной |





ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

| Показатели оценивания<br>(Формируемые ЗУН) | Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | Недостаточный уровень   | Достаточный уровень  | Средний уровень  | Высокий уровень  |
| Б1.В.ДВ.01.02,<br>ПК-3 - 3.3               | Обучающийся не знает нормативную базу в области контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке | Обучающийся слабо знает нормативную базу в области контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке | Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке | Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке |
| Б1.В.ДВ.01.02,<br>ПК-3 - У.3               | Обучающийся не умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке               | Обучающийся слабо умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке               | Обучающийся с незначительными затруднениями умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке                                 | Обучающийся умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке   |
| Б1.В.ДВ.01.02,<br>ПК-3 - Н.3               | Обучающийся не владеет методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке                 | Обучающийся слабо владеет методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке                 | Обучающийся владеет методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке   | Обучающийся свободно владеет методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при транспортировке  |

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

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

1. Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. - 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1222>

2. Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. - 50 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1222>

#### 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 «Ветеринарно-санитарный контроль 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

##### 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 (Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. - 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1222> ) заранее сообщаются обучающимся.

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

| №  | Оценочные средства  | Код и наименование индикатора компетенции  |
|----|---|--|
| 1. | Тема 1 Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны<br>1. Где происходит изменение агрегатного состояния хладагента, сопровождающееся поглощением большого количества тепла и охлаждением окружающей среды?<br>2. Где происходит сжижение хладагента при машинном способе получения холода?<br>3. Где происходит сжатие хладагента при машинном способе получения холода?<br>4. Какие микроорганизмы могут развиваться при температуре минус 10 <sup>0</sup> С? | ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач  |
| 2. | Тема 2 Условия и сроки транспортировки продуктов животного происхождения<br>1. Перечислите условия и сроки транспортирования мяса и мясных продуктов.<br>2. Перечислите условия и сроки транспортирования молока.<br>3. Перечислите условия и сроки транспортирования мёда.<br>4. Перечислите условия и сроки транспортирования кожевенного сырья.  | ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач  |
| 3. | Тема 3 Документы на продукты, подлежащие транспортированию<br>1. Какой документ выдается при транспортировке животных в пределах административного района?<br>2. Что является основным документом, подтверждающим принадлежность животных хозяйству-отправителю?<br>3. Какой документ оформляют на перевозку технического сырья животного происхождения?<br>4. В какой документ заносят результаты взвешивания скота и определения качества перед отправкой на МПП?                                     | ИД – 1. ПК 3. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии<br>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную доку- |



|    |  |  |
|----|--|--|
|    |  | ментацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. |
| 4. | <p>Тема 4 Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте</p> <p>1. В какие сроки с момента прибытия автотранспорта к месту погрузки в хозяйстве должны быть произведены сдача-приемка скота, погрузка его в автотранспорт и оформление сопроводительных документов?</p> <p>2. Что делают с продуктами животного происхождения, если в течение 3 суток на них не предоставлены необходимые документы?</p> <p>3. Кто устанавливает пригодность автотранспорта для перевозки животных?</p> <p>4. В каком документе указывают сведения об эпизоотическом благополучии места вывоза животных?</p> <p>5. Сколько экземпляров Ветеринарного свидетельства оформляется в хозяйстве перед отправкой животных на МПП?</p> | ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач  |
| 5. | <p>Тема 5 Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна</p> <p>1. Условия и сроки перевозки зерна.</p> <p>2. Что относится к сорным зерновым и вредным примесям?</p> <p>3. Как определяют зараженность зерна вредителями хлебных запасов?</p> <p>4. Требования к транспортным средствам для перевозки зерна.</p>   | ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач  |
| 6. | <p>Тема 6 Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корне-клубнеплодов</p> <p>1. Условия и сроки перевозки корне-клубнеплодов.</p> <p>2. Требования к транспортным средствам для перевозки корне-клубнеплодов.</p> <p>3. Охарактеризуйте основные показатели безопасности корне-, клубнеплодов.</p>  | ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач  |
| 7. | <p>Тема 7 Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании жиров растительного происхождения</p> <p>1. Условия и сроки перевозки жиров растительного происхождения.</p> <p>2. Требования к транспортным средствам для перевозки жиров растительного происхождения.</p> <p>3. Охарактеризуйте основные показатели безопасности качества растительного масла.</p> <p>4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности качества семян масличных культур.</p>  | ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач  |

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

| Шкала                 | Критерии оценивания   |
|-----------------------|---|
| Оценка 5<br>(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<br>(хорошо)  | <p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>  |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Оценка 3<br>(удовлетворительно)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul> |
| Оценка 2<br>(неудовлетворительно) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>   |

#### 4.1.2. Тестирование

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

| № | Оценочные средства  | Код и наименование индикатора компетенции  |
|---|---|--|
| 1 | <p><b>К условно-патогенной микрофлоре относятся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) стафилококки;</li> <li><u>2) бактерии группы кишечной палочки;</u></li> <li>3) сальмонеллы;</li> <li>4) микроскопические плесневые грибки.</li> </ul>  | ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения |
| 2 | <p><b>Основными факторами порчи мяса являются:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) температура и влажность среды;</li> <li>2) рН и окислительно-восстановительные условия среды;</li> <li><u>3) активность собственных тканевых ферментов мяса;</u></li> <li>4) осмотическое давление в среде.</li> </ul> |  |
| 3 | <p><b>Способствующими факторами порчи мяса являются:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) протеазы мышечной ткани;</li> <li>2) микрофлора, присутствующая во внешней среде;</li> <li>3) ферменты, вызывающие автолиз;</li> <li><u>4) температура и влажность среды.</u></li> </ul>                         |  |
| 4 | <p><b>При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) направляют на промпереработку;</li> <li><u>2) утилизируют;</u></li> <li>3) выпускают без ограничений;</li> <li>4) выпускают с понижением сортности.</li> </ul>                  |  |
| 5 | <p><b>Объем пробы молока для ВСЭ составляет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>1) 0,25 дм<sup>3</sup>;</u></li> <li>2) 0,30 дм<sup>3</sup>;</li> <li>3) 0,5 дм<sup>3</sup>;</li> <li>4) 1,0 дм<sup>3</sup>.</li> </ul>  |  |
| 6 | <p><b>Кислотность сортового молока-сырья нормируется в диапазоне:</b></p>   |  |
|   |   |  |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>1) от 16 до 21 °Т;</li> <li>2) от 15 до 21 °Т;</li> <li>3в) от 20 до 25 °Т;</li> <li>4) от 16 до 18 °Т.</li> </ul>   |   |
| 7  | <p><b>В молоке 2 сорта количество соматических клеток должно быть</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) не более 100 тыс. в 1 мл;</li> <li>2) не более 500 тыс. в 1 мл;</li> <li>3) <u>не более 750 тыс. в 1 мл;</u></li> <li>4) не более 1000 тыс. в 1 мл:</li> </ul>  |   |
| 8  | <p><b>Сортность молока зависит от:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>группы чистоты;</u></li> <li>2) массовой доли жира;</li> <li>3) массовой доли СОМО;</li> <li>4) термостойкости.</li> </ul>  |   |
| 9  | <p><b>По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) сорта;</li> <li>2) группы;</li> <li>3) подклассы;</li> <li>4) <u>классы.</u></li> </ul>   |   |
| 10 | <p><b>По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>на хрящевые и костистые</u></li> <li>2) на хрящевые и хрящекостные</li> <li>3) на хрящекостные и круглоротые</li> <li>4) на круглоротые и хрящевые</li> </ul>  |   |
| 11 | <p><b>При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) определение массовой доли влаги;</li> <li>2) реакция с нейтральным красным;</li> <li>3) <u>определение содержания летучих жирных кислот;</u></li> <li>4) реакция на кислую фосфатазу.</li> </ul> | ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения |
| 12 | <p><b>Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) свободной реализации;</li> <li>2) промпереработке;</li> <li>3) утилизации;</li> <li>4) <u>дополнительному лабораторному исследованию.</u></li> </ul>     |   |
| 13 | <p><b>Плесневение продуктов более интенсивно протекает при:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) пониженной относительной влажности воздуха</li> <li>2) повышенной относительной влажности воздуха</li> <li>3) пониженной концентрации кислорода</li> <li>4) пониженной температуре</li> </ul>                     |   |
| 14 | <p><b>Степень свежести мяса определяют:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) качественной реакцией на гликоген;</li> <li>2) <u>реакцией на продукты белкового распада в бульоне;</u></li> <li>3) реакцией преципитации;</li> <li>4) реакцией на кислую фосфатазу.</li> </ul>                                       |   |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 15 | <p><b>При определении степени свежести пищевых животных жиров определяют:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) активность пероксидазы;</li> <li>2) <u>кислотное число;</u></li> <li>3) содержание летучих жирных кислот;</li> <li>4) активность кислой фосфатазы.</li> </ol>  |  |
| 16 | <p><b>При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) определение массовой доли влаги;</li> <li>2) реакция с нейтральным красным;</li> <li>3) <u>определение содержания летучих жирных кислот;</u></li> <li>4) реакция на кислую фосфатазу.</li> </ol>                                    |  |
| 17 | <p><b>Стойкость мяса к микробной порче зависит от:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>степени обескровливания;</u></li> <li>2) категории упитанности;</li> <li>3) возраста животного;</li> <li>4) пола животного.</li> </ol>   |  |
| 18 | <p><b>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</b></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>  |  |
| 19 | <p><b>Механическая прочность свежих плодов и овощей устанавливается:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) биохимическими методами</li> <li>2) объемом свободного пространства между отдельными экземплярами</li> <li>3) химическими методами</li> <li>4) прочностью кожуры и мякоти на раздавливание и прокол и допустимой высотой падения</li> </ol> |  |
| 20 | <p><b>Степень свежести мяса определяется в следующих случаях:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) при его плохом обескровливании;</li> <li>2) при установлении видовой принадлежности;</li> <li>3) <u>при длительном хранении в холодильнике;</u></li> <li>4) перед утилизацией.</li> </ol>  |  |
| 21 | <p><b>К показателю качества овощей и плодов, определяемому только лабораторными методами относится</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) содержание плодов, пораженных болезнями</li> <li>2) содержание сухих веществ</li> <li>3) степень зрелости</li> <li>4) степень механических повреждений</li> </ol>   | ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения |
| 22 | <p><b>Показателем качества овощей и плодов, определяемым измерительными методами является:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) консистенция</li> <li>2) размер</li> <li>3) окраска</li> <li>4) форма</li> </ol>  |  |
| 23 | <p><b>Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) хранение клубней при температуре близкой к 0 градусов</li> </ol>   |  |
|    |  |  |

|    |   |  |
|----|---|--|
|    | <p>2) выдерживание клубней на свету и накопление соланина</p> <p>3) повышение относительной влажности воздуха при хранении</p> <p>4) прорастание глазков клубней</p>  |  |
| 24 | <p><b>В свежем картофеле преобладает содержание...</b></p> <p>1) мальтозы</p> <p>2) глюкозы</p> <p>3) сахарозы</p> <p>4) крахмала</p>   |  |
| 25 | <p><b>Массовая доля влаги <u>не определяется</u> в:</b></p> <p>1) крупах;</p> <p><u>2) картофеле;</u></p> <p>3) крахмале;</p> <p>4) семенах подсолнечника.</p>  |  |
| 26 | <p><b>Титруемая кислотность определяется в:</b></p> <p>1) крупах;</p> <p>2) муке;</p> <p><u>3) крахмале;</u></p> <p>4) растительных маслах.</p>   |  |
| 27 | <p><b>Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение</b></p> <p>1) титруемой кислотности;</p> <p>2) массовой доли сухих веществ;</p> <p>3) массовой доли растительного белка;</p> <p><u>4) наличия посторонних примесей.</u></p>   |  |
| 28 | <p><b>Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть</b></p> <p>1) допустимая, недопустимая;</p> <p><u>2) сорная, вредная, зерновая;</u></p> <p>3) физическая, химическая;</p> <p>4) механическая, биологическая.</p>  |  |
| 29 | <p><b>Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является:</b></p> <p><u>1) хранение клубней при температуре близкой к 0 градусам</u></p> <p>2) выдерживание клубней на свету и накопление соланина</p> <p>3) повышение относительной влажности воздуха при хранении</p> <p>4) прорастание глазков клубней</p> |  |
| 30 | <p><b>Кислотное число растительных масел должно быть</b></p> <p>1) не более 3,0;</p> <p>2) не более 4,0;</p> <p>3) не более 5,0;</p> <p><u>4) не более 6,0.</u></p>   |  |
| 31 | <p><b>Научные исследования отечественных и зарубежных ученых показали, что в процессе созревания мяса происходит сдвиг его pH:</b></p> <p>1) в кислую сторону до 6,5;</p> <p>2) в щелочную сторону до 7,0;</p> <p><u>3) в кислую сторону до 5,7;</u></p> <p>4) в щелочную сторону до 7,4</p>                      | ИД – 4. ПК 1. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 32 | <p><b>Научные исследования отечественных и зарубежных ученых показали, рН свежего созревшего мяса составляет:</b></p> <p>1) <u>5,7-6,2;</u><br/> 2) 5,5-6,5;<br/> 3) 6,0-7,0;<br/> 4) 6,2-6,6.</p>   |  |
| 33 | <p><b>Научные исследования отечественных и зарубежных ученых показали, рН мяса сомнительной свежести составляет:</b></p> <p>1) 5,7-6,3;<br/> 2) 6,0-6,2;<br/> <u>3) 6,3-6,4;</u><br/> 4) 6,5-6,6.</p>  |  |
| 34 | <p><b>По принятой классификации исходя из опыта отечественных учёных, к клубнеплодам относятся овощи:</b></p> <p>1) морковь<br/> 2) свекла<br/> 3) топинамбур<br/> 4) батат<br/> 5) редис</p>  |  |
| 35 | <p><b>По принятой классификации исходя из опыта отечественных учёных, к просовидным зерновым культурам НЕ относятся:</b></p> <p>1) рис<br/> 2) овес<br/> 3) кукуруза<br/> 4) сорго</p>   |  |
| 36 | <p><b>По принятой классификации исходя из опыта отечественных учёных, вид крупы определяется:</b></p> <p>1) содержанием доброкачественного ядра<br/> 2) зерновой культурой<br/> 3) размерами крупинок<br/> 4) обработкой ядра зерна</p>  |  |
| 37 | <p><b>По принятой классификации исходя из опыта отечественных учёных, к хлебным злакам относятся зерновые культуры:</b></p> <p>1) рожь<br/> 2) овес<br/> 3) рис<br/> 4) гречиха<br/> 5) чечевица</p>   |  |
| 38 | <p><b>Исходя из опыта отечественных учёных, мясом называется:</b></p> <p>1) все съедобные продукты убой животного;<br/> 1) обескровленная туша убойного животного;<br/> 3) мышечная и жировая ткани в их естественной связи;<br/> 4) <u>мышечная, жировая, соединительная и костная ткани в их естественной связи.</u></p> |  |
| 39 | <p><b>Научные исследования отечественных и зарубежных ученых показали, рН несвежего мяса составляет</b></p> <p>1) 5,7-6,7;<br/> 2) 6,2 и выше;<br/> 3) 6,0 и выше;<br/> 4) <u>6,5 и выше.</u></p>  |  |
| 40 | <p><b>Научные исследования отечественных и зарубежных ученых показали, к биотическим факторам, влияющим на</b></p>   |  |

|    |  |  |
|----|--|--|
|    | <p><b>сохранность продуктов относят:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) газовую среду</li> <li>2) теплофизические процессы</li> <li>3) погодные условия</li> <li>4) условия внешней среды</li> </ol>  |  |
| 41 | <p><b>На партию животных, направляемых на убой автомобильным транспортом, оформляются документы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</li> <li>2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</li> <li>3) <u>ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;</u></li> <li>4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.</li> </ol> | ИД – 1. ПК 3. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии |
| 42 | <p><b>Штамп видовой принадлежности ставится на:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) конину, верблюжати́ну, крольчати́ну;</li> <li>2) конину, козля́тину, крольчати́ну;</li> <li>3) верблюжати́ну, козля́тину, олени́ну;</li> <li>4) <u>конину, верблюжати́ну, олени́ну.</u></li> </ol>   |  |
| 43 | <p><b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>диагноз (название) болезни;</u></li> <li>2) видовую принадлежность мяса;</li> <li>3) пол и возраст животного;</li> <li>4) термическое состояние мяса</li> </ol>   |  |
| 44 | <p><b>Нестандартная (по показателям качества) свинина маркируется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) квадратным клеймом;</li> <li>2) треугольным клеймом;</li> <li>3) <u>ромбовидным клеймом;</u></li> <li>4) овальным клеймом.</li> </ol>   |  |
| 45 | <p><b>При ветеринарном клеймении мяса штамп видовой принадлежности ставится на:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>конину;</u></li> <li>2) козля́тину;</li> <li>3) барани́ну;</li> <li>4) крольчати́ну.</li> </ol>   |  |
| 46 | <p><b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) видовую принадлежность мяса;</li> <li>2) пол животного;</li> <li>3) возраст животного;</li> <li>4) <u>способ обеззараживания мяса.</u></li> </ol>  |  |
| 47 | <p><b>На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>ветеринарное свидетельство 1-вет, гуртовая ведомость, путевой журнал;</u></li> <li>2) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;</li> <li>3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость;</li> </ol>   |  |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    | 4) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал.  |   |
| 48 | <p><b>На партию животных, направляемых на убой железнодорожным транспортом, оформляются документы:</b></p> <p>1) <u>ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</u></p> <p>2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;</p> <p>3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;</p> <p>4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.</p> |   |
| 49 | <p><b>Штамп видовой принадлежности ставится на:</b></p> <p>1) конину, верблюжатину, крольчатину;</p> <p>2) конину, козлятину, крольчатину;</p> <p>3) верблюжатину, козлятину, оленину;</p> <p>4) <u>конину, верблюжатину, оленину.</u></p>  |   |
| 50 | <p><b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b></p> <p>1) <u>диагноз (название) болезни;</u></p> <p>2) видовую принадлежность мяса;</p> <p>3) пол и возраст животного;</p> <p>4) термическое состояние мяса.</p>  |   |
| 51 | <p><b>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</b></p> <p>1) нитратами и пестицидами</p> <p>2) металлами и пестицидами</p> <p>3) нитратами и антибиотиками</p> <p>4) радионуклидами и фунгицидами</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. |
| 52 | <p><b>На мясо, подлежащее свободной реализации, наносится:</b></p> <p>1) ветеринарное клеймо прямоугольной формы;</p> <p>2) ветеринарное клеймо круглой формы;</p> <p>3) <u>ветеринарное клеймо овальной формы;</u></p> <p>4) ветеринарное клеймо квадратной формы.</p>   |   |
| 53 | <p><b>Товароведная маркировка мяса проводится при наличии на нем</b></p> <p>1) ветеринарного клейма треугольной формы;</p> <p>2) ветеринарного клейма прямоугольной формы;</p> <p>3) <u>ветеринарного клейма овальной формы;</u></p> <p>4) штампа видовой принадлежности.</p>   |   |
| 54 | <p><b>Пестицид, относящийся к глобальным загрязнителям среды (нормируется во всех продуктах) ....</b></p> <p>1) ГХЦГ</p> <p>2) дихлофос</p> <p>3) севин 21</p> <p>4) цезий-137</p>  |   |
| 55 | <p><b>Перечислите микотоксины, регламентируемые СанПиН 2.3.2.1078-01 и ТР ТС 021/2011 в зерно-мучных товарах:</b></p> <p>1) дезоксиниваленол</p>  |   |



|    |   |  |
|----|---|--|
|    | <p>2) зсараленол<br/>3) Т-2 токсин<br/>4) патулин</p>   |  |
| 56 | <p><b>В лабораторию для бактериологического исследования направляют:</b></p> <p><u>1) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</u></p> <p>2) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</p> <p>3) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость;</p> <p>4) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, трубчатую кость.</p> |  |
| 57 | <p><b>Продуктами длительного хранения являются:</b></p> <p>1) зельцы и студни;<br/><u>2) сырокопченые колбасы;</u><br/>3) мясные хлебы;<br/>4) вареные и фаршированные колбасы.</p>   |  |
| 58 | <p><b>Индекс мясной промышленности при маркировке консервов обозначается буквой (буквами):</b></p> <p><u>1) А;</u><br/>2) МП;<br/>3) М;<br/>4) К.</p>   |  |
| 59 | <p><b>Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы:</b></p> <p>1) с сульфидной коррозией;<br/><u>2) с химическим бомбажем;</u><br/>3) с микробиологическим бомбажем;<br/>4) с закисанием.</p>   |  |
| 60 | <p><b>Маркировочный оттиск на крышке консервной банки должен содержать следующую информацию:</b></p> <p>1) государственный номер и адрес предприятия-изготовителя;<br/>2) номер стандарта, по которому выпущен продукт, его ассортиментный номер;<br/><u>3) государственный номер предприятия-изготовителя и ассортиментный номер продукта;</u><br/>4) номер субъекта Российской Федерации, в котором находится предприятие-изготовитель.</p>   |  |
| 61 | <p><b>На предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</b></p> <p>1) 1 суток;<br/><u>2) 2 суток;</u><br/>3) 3 суток;<br/>4) 5 суток.</p>   | <p>ИД – 3. ПК 3.<br/>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p> |
| 62 | <p><b>Мясоперерабатывающее предприятие проводит расчет с предприятием-поставщиком убойных животных:</b></p> <p>1) за живую массу животных;<br/><u>2) за живую массу и упитанность животных;</u></p>   |  |

|    |  |  |
|----|--|--|
|    | <p>3) за живую массу животных и категорию их мяса;</p> <p>4) за массу мяса.</p>  |  |
| 63 | <p><b>Кормление убойных животных прекращают:</b></p> <p>1) за 6 часов до убоя;</p> <p>2) за 12 часов до убоя;</p> <p><u>3) за 24 часа до убоя;</u></p> <p>4) за 36 часов до убоя.</p>  |  |
| 64 | <p><b>Мясо с признаками плесневения:</b></p> <p>1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;</p> <p>2) очищают от плесени и направляют на промпереработку;</p> <p><u>3) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;</u></p> <p>4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью.</p> |  |
| 65 | <p><b>Техническим браком при экспертизе плодоовощной продукции является:</b></p> <p>1) испорченная продукция</p> <p>2) нестандартная продукция</p> <p>3) продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели</p> <p>4) продукция, реализуемая со скидкой с цены</p>   |  |
| 66 | <p><b>В карантинном отделении мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</b></p> <p>1) 1 суток;</p> <p>2) 2 суток;</p> <p><u>3) 3 суток;</u></p> <p>4) 5 суток.</p>   |  |
| 67 | <p><b>Для предохранения мясопродуктов от порчи <u>не используются:</u></b></p> <p>1) температура и влажность среды;</p> <p>2) <u>симбиоз микроорганизмов, присутствующих во внешней среде;</u></p> <p>3) осмотическое давление в среде;</p> <p>4) антагонизм микроорганизмов, присутствующих во внешней среде.</p>   |  |
| 68 | <p><b>На промышленном холодильнике ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов проводится</b></p> <p>1) при поступлении на холодильник;</p> <p>2) при поступлении на холодильник и отгрузке с него;</p> <p>3) при поступлении на холодильник и хранении;</p> <p><u>4) при поступлении на холодильник, хранении и отгрузке с холодильника.</u></p>                   |  |
| 69 | <p><b>При расчете естественной убыли мяса при холодном хранении не учитывают фактор:</b></p> <p>1) видовой принадлежности;</p> <p><u>2) пола животного;</u></p> <p>3) сезона года;</p> <p>4) способа технологической обработки.</p>  |  |
| 70 | <p><b>Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:</b></p>   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | 1) красюк;<br>2) миражные;<br>3) <u>выливка</u> ;<br>4) большое пятно. |  |
|--|--|--|

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<br>(% правильных ответов) |
|--------------------------------|---|
| Оценка 5 (отлично)             | 80-100  |
| Оценка 4 (хорошо)              | 70-79   |
| Оценка 3 (удовлетворительно)   | 50-69   |
| Оценка 2 (неудовлетворительно) | менее 50                                      |

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

### 4.2.1. Зачёт с оценкой

Аттестационное испытание по дисциплине в форме зачёта с оценкой обучающиеся проходят в соответствии с расписанием сессии, в котором указывается время его проведения, форма испытания. Вопросы к зачёту составляются на основании действующей рабочей программы дисциплины, и доводятся до сведения студентов не менее чем за 2 недели до начала зачётной сессии. Билеты к зачёту составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой вопросами к зачёту, и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится два вопроса.

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения декана не допускается. В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Для проведения аттестационного мероприятия ведущий преподаватель лично получает в деканате аттестационные ведомости. После окончания зачетной сессии преподаватель в сдает оформленную ведомость в деканат факультета.

При проведении устного аттестационного испытания в аудитории не должно находиться более шести обучающихся на одного преподавателя. При проведении устного зачета студент выбирает билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер билета. Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой дисциплины, а также с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой. Время подготовки ответа при сдаче зачёта в устной форме должно составлять не более 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут. При подготовке к устному зачёту обучающийся, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается преподавателю.

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

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

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

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на занятиях.

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

Обучающиеся имеют право на пересдачу результатов освоения ими дисциплин.

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

Зачёт является формой оценки качества освоения обучающимися образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачёта студенту выставляется оценка (зачёт с оценкой).

Зачёт проводится в форме опроса по билетам. Зачёт проводится в специально установленный период, предусмотренный учетным планом.

Результат зачёта объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

| Оценочные средства   | Код и наименование индикатора компетенции  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мероприятия, проводимые с животными перед отправкой на мясокомбинат.</li> <li>2. Порядок проведения механической очистки и дезинфекцию транспортных средств, на которых доставлялись животные.</li> <li>3. Допустимые нормы потерь живой массы при перевозке различных видов животных автотранспортом.</li> <li>4. Транспорт, используемый для перевозки на мясоперерабатывающие предприятия больных и выбракованных животных.</li> <li>5. Категории транспортные средства для перевозки животных, в зависимости от санитарного состояния.</li> <li>6. Норма площади пола на одно животное при транспортировке автотранспортом.</li> <li>7. Порядок установления пригодности автотранспорта для перевозки животных.</li> <li>8. Ветеринарно-санитарные требования к перевозке животных автотранспортом: количество сопровождающий, температура, норма площади пола, скорость передвижения.</li> <li>9. Порядок действий при выявлении нарушений правил подготовки скота к сдаче в хозяйстве и погрузки его в автотранспорт, а также при выявлении технического несоответ-</li> </ol> | <p>ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> |

|  |   |
|--|---|
| <p>ствия спецавтотранспорта для перевозки животных.</p> <p>10. Документация, выдаваемая при транспортировке животных в пределах административного района и за пределы административного района.</p> <p>11. Документы, выдаваемые хозяйством перед отправкой на мясоперерабатывающие предприятия убойных животных: документы, подтверждающие принадлежность животных хозяйству-отправителю, документы на перевозку технического сырья животного происхождения, документы с результатами взвешивания скота и определения качества перед отправкой, опись животных.</p> <p>12. Документ оформляемые на перевозку мяса и мясопродуктов.</p> <p>13. Виды ветеринарный клейм.</p> <p>14. Сдача-приемка животных, больных заразными болезнями.</p> <p>15. Предназначение карантинного отделения. Его ёмкость.</p> <p>16. Случаи приёма животных на МПП вне очереди.</p> <p>17. Сроки в которые должен быть переработан скот, доставленный на мясокомбинат.</p> <p>18. Расчетный документ, подтверждающий количество и качество проданного скота.</p> <p>19. Порядок устранения разногласий при выявлении несоответствия наличия доставленных животных данным, указанным в ветеринарном свидетельстве и товарно-транспортной накладной.</p> <p>20. Транспортирование яйца. Пороки яиц.</p> <p>21. Срок хранения столовых яиц в холодильниках для промышленной переработки, срок хранения диетических яиц.</p> <p>22. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.</p> <p>23. Виды микроорганизмов по характеру влияния на них температуры среды.</p> <p>24. Температура парного, охлажденного, остывшего и замороженного мяса.</p> <p>25. Рефрижераторный виды транспорта.</p> <p>26. Хладагенты. Требованиям, которым должны отвечать хладагенты.</p> <p>27. Фазы созревания мяса. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.</p> <p>28. Нормы потерь мяса при замораживании.</p> <p>29. Температура хранения и транспортирования охлажденного мяса. Сроки хранения охлажденного мяса.</p> <p>30. Криогидратная температура.</p> <p>31. Методы замораживания мяса.</p> <p>32. Периодичность проведения бактериологическое исследования воздуха, соскобов со стен и смывов с оборудования камер холодильников и транспорта.</p> <p>33. Снижение качества мяса при травмировании и переутомления животных во время транспортировки?</p> <p>34. Группы кожевенного сырья при его сортировке в зависимости от вида животного, массы шкуры.</p> <p>35. Транспортирование кожевенного сырья.</p> <p>36. Бактерицидная фаза молока. Факторы, влияющие на продолжительность бактерицидной фазы молока.</p> <p>37. Технологические свойства молока.</p> <p>38. Порядок отбора пробы молока для полного санитарно-гигиенического исследования.</p> <p>39. Отбор проб меда для исследований.</p> <p>40. Ветеринарно-санитарный требования требования к транспортным средствам и таре для транспортирования мёда.</p> <p>41. Ветеринарно-санитарный требования при транспортирования живой рыбы.</p> <p>42. Ветеринарно-санитарный требования при транспортирования охлаждённой и замороженной рыбы.</p> <p>43. Ветеринарно-санитарный требования при транспортирования скоропортящихся продуктов животного происхождения.</p> <p>44. Перечислите требования к транспорту по перевозке зерна.</p> <p>45. Каков порядок механической очистки и дезинфекции транспортных средств, на которых перевозят сырьё растительного происхождения?</p> | <p>ИД – 3. ПК 1.<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p> <p>ИД – 4. ПК 1.<br/>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД – 1. ПК 3.<br/>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</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>ИД – 3. ПК 3.<br/>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p> |
|--|---|

|  |  |
|--|--|
| <p>46. Какие допустимые нормы потерь при перевозке различных видов корне-клубнеплодов?</p> <p>47. Перечислите виды транспорта, используемого для перевозки сырья и продукции растительного происхождения.</p> <p>48. Назовите санитарный требования к транспорту перевозящего сырьё и продукцию растительного происхождения.</p> <p>49. Порядок установления пригодности транспорта для перевозки сырья и продукции растительного происхождения.</p> <p>50. Самосогревание зерна.</p> <p>51. Порядок отбора проб зерна для исследований.</p> <p>52. Порядок отбора проб корне-клубнеплодов.</p> <p>53. Порядок отбора проб растительного масла.</p> <p>54. Содержание влаги в зерне при транспортировке.</p> <p>55. Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании растительного масла.</p> |  |
|--|--|

Критерии оценки ответа обучающихся приведены в таблице.

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

Тестовые задания по дисциплине

| № | Оценочные средства   | Код и наименование индикатора компетенции  |
|---|--|--|
| 1 | <p><b>В процессе созревания мяса происходит сдвиг его рН:</b></p> <p>1) в кислую сторону до 6,5;<br/>                 2) в щелочную сторону до 7,0;<br/> <u>3) в кислую сторону до 5,7;</u><br/>                 4) в щелочную сторону до 7,4</p>  | <p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> |
| 2 | <p><b>При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:</b></p> <p>1) определение массовой доли влаги;<br/>                 2) реакция с нейтральным красным;<br/> <u>3) определение содержания летучих жирных кислот;</u><br/>                 4) реакция на кислую фосфатазу.</p>         | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>                                  |
| 3 | <p><b>Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит</b></p> <p>1) свободной реализации;<br/>                 2) промпереработке;<br/>                 3) утилизации;<br/> <u>4) дополнительному лабораторному исследованию.</u></p>             | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>                                  |
| 4 | <p><b>На предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</b></p> <p>1) 1 суток;<br/> <u>2) 2 суток;</u><br/>                 3) 3 суток;<br/>                 4) 5 суток.</p>   | <p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>  |
| 5 | <p><b>Мясоперерабатывающее предприятие проводит расчет с предприятием-поставщиком убойных животных:</b></p> <p>1) за живую массу животных;<br/> <u>2) за живую массу и упитанность животных;</u><br/>                 3) за живую массу животных и категорию их мяса;<br/>                 4) за массу мяса.</p> | <p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>  |
| 6 | <p><b>Кормление убойных животных прекращают:</b></p> <p>1) за 6 часов до убоя;<br/>                 2) за 12 часов до убоя;<br/> <u>3) за 24 часа до убоя;</u><br/>                 4) за 36 часов до убоя.</p>  | <p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>  |
| 7 | <p><b>рН свежего созревшего мяса составляет:</b></p> <p><u>1) 5,7-6,2;</u><br/>                 2) 5,5-6,5;<br/>                 3) 6,0-7,0;<br/>                 4) 6,2-6,6.</p>  | <p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в обла-</p>                                     |

|    |  |  |
|----|--|--|
|    |  | сти ветеринарно-санитарной экспертизы  |
| 8  | <p><b>Мясо с признаками плесневения:</b></p> <p>1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;</p> <p>2) очищают от плесени и направляют на промпереработку;</p> <p>3) <u>очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;</u></p> <p>4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью.</p> | <p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>  |
| 9  | <p><b>Штамп видовой принадлежности ставится на:</b></p> <p>1) конину, верблюжатину, крольчатину;</p> <p>2) конину, козлятину, крольчатину;</p> <p>3) верблюжатину, козлятину, оленину;</p> <p>4) <u>конину, верблюжатину, оленину.</u></p>   | <p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p> |
| 10 | <p><b>pH мяса сомнительной свежести составляет:</b></p> <p>1) 5,7-6,3;</p> <p>2) 6,0-6,2;</p> <p>3) <u>6,3-6,4;</u></p> <p>4) 6,5-6,6.</p>   | <p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>   |
| 11 | <p><b>К клубнеплодам относятся овощи:</b></p> <p>1) морковь</p> <p>2) свекла</p> <p>3) топинамбур</p> <p>4) батат</p> <p>5) редис</p>  | <p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>   |
| 12 | <p><b>К просовидным зерновым культурам НЕ относятся:</b></p> <p>1) рис</p> <p>2) овес</p> <p>3) кукуруза</p> <p>4) сорго</p>   | <p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>   |
| 13 | <p><b>Вид крупы определяется:</b></p> <p>5) содержанием доброкачественного ядра</p> <p>6) зерновой культурой</p> <p>7) размерами крупинок</p> <p>8) обработкой ядра зерна</p>  | <p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>   |



|    |  |  |
|----|--|--|
| 14 | <p><b>К хлебным злакам относятся зерновые культуры:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6) рожь</li> <li>7) овес</li> <li>8) рис</li> <li>9) гречиха</li> <li>10) чечевица</li> </ol>   | <p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>   |
| 15 | <p><b>К показателю качества овощей и плодов, определяемому только лабораторными методами относится</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) содержание плодов, пораженных болезнями</li> <li>2) содержание сухих веществ</li> <li>3) степень зрелости</li> <li>4) степень механических повреждений</li> </ol>   | <p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>   |
| 16 | <p><b>Плесневение продуктов более интенсивно протекает при:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) пониженной относительной влажности воздуха</li> <li>2) повышенной относительной влажности воздуха</li> <li>3) пониженной концентрации кислорода</li> <li>4) пониженной температуре</li> </ol>  | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>  |
| 17 | <p><b>Показателем качества овощей и плодов, определяемым измерительными методами является:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) консистенция</li> <li>2) размер</li> <li>3) окраска</li> <li>4) форма</li> </ol>  | <p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>   |
| 18 | <p><b>На партию животных, направляемых на убой автомобильным транспортом, оформляются документы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</li> <li>2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</li> <li>3) <u>ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;</u></li> <li>4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.</li> </ol> | <p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p> |
| 19 | <p><b>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</b></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>  | <p>ИД – 2. ПК 3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими</p>                                  |

|    |  |  |
|----|--|--|
|    |  | ми документами в сфере безопасности пищевой продукции.   |
| 20 | <p><b>Степень свежести мяса определяют:</b></p> <p>1) качественной реакцией на гликоген;</p> <p><u>2) реакцией на продукты белкового распада в бульоне;</u></p> <p>3) реакцией преципитации;</p> <p>4) реакцией на кислую фосфатазу.</p>   | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>  |
| 21 | <p><b>При определении степени свежести пищевых животных жиров определяют:</b></p> <p>1) активность пероксидазы;</p> <p><u>2) кислотное число;</u></p> <p>3) содержание летучих жирных кислот;</p> <p>4) активность кислой фосфатазы.</p>   | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>  |
| 22 | <p><b>Мясом называется:</b></p> <p>1) все съедобные продукты убоя животного;</p> <p>1) обескровленная туша убойного животного;</p> <p>3) мышечная и жировая ткани в их естественной связи;</p> <p>4) <u>мышечная, жировая, соединительная и костная ткани в их естественной связи.</u></p> | <p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>   |
| 23 | <p><b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b></p> <p><u>1) диагноз (название) болезни;</u></p> <p>2) видовую принадлежность мяса;</p> <p>3) пол и возраст животного;</p> <p>4) термическое состояние мяса</p>  | <p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p> |
| 24 | <p><b>pH несвежего мяса составляет</b></p> <p>1) 5,7-6,7;</p> <p>2) 6,2 и выше;</p> <p>3) 6,0 и выше;</p> <p>4) <u>6,5 и выше.</u></p>   | <p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>   |
| 25 | <p><b>При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:</b></p> <p>1) определение массовой доли влаги;</p> <p>2) реакция с нейтральным красным;</p> <p><u>3) определение содержания летучих жирных кислот;</u></p> <p>4) реакция на кислую фосфатазу.</p>             | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>  |
| 26 | <p><b>На мясо, подлежащее свободной реализации, наносится:</b></p>   | <p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производствен-</p>  |

|    |   |  |
|----|---|--|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>1) ветеринарное клеймо прямоугольной формы;</li> <li>2) ветеринарное клеймо круглой формы;</li> <li>3) ветеринарное клеймо овальной формы;</li> <li>4) ветеринарное клеймо квадратной формы.</li> </ul>  | <p>ную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p>                                      |
| 27 | <p><b>Товароведная маркировка мяса проводится при наличии на нем</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) ветеринарного клейма треугольной формы;</li> <li>2) ветеринарного клейма прямоугольной формы;</li> <li>3) ветеринарного клейма овальной формы;</li> <li>4) штампа видовой принадлежности.</li> </ul>                       | <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> |
| 28 | <p><b>Пестицид, относящийся к глобальным загрязнителям среды (нормируется во всех продуктах) ....</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5) ГХЦГ</li> <li>6) дихлофос</li> <li>7) севин 21</li> <li>8) цезий-137</li> </ul>   | <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> |
| 29 | <p><b>Перечислите микотоксины, регламентируемые СанПиН 2.3.2.1078-01 и ТР ТС 021/2011 в зерно-мучных товарах:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5) дезоксиниваленол</li> <li>6) зearаленол</li> <li>7) Т-2 токсин</li> <li>8) патулин</li> </ul>   | <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> |
| 30 | <p><b>Техническим браком при экспертизе плодоовощной продукции является:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) испорченная продукция</li> <li>2) нестандартная продукция</li> <li>3) продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели</li> <li>4) продукция, реализуемая со скидкой с цены</li> </ul> | <p>ИД – 3. ПК 3.<br/>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>   |
| 31 | <p><b>К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относят:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) почвенно-климатические условия</li> </ul>   | <p>ИД – 4. ПК 1.<br/>Обобщает научную информацию отечественно-</p>   |

|    |  |  |
|----|--|--|
|    | <p>2) теплофизические процессы</p> <p>3) интенсивность процессов жизнедеятельности</p> <p>4) условия внешней среды</p>   | <p>го и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>  |
| 32 | <p><b>К биотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относят:</b></p> <p>1) газовую среду</p> <p>2) теплофизические процессы</p> <p>3) погодные условия</p> <p>4) условия внешней среды</p>                                       | <p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>   |
| 33 | <p><b>Нестандартная (по показателям качества) свинина маркируется:</b></p> <p>1) квадратным клеймом;</p> <p>2) треугольным клеймом;</p> <p><u>3) ромбовидным клеймом;</u></p> <p>4) овальным клеймом.</p>                                    | <p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p> |
| 34 | <p><b>Стойкость мяса к микробной порче зависит от:</b></p> <p>1) <u>степени обескровливания;</u></p> <p>2) категории упитанности;</p> <p>3) возраста животного;</p> <p>4) пола животного.</p>  | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>  |
| 35 | <p><b>При ветеринарном клеймении мяса штамп видовой принадлежности ставится на:</b></p> <p><u>1) конину;</u></p> <p>2) козлятину;</p> <p>3) баранину;</p> <p>4) крольчатину.</p>   | <p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p> |
| 36 | <p><b>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</b></p> <p>1) нитратами и пестицидами</p> <p>2) металлами и пестицидами</p> <p>3) нитратами и антибиотиками</p> <p>4) радионуклидами и фунгицидами</p> | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>  |
| 37 | <p><b>Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является:</b></p> <p>1) хранение клубней при температуре близкой к 0 градусам</p> <p>2) выдерживание клубней на свету и накопление соланина</p>  | <p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль</p>   |

|    |  |  |
|----|--|--|
|    | <p>3) повышение относительной влажности воздуха при хранении</p> <p>4) прорастание глазков клубней</p>   | <p>качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>   |
| 38 | <p><b>Механическая прочность свежих плодов и овощей устанавливается:</b></p> <p>1) биохимическими методами</p> <p>2) объемом свободного пространства между отдельными экземплярами</p> <p>3) химическими методами</p> <p>4) прочностью кожуры и мякоти на раздавливание и прокол и допустимой высотой падения</p>  | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>  |
| 39 | <p><b>В свежем картофеле преобладает содержание...</b></p> <p>1) мальтозы</p> <p>2) глюкозы</p> <p>3) сахарозы</p> <p>4) крахмала</p>  | <p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>   |
| 40 | <p><b>Физической основой самосогревания насыпи овощей являются:</b></p> <p>1) интенсивное дыхание</p> <p>2) плохая теплопроводность</p> <p>3) хорошая теплопроводность</p> <p>4) хранение при повышенной температуре</p>   | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>  |
| 41 | <p><b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b></p> <p>1) видовую принадлежность мяса;</p> <p>2) пол животного;</p> <p>3) возраст животного;</p> <p>4) <u>способ обеззараживания мяса.</u></p>   | <p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p> |
| 42 | <p><b>Степень свежести мяса определяется в следующих случаях:</b></p> <p>1) при его плохом обескровливании;</p> <p>2) при установлении видовой принадлежности;</p> <p>3) <u>при длительном хранении в холодильнике;</u></p> <p>4) перед утилизацией.</p>   | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>  |
| 43 | <p><b>На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы:</b></p> <p>1) <u>ветеринарное свидетельство 1-вет, гуртовая ведомость, путевой журнал;</u></p> <p>2) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;</p> <p>3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость;.</p> | <p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными тех-</p>   |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    | 4) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал.   | ническими документами области ветеринарии   |
| 44 | <b>В карантинном отделении мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</b><br>1) 1 суток;<br>2) 2 суток;<br><u>3) 3 суток;</u><br>4) 5 суток.  | ИД – 3. ПК 3.<br>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач  |
| 45 | <b>На партию животных, направляемых на убой железнодорожным транспортом, оформляются документы:</b><br><u>1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</u><br>2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;<br>3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;<br>4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная. | ИД – 1. ПК 3.<br>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии |
| 46 | <b>Штамп видовой принадлежности ставится на:</b><br>1) конину, верблюжати́ну, крольчати́ну;<br>2) конину, козля́тину, крольчати́ну;<br>3) верблюжати́ну, козля́тину, олени́ну;<br><u>4) конину, верблюжати́ну, олени́ну.</u>   | ИД – 1. ПК 3.<br>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии |
| 47 | <b>Нестандартная (по показателям качества) свинина маркируется:</b><br>1) квадратным клеймом;<br>2) треугольным клеймом;<br><u>3) ромбовидным клеймом;</u><br>4) овальным клеймом.   | ИД – 1. ПК 3.<br>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии |
| 48 | <b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b><br><u>1) диагноз (название) болезни;</u><br>2) видовую принадлежность мяса;<br>3) пол и возраст животного;<br>4) термическое состояние мяса.  | ИД – 1. ПК 3.<br>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии |
| 49 | <b>В лабораторию для бактериологического исследо-</b>  | ИД – 2. ПК 3 Со-  |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    | <p><b>вания направляют:</b></p> <p>1) <u>три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места разреза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</u></p> <p>2) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</p> <p>3) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость;</p> <p>4) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места разреза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, трубчатую кость.</p> | <p>ставляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p> |
| 50 | <p><b>К условно-патогенной микрофлоре относятся:</b></p> <p>1) стафилококки;</p> <p>2) <u>бактерии группы кишечной палочки;</u></p> <p>3) сальмонеллы;</p> <p>4) микроскопические плесневые грибы.</p>   | <p>ИД – 1. ПК 1.<br/>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>   |
| 51 | <p><b>Основными факторами порчи мяса являются:</b></p> <p>1) температура и влажность среды;</p> <p>2) рН и окислительно-восстановительные условия среды;</p> <p>3) <u>активность собственных тканевых ферментов мяса;</u></p> <p>4) осмотическое давление в среде.</p>   | <p>ИД – 1. ПК 1.<br/>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>   |
| 52 | <p><b>Способствующими факторами порчи мяса являются:</b></p> <p>1) протеазы мышечной ткани;</p> <p>2) микрофлора, присутствующая во внешней среде;</p> <p>3) ферменты, вызывающие автолиз;</p> <p>4) <u>температура и влажность среды.</u></p>   | <p>ИД – 1. ПК 1.<br/>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>   |
| 53 | <p><b>Для предохранения мясопродуктов от порчи <u>не используются:</u></b></p> <p>1) температура и влажность среды;</p> <p>2) <u>симбиоз микроорганизмов, присутствующих во внешней среде;</u></p> <p>3) осмотическое давление в среде;</p> <p>4) антагонизм микроорганизмов, присутствующих во внешней среде.</p>   | <p>ИД – 3. ПК 3.<br/>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>  |
| 54 | <p><b>На промышленном холодильнике ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов проводится</b></p> <p>1) при поступлении на холодильник;</p> <p>2) при поступлении на холодильник и отгрузке с него;</p> <p>3) при поступлении на холодильник и хранении;</p> <p>4) <u>при поступлении на холодильник, хранении и отгрузке с холодильника.</u></p>   | <p>ИД – 3. ПК 3.<br/>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>  |
| 55 | <p><b>При расчете естественной убыли мяса при холодном хранении не учитывают фактор:</b></p> <p>1) видовой принадлежности;</p>   | <p>ИД – 3. ПК 3.<br/>Осуществляет контроль за соблюдением</p>   |

|    |  |  |
|----|--|--|
|    | <p><u>2) пола животного;</u><br/>3) сезона года;<br/>4) способа технологической обработки.</p>   | <p>ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>  |
|    | <p><b>Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:</b><br/>1) физический бомбаж;<br/><u>2) химический бомбаж;</u><br/>3) герметический легковес;<br/>4) подтёк.</p>                     | <p>ИД – 2. ПК 1<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>   |
| 56 | <p><b>Пельмени хранят при температуре:</b><br/>1) -5...-10<sup>0</sup>С;<br/>2) 0...-10<sup>0</sup>С;<br/>3) не выше –5<sup>0</sup>С;<br/><u>4) не выше –10<sup>0</sup>С.</u></p>                    | <p>ИД – 2. ПК 1<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>   |
| 57 | <p><b>При сульфидной коррозии мясные баночные консервы:</b><br/>1) подлежат утилизации;<br/>2) подлежат переработке;<br/><u>3) выпускаются без ограничений;</u><br/>4) подлежат бакисследованию.</p> | <p>ИД – 2. ПК 1<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>   |
| 58 | <p><b>Продуктами длительного хранения являются:</b><br/>1) зельцы и студни;<br/><u>2) сырокопченые колбасы;</u><br/>3) мясные хлебы;<br/>4) вареные и фаршированные колбасы.</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> |
| 59 | <p><b>Подлежат утилизации консервы с дефектами:</b><br/>1) физический бомбаж;<br/>2) химический бомбаж;<br/><u>3) активный подтёк, обнаруженный в процессе хранения;</u><br/>4) «птички».</p>        | <p>ИД – 1. ПК 1.<br/>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>  |
| 60 | <p><b>Индекс мясной промышленности при маркировке консервов обозначается буквой (буквами):</b><br/><u>1) А;</u><br/>2) МП;<br/>3) М;<br/>4) К.</p>   | <p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими</p>   |



|    |   |   |
|----|---|---|
|    |   | ми документами в сфере безопасности пищевой продукции.  |
| 61 | <p><b>Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) с сульфидной коррозией;</li> <li>2) с химическим бомбажем;</li> <li>3) с микробиологическим бомбажем;</li> <li>4) с закисанием.</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. |
| 62 | <p><b>Маркировочный оттиск на крышке консервной банки должен содержать следующую информацию:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) государственный номер и адрес предприятия-изготовителя;</li> <li>2) номер стандарта, по которому выпущен продукт, его ассортиментный номер;</li> <li>3) <u>государственный номер предприятия-изготовителя и ассортиментный номер продукта;</u></li> <li>4) номер субъекта Российской Федерации, в котором находится предприятие-изготовитель.</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. |
| 63 | <p><b>Продуктами длительного хранения являются колбасы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вареные и варено-копченые;</li> <li>2) <u>сырокопченые и сыровяленые;</u></li> <li>3) полукопченые и варено-копченые;</li> <li>4) кровяные и ливерные.</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. |
| 64 | <p><b>Скорпортящимися продуктами являются колбасы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сырокопченые;</li> <li>2) варено-копченые;</li> <li>3) <u>кровяные;</u></li> <li>4) сыровяленые.</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. |
| 65 | <p><b>При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) направляют на промпереработку;</li> <li>2) <u>утилизируют;</u></li> <li>3) выпускают без ограничений;</li> </ol>  | ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  |

|    |   |  |
|----|---|--|
|    | 4) выпускают с понижением сортности.  |  |
| 66 | <b>Объем пробы молока для ВСЭ составляет:</b><br>1) <u>0,25 дм<sup>3</sup></u> ;<br>2) 0,30 дм <sup>3</sup> ;<br>3) 0,5 дм <sup>3</sup> ;<br>4) 1,0 дм <sup>3</sup> .   | ИД – 1. ПК 1.<br>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  |
| 67 | <b>Кислотность сортового молока-сырья нормируется в диапазоне:</b><br>1) <u>от 16 до 21 °Т</u> ;<br>2) от 15 до 21 °Т;<br>3в) от 20 до 25 °Т;<br>4) от 16 до 18 °Т.   | ИД – 1. ПК 1.<br>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  |
| 68 | <b>В молоке 2 сорта количество соматических клеток должно быть</b><br>1) не более 100 тыс. в 1 мл;<br>2) не более 500 тыс. в 1 мл;<br><u>3) не более 750 тыс. в 1 мл;</u><br>4) не более 1000 тыс. в 1 мл:          | ИД – 1. ПК 1.<br>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  |
| 69 | <b>Кислотность молока принято выражать:</b><br>1) градусах Кеттсторфера (°К);<br>2) градусах Цельсия (°С);<br><u>3) градусах Тернера (°Т);</u><br>4) градусах Кельвина (°К);  | ИД – 2. ПК 1<br>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения |
| 70 | <b>Плотность молока-сырья нормируется в диапазоне:</b><br>1) 1024-1030 кг/м <sup>3</sup> ;<br><u>2) 1027-1032 кг/м<sup>3</sup>;</u><br>3) 1032-1037 кг/м <sup>3</sup> ;<br>4) 1025-1038 кг/м <sup>3</sup> .         | ИД – 2. ПК 1<br>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения |
| 71 | <b>Согласно ГОСТ, несортным считается молоко имеющее кислотность:</b><br><u>1) 15-18 °Т;</u><br>2) 16-18 °Т;<br>3) 16-20 °Т;<br>4) 16-21 °Т.  | ИД – 3. ПК 3.<br>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач         |
| 72 | <b>Показатель СОМО характеризует:</b><br>1) количество сухих веществ в молоке;<br><u>2) количество сухих веществ, исключая жиры;</u><br>3) количество сухих веществ, включая жиры;<br>4) количество солей в молоке. | ИД – 2. ПК 1<br>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения |
| 73 | <b>Сортность молока зависит от:</b><br><u>1) группы чистоты;</u><br>2) массовой доли жира;<br>3) массовой доли СОМО;<br>4) термостойкости.  | ИД – 1. ПК 1.<br>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 74 | <p><b>По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сорта;</li> <li>2) группы;</li> <li>3) подклассы;</li> <li>4) <u>классы.</u></li> </ol>  | <p>ИД – 1. ПК 1.<br/>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>  |
| 75 | <p><b>При повышении температуры молока его плотность:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>понижается;</u></li> <li>2) повышается;</li> <li>3) не изменяется;</li> <li>4) сначала повышается, затем снижается.</li> </ol>  | <p>ИД – 2. ПК 1<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> |
| 76 | <p><b>По механической загрязненности молоко делится на группы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1, 2;</li> <li>2) <u>1, 2, 3;</u></li> <li>3) 1, 2, 3, 4;</li> <li>4) 1, 2, 3, 4, 5.</li> </ol>   | <p>ИД – 2. ПК 1<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> |
| 77 | <p><b>Сортность молока <u>не зависит</u> от:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) группы чистоты;</li> <li>2) титруемой кислотности;</li> <li>3) <u>массовой доли жира;</u></li> <li>4) плотности.</li> </ol>   | <p>ИД – 2. ПК 1<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> |
| 78 | <p><b>Согласно ГОСТ Р на молоко-сырье, оно может быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) высшего, первого, второго, третьего сорта;</li> <li>2) <u>высшего, первого, второго сорта и несортным;</u></li> <li>3) высшего, первого, второго сорта;</li> <li>4) первого, второго сорта и несортным.</li> </ol> | <p>ИД – 3. ПК 3.<br/>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>         |
| 79 | <p><b>Продолжительность бактерицидной фазы молока зависит от:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) способа получения молока;</li> <li>2) плотности молока;</li> <li>3) <u>температуры охлаждения молока;</u></li> <li>4) содержания жира в молоке.</li> </ol>   | <p>ИД – 1. ПК 1.<br/>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>  |
| 80 | <p><b>Молоко можно консервировать:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) поваренной солью;</li> <li>2) <u>перекисью водорода;</u></li> <li>3) едким натром;</li> <li>4) серной кислотой.</li> </ol>  | <p>ИД – 2. ПК 1<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> |
| 81 | <p><b>По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5) <u>на хрящевые и костистые</u></li> <li>6) на хрящевые и хрящекостные</li> <li>7) на хрящекостные и круглоротые</li> </ol>   | <p>ИД – 1. ПК 1.<br/>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>  |

|    |   |  |
|----|---|--|
|    | 8) на круглоротые и хрящевые  |  |
| 82 | <p><b>В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы:</b></p> <p>1) морские, пресноводные, питающие, полупроходные;</p> <p>2) морские, речные, озерные, жирующие;</p> <p>3) <u>морские, пресноводные, проходные, полупроходные;</u></p> <p>4) морские, речные, проходные, озерные</p>    | ИД – 1. ПК 1.<br>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  |
| 83 | <p><b>Проходными считаются рыбы, которые:</b></p> <p>1) <u>живут в морях, а для нереста уходят в реки</u></p> <p>2) живут в опресненных участках морей</p> <p>3) живут постоянно в озерах и реках</p> <p>4) живут постоянно в морях</p>   | ИД – 1. ПК 1.<br>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  |
| 84 | <p><b>Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям:</b></p> <p>1) внешнему виду, запаху, вкусу</p> <p>2) внешнему виду, качеству разделки, запаху, вкусу</p> <p>3) <u>внешнему виду, качеству разделки, консистенции, запаху</u></p> <p>4) внешнему виду, консистенции, вкусу, запаху</p> | ИД – 1. ПК 1.<br>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  |
| 85 | <p><b>Диетическим является пищевое куриное яйцо, хранившееся:</b></p> <p>1) не более 3 суток;</p> <p>2) <u>не более 7 суток;</u></p> <p>3) не более 14 суток;</p> <p>4) не более 21 суток.</p>  | ИД – 1. ПК 1.<br>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  |
| 86 | <p><b>Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:</b></p> <p>1) красюк;</p> <p>2) миражные;</p> <p>3) <u>выливка;</u></p> <p>4) большое пятно.</p>   | ИД – 3. ПК 3.<br>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач         |
| 87 | <p><b>К столовым куриным относят яйца, срок хранения которых (не считая дня снесения) при температуре 18-20 °С не превышает:</b></p> <p>1) 7 суток;</p> <p>2) 14 суток;</p> <p>3) <u>25 суток;</u></p> <p>4) 30 суток.</p>  | ИД – 2. ПК 1<br>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения |
| 88 | <p><b>Высота воздушной камеры столовых куриных яиц, хранившихся при температуре 18-20 °С должна быть:</b></p> <p>1) не более 4 мм;</p> <p>2) <u>не более 7 мм;</u></p> <p>3) не более 9 мм;</p> <p>4) не более 13 мм.</p>   | ИД – 2. ПК 1<br>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения |
| 89 | <p><b>Масса куриного яйца отборной категории должна быть не менее:</b></p> <p>1) 45г;</p>   | ИД – 2. ПК 1<br>Проводит лабораторный и производственный ве-   |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    | <p>2) 55г;<br/> 3) <u>65г</u>;<br/> 4) 75г.</p>   | <p>теринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>  |
| 90 | <p><b>Для промышленной переработки <u>не допускается</u> использовать яйца со следующим дефектом:</b></p> <p>1) мятый бок;<br/> 2) <u>миражные</u>;<br/> 3) малое пятно;<br/> 4) насечка.</p> | <p>ИД – 3. ПК 3.<br/> Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>         |
| 91 | <p><b>Масса куриного яйца 1 категории должна быть не менее:</b></p> <p>1) 35 г;<br/> 2) 45 г;<br/> 3) <u>55 г</u>;<br/> 4) 65 г.</p>  | <p>ИД – 2. ПК 1<br/> Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> |
| 92 | <p><b>При температуре от -2° С до 0 °С столовые куриные яйца могут храниться:</b></p> <p>1) 15 суток;<br/> 2) 30 суток;<br/> 3) <u>90 суток</u>;<br/> 4) 120 суток.</p>                       | <p>ИД – 2. ПК 1<br/> Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> |
| 93 | <p><b>Для хранения меда можно использовать тару из:</b></p> <p>1) <u>стекла</u>;<br/> 2) дерева (сосны);<br/> 3) пластика;<br/> 4) оцинкованного железа.</p>                                  | <p>ИД – 3. ПК 3.<br/> Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>         |
| 94 | <p><b>Для лабораторных исследований отбирают пробу меда массой:</b></p> <p>1) <u>50 г</u>;<br/> 2) 100 г;<br/> 3) 250г;<br/> 500г.</p>  | <p>ИД – 2. ПК 1<br/> Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> |
| 95 | <p><b>Влажность меда должна быть</b></p> <p>1) <u>не более 21 %</u>;<br/> 2) не менее 21 %;<br/> 3) не более 23 %;<br/> 4) не менее 24 %.</p>   | <p>ИД – 2. ПК 1<br/> Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> |
| 96 | <p><b>Падевый мед относится:</b></p> <p>1) <u>к натуральному меду</u>;<br/> 2) к искусственному меду;<br/> 3) к ненатуральному меду;<br/> 4) к фальсифицированному меду.</p>                  | <p>ИД – 2. ПК 1<br/> Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> |

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 97  | <p><b>Кислотность меда ниже 1<sup>0</sup> свидетельствует о:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>скармливания пчелам сахарного сиропа;</u></li> <li>2) фальсификации меда мелом;</li> <li>3) прогревании меда выше 60 °С;</li> <li>4) длительном (более 1 года) хранении меда.</li> </ol>   | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>                 |
| 98  | <p><b>При отбора пробы меда в сотах берут куски 5x5 см от:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) каждой соторамки;</li> <li>2) каждой третьей соторамки</li> <li>3) <u>каждой пятой соторамки;</u></li> <li>4) каждой десятой соторамки.</li> </ol>  | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>                 |
| 99  | <p><b>Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>хранение клубней при температуре близкой к 0 градусов</u></li> <li>2) выдерживание клубней на свету и накопление со- ланина</li> <li>3) повышение относительной влажности воздуха при хранении</li> <li>4) прорастание глазков клубней</li> </ol> | <p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабо- раторный и производ- ственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и без- опасности продуктов рас- тительного происхожде- ния</p> |
| 100 | <p><b>Массовая доля влаги определяется в:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) пряностях;</li> <li>2) картофеле;</li> <li>3) <u>муке;</u></li> <li>4) соленых овощах.</li> </ol>  | <p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабо- раторный и производ- ственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и без- опасности продуктов рас- тительного происхожде- ния</p> |
| 101 | <p><b>Массовая доля влаги <u>не определяется</u> в:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) крупах;</li> <li>2) <u>картофеле;</u></li> <li>3) крахмале;</li> <li>4) семенах подсолнечника.</li> </ol>  | <p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабо- раторный и производ- ственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и без- опасности продуктов рас- тительного происхожде- ния</p> |
| 102 | <p><b>Титруемая кислотность определяется в:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) крупах;</li> <li>2) муке;</li> <li>3) <u>крахмале;</u></li> <li>4) растительных маслах.</li> </ol>   | <p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабо- раторный и производ- ственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и без- опасности продуктов рас- тительного происхожде- ния</p> |
| 103 | <p><b>Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение</b></p> <ol 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) <u>наличия посторонних примесей.</u></li> </ol>   | <p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабо- раторный и производ- ственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и без- опасности продуктов рас-</p>                            |

|     |  |   |
|-----|--|---|
|     |  | тительного происхождения  |
| 104 | <p><b>Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) допустимая, недопустимая;</li> <li>2) <u>сорная, вредная, зерновая</u>;</li> <li>3) физическая, химическая;</li> <li>4) механическая, биологическая.</li> </ol>  | <p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>  |
| 105 | <p><b>Величина рН мяса несвежей рыбы составляет</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 5,1 и выше;</li> <li>2) 6,1 и выше;</li> <li>3) <u>7,1 и выше</u>;</li> <li>4) 8,1 и выше.</li> </ol>  | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>   |
| 106 | <p><b>Ботаническое происхождение меда устанавливают по</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) его цвету;</li> <li>2) <u>результату пыльцевого анализа</u>;</li> <li>3) результату реакции на оксиметилфурфурол;</li> <li>4) результату определения диастазной активности.</li> </ol>  | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>   |
| 107 | <p><b>Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не менее 1 ед. Готе;</li> <li>2) не более 10 ед. Готе;</li> <li>3) <u>не менее 10 ед. Готе</u>;</li> <li>4) не менее 18 ед. Готе.</li> </ol>  | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>   |
| 108 | <p><b>Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных лабораторных исследований меда на основании</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>его органолептических показателей</u>;</li> <li>2) отсутствия ветеринарно-санитарного паспорта пасеки;</li> <li>3) хранения меда в таре из запрещенных материалов;</li> <li>4) наличия фальсификации.</li> </ol> | <p>ИД – 2. ПК 3</p> <p>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> |
| 109 | <p><b>Забраживанию, закисанию подвержен мед:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) фальсифицированный сахарным сиропом;</li> <li>2) <u>незрелый</u>;</li> <li>3) падевый;</li> <li>4) сиропобразный</li> </ol>   | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>   |
| 110 | <p><b>Забраживание, закисание меда изменяет следующие физико-химические показатели:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>кислотность</u>;</li> <li>2) диастазную активность;</li> </ol>  | <p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный</p>  |

|     |   |   |
|-----|---|---|
|     | <p>3) содержание оксиметилфурфурола;<br/>4) влажность.</p>  | <p>контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>   |
| 111 | <p>Для установления ботанического вида гречишно-го меда процентное содержание пыльцы гречихи к общей массе пыльцы должно быть:</p> <p>1) 10%.<br/>2) <u>30%</u>;<br/>3) 45%;<br/>4) 70 %.</p>   | <p>ИД – 2. ПК 1<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>      |
| 112 | <p>Содержание инвертированного сахара в меде должно быть</p> <p>1) не менее 50 %;<br/>2) не менее 60 %;<br/>3) <u>не менее 70 %</u>;<br/>4) не менее 80 %.</p>  | <p>ИД – 2. ПК 1<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>      |
| 113 | <p>Образец зерна и зернопродуктов для исследования на наличие амбарных вредителей следует отбирать:</p> <p>1) с поверхности продукта;<br/>2) <u>в 5-10 см от поверхности продукта</u>;<br/>3) в 30-50 см от поверхности продукта;<br/>4) в глубоких слоях продукта.</p> | <p>ИД – 3. ПК 1.<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p> |
| 114 | <p>Кислотное число растительных масел должно быть</p> <p>1) не более 3,0;<br/>2) не более 4,0;<br/>3) не более 5,0;<br/>4) <u>не более 6,0.</u></p>   | <p>ИД – 3. ПК 1.<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p> |
| 115 | <p>К болезням картофеля <u>не относится</u></p> <p>1) <u>туберкулез</u>;<br/>2) рак;<br/>3) фузариоз;<br/>4) парша.</p>   | <p>ИД – 3. ПК 1.<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p> |
| 116 | <p>Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется</p> <p>1) экстракт из мышечной ткани;<br/>2) <u>экстракт из жабр</u>;<br/>3) бульон из мяса;<br/>4) мышечная ткань.</p>  | <p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>          |
| 117 | <p>В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается</p> <p>1) до 10 микробных тел;<br/>2) до 20 микробных тел;<br/>3) <u>до 30 микробных тел</u>;</p>                           | <p>ИД – 2. ПК 1<br/>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>      |



|     |   |   |
|-----|---|---|
|     | 4) до 50 микробных тел <sub>2</sub>   | хождения  |
| 118 | <p><b>Фактором быстрой порчи рыбы не является</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>ее изначально высокая бактериальная обсемененность;</u></li> <li>2) высокая активность собственных пищеварительных ферментов<sub>2</sub></li> <li>3) высокое содержание влаги;</li> <li>4) наличие слизи на поверхностных покровах<sub>2</sub></li> </ol>  | ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения         |
| 119 | <p><b>При отборе проб меда пробоотборник следует:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>погрузить на всю глубину тары</u></li> <li>2) погружать отдельно в верхнюю, среднюю и нижнюю части тары</li> <li>3) отобирать только из нижней части тары;</li> <li>4) отобирать только из средней части тары.</li> </ol>  | ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения         |
| 120 | <p><b>При загрязнении меда нежелательными естественными примесями его</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) утилизируют;</li> <li>2) свободно реализуют;</li> <li>3) <u>реализуют после очистки отстаиванием;</u></li> <li>4) денатурируют.</li> </ol>  | ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения         |
| 121 | <p><b>к</b></p> <p><b>Определение содержания влаги в меде относится</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>обязательным исследованиям</u></li> <li>2) дополнительным исследованиям</li> <li>3) исследованиям, проводимым на усмотрение ветсанэксперта;</li> <li>4) не обязательным исследованиям</li> </ol>   | ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения         |
| 122 | <p><b>Кислотность меда выше 4<sup>0</sup> свидетельствует о:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) скармливании пчелам сахарного сиропа;</li> <li>2) <u>закисании меда;</u></li> <li>3) прогревании меда выше 60 °С;</li> <li>4) незрелости меда.</li> </ol>  | ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения         |
| 123 | <p><b>К болезням картофеля относится</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) туберкулез;</li> <li>2) <u>рак;</u></li> <li>3) бактериоз;</li> <li>4) зобоватость.</li> </ol>   | ИД – 3. ПК 1.<br>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения |
| 124 | <p><b>Рыбу сомнительной свежести можно</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений;</li> <li>2) перерабатывать на стерилизованные консервы<sub>2</sub></li> <li>3) после проварки использовать для пищевых целей;</li> <li>4) <u>после проварки скармливать пушным зверям.</u></li> </ol> | ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения         |
| 125 | <p><b>Основанием для браковки меда служит:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) содержание инвертированного сахара 72 %;</li> </ol>  | ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | 2) <u>диастиазная активность 2 ед. Готе;</u><br>3) кислотность 1,8 °;<br>4) влажность 20 %. | контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения |
|--|---|--|

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

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

