

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

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ-ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ
Директор Института ветеринарной медицины
 Д.М. Максимович
«15» мая 2025 г.

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.28 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ**

Наименование подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность Государственный ветеринарный надзор

Уровень высшего образования - бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09.2017 г. № 939. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавров по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Государственный ветеринарный надзор.

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

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

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы 31.03.2025 г (протокол № 18).

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

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины 14.05.2025 (протокол № 5).

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

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.....	4
1.1. Цель и задачи дисциплины	4
1.2 Компетенции и индикаторы их достижений	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	6
3 Объём дисциплины и виды учебной работы.....	6
3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	7
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам	7
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	9
4.1 Содержание дисциплины	9
4.2 Содержание лекций	11
4.3 Содержание лабораторных занятий	12
4.4 Содержание практических занятий.....	134
4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся.....	13
4.5.1 Виды самостоятельной работы обучающихся	13
4.5.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся.....	14
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	15
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	15
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	15
8. Ресурсы информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....	16
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	16
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	17
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	17
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся.....	18
Лист регистрации изменений.....	102

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

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

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

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

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для решения задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.28, УК-2 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.28, УК-2 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.28, УК-2 – Н.1)

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

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

ных	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных (Б1.0.28, ОПК-1 – Н.1)
-----	--------	--

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь определять качество сырья и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – Н.2)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу определения качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь определять качество сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами определения качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.0.28, ОПК-1 – Н.3)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – У.1)

комплекса	навыки	Обучающийся должен владеть методами осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – Н.1)
-----------	--------	---

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.28, ОПК-5 – Н.1)

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

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3 Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единицы (ЗЕТ), 180 академических часов (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения на 3 курсе в 5 семестре;
- заочная форма обучения на 5 курсе, сессия 1.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	84	22
<i>В том числе:</i>		
<i>Лекции (Л)</i>	34	10
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	50	12
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	69	149
Контроль	27	9
Итого	180	180

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках						
1.1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	13,98	4	4	4,3	1,68
1.2	Нормативная документация, регламентирующая работу лабораторий ВСЭ на продовольственных рынках	5,98	-	-	4,3	1,68
1.3	Оформление результатов ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов в лаборатории на рынке (ведение первичной документации)	5,98	-		4,3	1,68
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках						
2.1.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	17,98	4	8	4,3	1,68
2.2.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	9,98	4	-	4,3	1,68
2.3.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ рынка	9,98	-	4	4,3	1,68
2.4.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	7,98	2	-	4,3	1,68
2.5.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и других гидробионтов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	15,98	4	6	4,3	1,68

2.6	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	21,98	4	12	4,3	1,68
2.7	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	15,98	4	6	4,3	1,68
2.8	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	13,98	4	4	4,3	1,68
2.9	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов непереработанного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	13,98	2	6	4,3	1,68
2.10	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации животных на рынке	7,98	2	-	4,3	1,68
2.11	Правила отбора проб пищевых продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	5,98	-	-	4,3	1,68
2.12	Методы и методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов мясных продуктов, пищевых жиров, гидробионтов (раков, икры), пчелопродуктов в лаборатории ВСЭ на рынке	5,98	-	-	4,3	1,68
2.13	Ветеринарно-санитарная оценка пищевых продуктов в зависимости от результатов ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	6,3			4,5	1,8
	Контроль	х	х	х	х	27
		180	34	50	69	27

Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			Контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках						
1.1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	15,86	2	4	9,3	0,56
1.2	Нормативная документация, регламентирующая работу лабораторий ВСЭ на продовольственных рынках	9,86	-	-	9,3	0,56
1.3	Оформление результатов ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов в лаборатории на рынке (ведение первичной документации)	9,86	-	-	9,3	0,56
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках						
2.1.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	17,86	4	4	9,3	0,56

2.2.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11,86	2	-	9,3	0,56
2.3.	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ рынка	13,86	-	4	9,3	0,56
2.4.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	11,86	2	-	9,3	0,56
2.5.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и других гидробионтов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	9,86	-	-	9,3	0,56
2.6	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	9,86	-	-	9,3	0,56
2.7	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	9,86	-	-	9,3	0,56
2.8	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	9,86	-	-	9,3	0,56
2.9	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов непромышленного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	9,86	-	-	9,3	0,56
2.10	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации животных на рынке	9,86	-	-	9,3	0,56
2.11	Правила отбора проб пищевых продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	9,86	-	-	9,3	0,56
2.12	Методы и методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов мясных продуктов, пищевых жиров, гидробионтов (раков, икры), пчелопродуктов в лаборатории ВСЭ на рынке	9,86	-	-	9,3	0,56
2.13	Ветеринарно-санитарная оценка пищевых продуктов в зависимости от результатов ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	10,1	-	-	9,5	0,6
	Контроль	х	х	х	х	9
		180	10	12	149	9

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

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

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

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

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

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках

Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке

Рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке, сроки их действия. Хранение продукты, не реализованных на рынке в течение дня их доставки на рынок. Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя животных, разрешенные к продаже на рынке.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках

Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на рынке

Мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Продукты убоя животного, которые должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Документы необходимые для предъявления вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке. Их содержание. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы. Показатели определяющие при органолептическом исследовании мяса. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса. От чего зависит коэффициент рефракции жира. Сущность реакции преципитации. В каких случаях определяется степень свежести мяса. Органолептические показатели при исследовании мяса на свежесть. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести. Правила отбора проб птицы для исследований. Органолептические показатели определяемые при оценке свежести мяса птицы. Лабораторные методы определения степени свежести мяса птицы.

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

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

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

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

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

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

Общие правила ветеринарно-санитарной оценки молока по результатам его ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 Содержание лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1-2	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	4	-

3-4	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
5-6	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
7	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	2	+
8-9	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и других гидробионтов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
10-11	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
12-13	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
14-15	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
16	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов непромышленного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	2	+
17	Документация лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	2	+
	Итого	34	20 %

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	2	+
2-3	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	4	+
4	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	2	+
5	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.	2	+
	Итого	10	20 %

4.3 Содержание лабораторных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1-2	Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке	4	+

3-6	Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	8	+
7-8	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	4	+
9-11	Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	6	+
12-13	Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	4	+
14-17	Порядок ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	8	+
18-20	Порядок ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	6	+
21-22	Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	4	+
23-25	Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных продуктов непереработанного изготовления в условиях лаборатории ВСЭ на рынке	6	+
	Итого	50	60 %

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1-2	Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке	4	+
3-4	Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	4	+
5-6	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке.	4	+
	Итого	12	60 %

4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены.

4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1 Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	21	18
Подготовка к тестированию	20	10
Подготовка к собеседованию	16	16
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	12	105
Итого	69	149

4.5.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	
		по очной форме обучения	по заочной форме обу- чения
1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Организация ветеринарно-санитарного контроля продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке	4,3	9,3
2	Нормативная документация, регламентирующая работу лабораторий ВСЭ на продовольственных рынках	4,3	9,3
3	Оформление результатов ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов в лаборатории на рынке (ведение первичной документации)	4,3	9,3
4	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	4,3	9,3
5	Ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	4,3	9,3
6	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ рынка	4,3	9,3
7	Ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	4,3	9,3
8	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и других гидробионтов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	4,3	9,3
9	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	4,3	9,3
10	Ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	4,3	9,3
11	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	4,3	9,3
12	Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов промышленного изготовления в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	4,3	9,3
13	Ветеринарно-санитарный контроль при реализации животных на рынке	4,3	9,3
14	Правила отбора проб пищевых продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	4,3	9,3
15	Методы и методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов мясных продуктов, пищевых жиров, гидробионтов (раков, икры), пчелопродуктов в лаборатории ВСЭ на рынке	4,3	9,3
16	Ветеринарно-санитарная оценка пищевых продуктов в зависимости от результатов ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории на рынке	4,5	9,5
Итого		69	149

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 на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

5.2 Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

5.3 Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / О.В. Швагер. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 109 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

5.4 Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Швагер О.В. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 32с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

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

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

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

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

Основная:

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

2. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47758-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/415067>

Дополнительная:

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 268 с. — ISBN 978-5-507-48968-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/401018>

2. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305255>

3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206861>

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-507-52310-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447299>

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

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://ioypray.pф>
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 на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

9.2 Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

9.3 Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / О.В. Швагер. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 109 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

9.4 Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Швагер О.В. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 32с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

10. Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

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

1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы»

2. «Техэксперт: Пищевая промышленность»

3. Электронный каталог Института ветеринарной медицины -

http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus

Программное обеспечение общего назначения:

1. Операционная система Microsoft Windows.

2. Офисный пакет Microsoft Office.

3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0.

4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

5. MOODLE.

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

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

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

Аудитория № VII оснащенная переносным мультимедийным комплексом

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

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

Перечень оборудования и технических средств обучения

Переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ , экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр), рН-метр рН-150МИ, люминоскоп «Филин», анализатор молока «Лактан 1-4», вискозиметр «Соматос-мини», центрифуга лабораторная СМ-6М, центрифуга, аппарат Чижова АПС, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, термостат-редуктазник УТР-24, весы KERN, микроскопы Биомед-2, нитрат-тестер «Морион», овоскоп, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, проекционный трихинеллоскоп, электроплитка.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	21
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	24
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	29
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	30
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки	30
4.1.1 Устный опрос на лабораторном занятии	30
4.1.2 Собеседование	34
4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	38
4.2.1 Экзамен	38
5. Комплект оценочных материалов	45

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся должен знать нормативную базу для решения задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.28, УК-2 – 3.1)	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений(Б1.0.28, УК-2 – У.1)	Обучающийся должен владеть методами определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений(Б1.0.28, УК-2 – Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование	Экзамен

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

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

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

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

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

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1 ОПК-3	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Устный	Экзамен

Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	должен знать нормативную базу осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – 3.1)	должен уметь осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – У.1)	должен владеть методами осуществления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (Б1.0.28, ОПК-3 – Н.1)	опрос на лабораторном занятии, тестирование	
---	---	---	---	---	--

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

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

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

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

ния и распространения заболеваний различной этиологии	сти риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – 3.1)	вления и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – У.1)	никновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.28, ОПК-6 – Н.1)	тестирование	
---	--	---	---	--------------	--

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

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

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

	задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	деления круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
--	---	---	---	---

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, ОПК-1 – 3.1	Обучающийся не знает нормативную базу определения биологического статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся слабо знает нормативную базу определения биологического статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу определения биологического статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу определения биологического статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных
Б1.0.28, ОПК-1 – У.1	Обучающийся не умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся слабо умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Обучающийся умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных
Б1.0.28, ОПК-1 – Н.1	Обучающийся не владеет методами определения биологического статуса, норма-	Обучающийся слабо владеет методами определения биологического статуса, норма-	Обучающийся владеет методами определения биологического статуса, норма-	Обучающийся свободно владеет методами определения биологического статуса, норма-

	тивных общеклинических показателей органов и систем организма животных	нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных	тивных общеклинических показателей органов и систем организма животных	нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных
--	--	---	--	---

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, ОПК-1 – 3.2	Обучающийся не знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу определения качества сырья и продуктов животного происхождения
Б1.0.28, ОПК-1 – У.2	Обучающийся не умеет определять качество сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо умеет определять качество сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет определять качество сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся умеет определять качество сырья и продуктов животного происхождения
Б1.0.28, ОПК-1 – Н.2	Обучающийся не владеет методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо владеет методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся владеет методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся свободно владеет методами определения качества сырья и продуктов животного происхождения

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, ОПК-1 – 3.3	Обучающийся не знает нормативную базу определения качества сырья и	Обучающийся слабо знает нормативную базу определения качества сы-	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нор-	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную

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

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

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

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

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

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, ОПК-5 – 3.1	Обучающийся не знает нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо знает нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу для оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Б1.0.28, ОПК-5 – У.1	Обучающийся не умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Обучающийся умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Б1.0.28, ОПК-5 – Н.1	Обучающийся не владеет методами оформления документации с использованием	Обучающийся слабо владеет методами оформления документации с использованием	Обучающийся владеет методами оформления документации с использованием	Обучающийся свободно владеет методами оформления документации с использованием

	специализированных баз данных в профессиональной деятельности	специализированных баз данных в профессиональной деятельности	специализированных баз данных в профессиональной деятельности	нием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
--	---	---	---	--

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

Показатели оценивания (формируемы ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.0.28, ОПК-6 – 3.1	Обучающийся не знает нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся слабо знает нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
Б1.0.28, ОПК-6 – У.1	Обучающийся не умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся слабо умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся умеет идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
Б1.0.28, ОПК-6 – Н.1	Обучающийся не владеет методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся слабо владеет методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся владеет методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Обучающийся свободно владеет методами идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

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

1 Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образова-

ния бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

2 Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

3 Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения очная [Электронный ресурс] / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 109 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

4 Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 32с. Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

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

4.1.1 Устный опрос на лабораторном занятии

Устный опрос на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса см. методическую разработку: Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор [Электронный ресурс] / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 109 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947>

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1	Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ на рынке	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и вы-

	1. Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. 2. Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? 3. Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? 4. Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? 5. Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?	бирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
2	Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и птицы в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. 2. Какие продукты убоя животного должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке? 3. Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание? 4. Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы. 5. Какие показатели определяются при органолептическом	ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов растительного происхождения
3	Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете? 2. Как отбирают пробы жиров из транспортной тары? 3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании жиров? 4. Какие химические показатели нормируются НТД для пищевых животных жиров? 5. Опишите методику проведения реакции жира с нейтральным красным. 6. Опишите органолептические и химические показатели жира сомнительной свежести. 7. Как поступают с пищевыми животными жирами сомнительной свежести и несвежими?	ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
4	Порядок ветеринарно-санитарного контроля рыбы и других гидробионтов в условиях лаборатории ВСЭ на рынке 1. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении? 2. Правила отбора проб рыбы для экспертизы в ла-	ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в

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

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

	корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете?	
--	---------------------------------------	--

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

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

4.1.2. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Швагер О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, направленность Государственный ветеринарный надзор [Электронный ресурс] / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-

Уральский ГАУ, 2023. – 32 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9947> заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	
Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Где хранятся продукты, не реализованные на рынке в течение дня их доставки на рынок? Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя животных, разрешенные к продаже на рынке?	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	
Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке Какие продукты убоя животного должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке? Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы.	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Какие продукты убоя животного должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке? Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание? Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы.	ИД-1ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных
Какие показатели определяются при органолептическом исследовании	ИД-2 ОПК-1 Определяет ка-

нии мяса? Как проводится проба варкой мяса? Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете? Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете? Мышечная ткань каких видов животных состоит из тонких и длинных пучков волокон? В чем сущность реакции преципитации? В каких случаях определяется степень свежести мяса? Какие степени свежести мяса Вы знаете? Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть? Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? Каковы значения pH мышечной ткани мяса различных степеней свежести? Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса? Сколько аминокислотного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см³ вытяжки)? Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести? Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести?	чество сырья и продуктов животного происхождения
Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. Перечислите растительные продукты, реализация которых на рынках запрещена. Опишите общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке. Опишите общий порядок проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке. Как определяют внешний вид и цвет муки? Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке? Какие виды плесневых и микробных поражений корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете? Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях соленых и маринованных овощей? Какие органолептические показатели определяют при экспертизе растительных масел? Опишите органолептические и химические показатели доброкачественного подсолнечного масла Какие грибы разрешено продавать на рынке? Как они подразделяются по пищевой ценности?	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения
Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть? Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического	ИД-1ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного

ского исследования оно признано сомнительной свежести?	комплекса
Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание? Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса птицы различной степени свежести? Опишите методику компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете?	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

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

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

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

4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1 Экзамен

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

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

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

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике или директора Института не допускается.

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

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится... *(указывается количество вопросов: не более трех вопросов, 2 теоретических вопроса и задача и т.д.)*.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Оценочные средства	
Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1. Понятие о дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках». Ее цель и задачи. 2. Цель и задачи деятельности ЛВСЭ на продовольственном рынке. 3. Права и обязанности сотрудников ЛВСЭ на продовольственном рынке, выполняемая ими работа. 4. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя крупного рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка.	ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
5. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя мелкого рогатого скота в ЛВСЭ продовольственного рынка. 6. Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя свиней в ЛВСЭ продовольственного рынка.	ИД-1ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных

7.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя лошадей в ЛВСЭ продо-вольственного рынка. 8.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя кроликов в ЛВСЭ продо-вольственного рынка. 9.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя нутрий в ЛВСЭ продо-вольственного рынка. 10.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса диких промысловых животных в ЛВСЭ продовольственного рынка. 11.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 12.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мяса пернатой дичи в ЛВСЭ продовольственного рынка. 13.Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых животных жиров в ЛВСЭ продовольственного рынка.	
14.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (колбасных изделий) в ЛВСЭ продовольственного рынка. 15.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (копченостей) в ЛВСЭ продовольственного рынка. 16.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (рубленных полуфабрикатов) в ЛВСЭ продовольственного рынка. 17.Порядок ветеринарно-санитарного контроля мясных продуктов (полуфабрикатов в тесте) в ЛВСЭ продовольственного рынка. 18.Порядок ветеринарно-санитарного контроля молока в ЛВСЭ продовольственного рынка. 19.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сливок непрямого изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. 20.Порядок ветеринарно-санитарного контроля кисломолочных напитков непрямого изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. 21.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сметаны непрямого изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. 22.Порядок ветеринарно-санитарного контроля кумыса непрямого изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. 23.Порядок ветеринарно-санитарного контроля творога непрямого изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. 24.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сыров непрямого изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. 25.Порядок ветеринарно-санитарного контроля брынзы непрямого изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. 26.Порядок ветеринарно-санитарного контроля	ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения

сливочного масла непрямого изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. 27.Порядок ветеринарно-санитарного контроля меда в ЛВСЭ продовольственного рынка. 28.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства (пыльцы) в ЛВСЭ продовольственного рынка. 29.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства (прополиса) в ЛВСЭ продовольственного рынка. 30.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства (маточного молочка) в ЛВСЭ продовольственного рынка. 31.Порядок ветеринарно-санитарного контроля продуктов пчеловодства (перги) в ЛВСЭ продовольственного рынка. 32.Порядок ветеринарно-санитарного контроля живой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 33.Порядок ветеринарно-санитарного контроля пресноводной охлажденной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 34.Порядок ветеринарно-санитарного контроля пресноводной замороженной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 35.Порядок ветеринарно-санитарного контроля морской охлажденной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 36.Порядок ветеринарно-санитарного контроля замороженной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 37.Порядок ветеринарно-санитарного контроля соленой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 38.Порядок ветеринарно-санитарного контроля копченой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 39.Порядок ветеринарно-санитарного контроля вяленой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 40.Порядок ветеринарно-санитарного контроля икры рыб в ЛВСЭ продовольственного рынка. 41.Порядок ветеринарно-санитарного контроля морских беспозвоночных животных в ЛВСЭ продовольственного рынка. 42.Порядок ветеринарно-санитарного контроля раков в ЛВСЭ продовольственного рынка. 43.Порядок ветеринарно-санитарного контроля пищевых яиц в ЛВСЭ продовольственного рынка.	
44.Порядок ветеринарно-санитарного контроля фруктов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 45.Порядок ветеринарно-санитарного контроля корнеклубнеплодов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 46.Порядок ветеринарно-санитарного контроля овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка.	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения

47.Порядок ветеринарно-санитарного контроля бахчевых в ЛВСЭ продовольственного рынка. 48.Порядок ветеринарно-санитарного контроля соленых овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка. 49.Порядок ветеринарно-санитарного контроля квашеных овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка 50.Порядок ветеринарно-санитарного контроля маринованных овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка 51.Порядок ветеринарно-санитарного контроля орехов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 52.Порядок ветеринарно-санитарного контроля семян подсолнечника в ЛВСЭ продовольственного рынка. 53.Порядок ветеринарно-санитарного контроля тыквы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 54.Порядок ветеринарно-санитарного контроля грибов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 55.Порядок ветеринарно-санитарного контроля ягод в ЛВСЭ продовольственного рынка. 56.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных корнеклубнеплодов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 57.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных овощей в ЛВСЭ продовольственного рынка. 58.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных фруктов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 59.Порядок ветеринарно-санитарного контроля сушеных ягод в ЛВСЭ продовольственного рынка. 60.Порядок ветеринарно-санитарного контроля муки в ЛВСЭ продовольственного рынка. 61.Порядок ветеринарно-санитарного контроля крахмала в ЛВСЭ продовольственного рынка. 62.Порядок ветеринарно-санитарного контроля зерна в ЛВСЭ продовольственного рынка. 63.Порядок ветеринарно-санитарного контроля зернопродуктов в ЛВСЭ продо-вольственного рынка. 64.Порядок ветеринарно-санитарного контроля бобовых культур в ЛВСЭ продовольственного рынка. 65.Порядок ветеринарно-санитарного контроля растительных масел непрямого изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. 66.Порядок ветеринарно-санитарного контроля виноградных вин непрямого изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка. 67.Порядок ветеринарно-санитарного контроля плодово-ягодных вин непрямого изготовления в ЛВСЭ продовольственного рынка.	
68.Основные требования, предъявляемые к устройству ЛВСЭ на продовольственном рынке. 69.Штат сотрудников ЛВСЭ на продовольственном рынке. 70.Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации продуктивных животных на	ИД-1ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного

рынке. 71. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации птиц на рынке. 72. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации непродуктивных домашних животных на рынке. 73. Организация и порядок ветеринарно-санитарного контроля реализации пчел на рынке.	комплекса
74. Нормативные документы, регламентирующие деятельность ЛВСЭ на продовольственном рынке, их содержание. 75. Первичная документация ЛВСЭ на продовольственном рынке. 76. Отчетная документация ЛВСЭ на продовольственном рынке. 77. Порядок оформления нормативной документации при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
78. Порядок обеззараживания (переработки) молока, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 79. Порядок обеззараживания (переработки) молочных продуктов, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 80. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молока в ЛВСЭ продовольственного рынка. 81. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молочных продуктов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 82. Порядок обеззараживания (переработки) гидробионтов, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 83. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей гидробионтов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 84. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей яиц в ЛВСЭ продовольственного рынка. 85. Порядок обеззараживания (переработки) молока признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 86. Порядок обеззараживания (переработки) молочных продуктов, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка. 87. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молока в ЛВСЭ продовольственного рынка. 88. Порядок обеззараживания (утилизации) непригодных для пищевых целей молочных продуктов в ЛВСЭ продовольственного рынка. 89. Порядок обеззараживания (переработки) мёда, признанного фальсифицированным после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка.	ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

90.Порядок обеззараживания (переработки) пищевых яиц, признанных условно годными после экспертизы в ЛВСЭ продовольственного рынка.	
--	--

Шкала и критерии оценки ответа обучающегося приведены в таблице.

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

5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Спецификация.....	47
2.	Тестовые задания.....	61
3.	Ключи к оцениванию тестовых заданий.....	88

1. Спецификация

1.1 Назначение комплекта оценочных материалов (далее – КОМ)

Наименование УГС/УГСН – 36.00.00 Ветеринария и зоотехния

Направление подготовки - 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность — Государственный ветеринарный надзор

1.2 Нормативное основание отбора содержания

1) Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО), утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09.2017 г. № 939.

2) Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 № 712н

1.3 Распределение тестовых заданий по компетенциям

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	20
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов растительного происхождения	48
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	16
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	16
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	16
Всего		116

1.4 Распределение тестовых заданий по компетенциям

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Номер задания
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1-20

ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов растительного происхождения	ИД-1 ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	21-36
		ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов животного происхождения	37-52
		ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения	53-68
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	69-84
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	85-100
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	101-116

1.5 Типы, уровень сложности и время выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения (мин)
УК-2	ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		2	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		3	Задание комбинированного типа с выбором одного пра-	Базовый	3

			вильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа		
		4	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		5	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		6	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		7	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		8	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		9	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		10	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		13	Задание закрытого	Повышенный	5

			типа на установление последовательности		
		14	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		15	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		16	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		17	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ОПК-1	ИД-1ОПК-1 Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	21	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		22		Повышенный	5
		23		Высокий	10
		24	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	3
		25		Повышенный	5
		26		Высокий	10
		27	Задание закрытого типа на установление последовательности	Базовый	3
		28		Повышенный	5
		29		Высокий	10
		30	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием ответа	Базовый	3
		31		Повышенный	5
		32		Высокий	10
		33	Задание открытого типа с развернутым ответом	Базовый	3
		34		Повышенный	5
		35		Высокий	10
		36			
ПК-1	ИД-2 ОПК-1 Определяет качество сы-	37	Задание комбинированного типа с вы-	Базовый	3

	рья и продуктов животного происхождения		бором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа		
		38	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		39	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		40	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		41	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		42	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		43	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		44	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		45	Задание закрытого типа на установле-	Повышенный	5

			ние соответствия		
		46	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		47	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		48	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		49	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		50	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		51	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		52	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ОПК-1	ИД-3 ОПК-1 Определяет качество сырья и продуктов растительного происхождения	53	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		54	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		55	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		56	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием	Базовый	3

			ответа		
		57	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		58	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		59	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		60	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		61	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		62	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		63	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		64	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		65	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		66	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		67	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		68	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10

ОПК-3	ИД-1 ОПК-3 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	69	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		70	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		71	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		72	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		73	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		74	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		75	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		76	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5

		77	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		78	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		79	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		80	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		81	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		82	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		83	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		84	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
ОПК-5	ИД-1 ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	85	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		86	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		87	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		88	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из	Базовый	3

			четырёх предложенных и обоснованием ответа		
		89	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		90	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		91	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		92	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		93	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		94	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		95	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		96	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		97	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		98	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		99	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		100	Задание открытого	Высокий	10

			типа с развернутым ответом		
ОПК-6	ИД-1 ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	101	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		102	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		103	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		104	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		105	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		106	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		107	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		108	Задание закрытого	Повышенный	5

			типа на установление соответствия		
		109	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		110	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		111	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		112	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		113	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		114	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		115	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		116	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10

1.6 Сценарии выполнения тестовых заданий

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135).
Задание комбинированного типа с выбором одного пра-	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных ва-

вильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	риантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать нужные ответы, наиболее верные. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответов. (ред.)
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие, компактные формулировки. 4. В случае расчётной задачи, записать решение и ответ.

1.7 Система оценивания выполнения тестовых заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 2	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 3	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 4	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».

	аргументы, используемые при выборе ответа.	
Задание 5	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

1.8 Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий (при необходимости).

Для выполнения тестовых заданий дополнительных материалов и оборудования не требуется.

2 Тестовые задания

Задание 1.

Прочитайте задание, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Укажите порядок осмотра голов, органов, туш КРС:

- 1) голова, селезенка, легкие, сердце, печень, почки, желудок (преджелудки, кишечник, вымя, матка, семенники, мочевого пузыря, поджелудочная железа, туша;
- 2) голова, сердце, легкие, печень, селезенка, почки, желудок (преджелудки, кишечник, вымя, матка, семенники, мочевого пузыря, поджелудочная железа, туша;
- 3) голова, легкие, селезенка, печень, почки, желудок (преджелудки, кишечник, вымя, матка, семенники, мочевого пузыря, поджелудочная железа, туша;
- 4) голова, печень, почки, сердце, легкие, селезенка, желудок (преджелудки, кишечник, вымя, матка, семенники, мочевого пузыря, поджелудочная железа, туша.

Задание 2.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

В каких случаях проводится исследование лимфоузлов туши убойного животного?

- 1) в любом случае;
- 2) при подозрении на инфекционную болезнь;
- 3) при подозрении на инфекционную или инвазионную болезнь;
- 4) при подозрении на инфекционную болезнь или болезнь обмена веществ.

Задание 3.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Биохимическими и микроскопическим исследованиями мяса нельзя определить состояние животного перед убоем в случае,

- 1) если для экспертизы не представлены внутренние органы;
- 2) если мясо сомнительной свежести;
- 3) если мясо плохо обескровлено;
- 4) если мясо было заморожено.

Задание 4.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Показатель pH мышечной ткани больного животного составляет:

- 1 5,0...5,4;
- 2 5,5...5,7;
- 3 5,8...6,2;
- 4 6,3...6,5

Задание 5.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Для бактериологического исследования мяса берут:

- 1) лимфоузлы, селезенку, почку, трубчатую кость, головной мозг, содержимое желудка;
- 2) пробы мышечной ткани, часть печени с желчным пузырем, головной мозг;
- 3) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку;
- 4) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, содержимое желудочно-кишечного тракта;

5) часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость.

Задание 6.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Вирусологическое исследование включает:

- 1) гематологическое исследование, биопробу, выделение вируса;
- 2) биопробу, люминисцентную микроскопию, аллергическую реакцию;
- 3) выделение вируса, люминисцентную микроскопию
- 4) гематологическое исследование, серологические реакции, аллергические реакции;
- 5) серологические реакции, биопробу.

Задание 7.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При диагностике инфекционных болезней проводят:

- 1) сбор анамнестических данных, клиническое исследование, послеубойный осмотр продуктов убоя, обязательные лабораторные исследования;
- 2) сбор анамнестических данных, клиническое исследование, послеубойный осмотр продуктов убоя;
- 3) клиническое исследование, послеубойный осмотр продуктов убоя, обязательные лабораторные исследования;
- 4) сбор анамнестических данных, клиническое исследование, послеубойный осмотр продуктов убоя, обязательное бактериологическое исследование;
- 5) при необходимости – лабораторные исследования.

Задание 8.

Признаками воспаления являются:

- 1) покраснение, уменьшение в объеме, повышение местной температуры, боль, нарушение функции
- 2) покраснение, увеличение в объеме, повышение местной температуры;
- 3) покраснение, увеличение в объеме, снижение местной температуры, боль, нарушение функции
- 4) покраснение, увеличение в объеме, повышение местной температуры, потеря чувствительности, нарушение функции;
- 5) боль, нарушение функции.

Задание 9.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса:

- 1) отбор проб мяса для экспертизы;
- 2) бактериологический анализ;
- 3) биохимические исследования;
- 4) органолептическое исследование;
- 5) заключение по результатам ветеринарной судебной экспертизы.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 10.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов:

- 1) отбор проб консервов для экспертизы;
- 2) органолептическое исследование;
- 3) физико-химические исследования;
- 4) бактериологический анализ;
- 5) заключение по результатам ветеринарной судебной экспертизы консервов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 11.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мёда:

- 1) отбор проб мёда для экспертизы;
- 2) определение наличия фальсификаций;
- 3) физико-химические исследования;
- 4) органолептическое исследование;
- 5) заключение по результатам ветеринарной судебной экспертизы мёда.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 12.

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы колбасного изделия:

- 1) отбор проб колбасного изделия для экспертизы;
- 2) бактериологический анализ колбасного изделия;
- 3) органолептическое исследование колбасного изделия;
- 4) физико-химические исследования колбасного изделия;
- 5) заключение по результатам ветеринарной судебной экспертизы колбасного изделия.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	3	4	2	5
---	---	---	---	---

Задание 13.

Установите соответствие между видом воспалительного процесса и его характеристикой: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Вид воспалительного процесса	Характеристика
А) Флегмона	1) гнойное воспаление со скоплением гнойного экссудата в естественных полостях организма
Б) Катаральное воспаление	2) разновидность фибринозного воспаления

В) Эмпиема	3) воспаление слизистых оболочек
Г) Крупозное воспаление	4) разлитое гнойное воспаление

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	3	1	2

Задание 14.

Установите соответствие между видами атрофии и причинами их возникновения: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Вид атрофии	Характеристика
А) Функциональная	1) возникает при недостаточном кровоснабжении органов и тканей
Б) Циркуляторная	2) возникает при механическом сдавливании органов и тканей
В) Нейротическая	3) возникает при недостаточной функциональной нагрузке на органы и ткани
Г) Компрессорная	4) возникает при нарушении иннервации органа или ткани

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 15.

Установите соответствие названий видов нарушений кровообращения и их определений: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Вид нарушений кровообращения	Характеристика
А) Инфаркт	1) закупорка кровеносных сосудов инородными предметами
Б) Эмболия	2) прижизненное образование кровяных сгустков внутри кровеносных сосудов
В) Петехия	3) некроз, возникающий в результате прекращения доступа крови в участок какого-либо органа
Г) Тромбоз	4) точечное кровоизлияние в покровные ткани

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	1	4	3

Задание 16.

Установите соответствие названий типов воспаления и их определениями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Тип воспаления	Признаки
А) Катаральное	1)) за пределы кровеносных сосудов выходят лейкоциты
Б) Серозное	2) за пределы кровеносных сосудов выходят эритроциты
В) Гнойное	3) воспаление слизистых оболочек
Г) Геморрагическое	4) за пределы кровеносных сосудов выходит плазма крови

А	Б	В	Г
3	4	1	2

Задание 17.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса-говядины у него выявлены признаки порчи: потемнение мышечной ткани и затхлый запах (признаки мяса сомнительной свежести). Необходимо обосновать ветеринарно-санитарную оценку продукта.

Задание 18.

При ветеринарно-санитарном осмотре продуктов убоя крупного рогатого скота обнаружены изменения, характерные для туберкулёза: очаги казеозного некроза в лёгких, печени и лимфоузлах. Необходимо обосновать ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

Задание 19.

При ветеринарно-санитарном осмотре продуктов убоя мелкого рогатого скота обнаружены изменения, характерные для эхинококкоза: эхинококковые пузыри в лёгких и печени. Необходимо обосновать ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

Задание 20.

При ветеринарно-санитарном осмотре продуктов убоя крупного рогатого скота обнаружены изменения, характерные для ящура: афты и эрозии на слизистой оболочке ротовой полости, на языке, вымени. Необходимо обосновать ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

Задание 21

Прочитайте задание, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какой нормативный документ регламентирует порядок отбора проб рыбы и рыбной продукции для лабораторных исследований?

- ГОСТ 7631-85
- ТР ТС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- СанПиН 2.3.4.050-96
- Внутренние инструкции предприятия

Задание 22

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какой метод лабораторного исследования применяется для обнаружения бактерии *Aeromonas salmonicida* в рыбе?

- ПЦР (полимеразная цепная реакция).
- ИФА (иммуноферментный анализ).

3. Микроскопия мазка по Граму.
4. Культивирование на селективных средах

Задание 23

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какой этап производства рыбы является критической контрольной точкой (ККТ) в системе ХАССП для предотвращения биологических рисков?

1. Мойка рыбы перед разделкой.
2. Заморозка продукции до -18°C.
3. Упаковка готовой продукции.
4. Визуальный контроль на наличие паразитов.

Задание 24

Соотнесите результат исследования с действиями специалиста: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Результат	Действие
1 Превышение ПДК антибиотиков в партии	А Допуск партии к реализации
2 Обнаружение кишечной палочки	Б Направление на повторный анализ
3 Норма по всем показателям	В Изъятие партии из оборота

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В
3	2	1

Задание 25

Установите соответствие между видом исследования и методом отбора проб: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Вид исследования	Метод отбора проб
1 Проверка на наличие патогенных микроорганизмов	А Отбор проб мышц и печени рыбы, консервация в азотной кислоте
2 Определение содержания тяжелых металлов	Б Использование стерильных инструментов, помещение проб в охлаждаемые контейнеры
3 Оценка свежести рыбы органолептическим методом	В Визуальная оценка цвета, запаха и консистенции

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В
2	1	3

Задание 26

Установите соответствие между технологией и ее применением: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Технология	Область применения
1 ИФА (иммуноферментный анализ)	А Идентификация микробных токсинов
2 MALDI-TOF масс-спектрометрия	Б Определение видовой принадлежности микроорганизмов
3 Бактериологический посев	В Выявление устойчивых к антибиотикам штаммов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В
1	2	3

Задание 27

Установите правильную последовательность действий при отборе проб рыбы для лабораторного исследования:

1. Маркировка пробы с указанием даты, места отбора и наименования продукции.
2. Транспортировка проб в лабораторию в соответствии с температурным режимом.
3. Подготовка стерильных инструментов и контейнеров.
4. Взятие пробы из разных мест партии для репрезентативности.
5. Оформление сопроводительной документации (акт отбора проб).

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

3	4	1	5	2
---	---	---	---	---

Задание 28

Определите порядок проведения микробиологического исследования рыбы:

1. Подготовка питательных сред.
2. Внесение пробы в селективную среду для выделения патогенов.
3. Инкубация при заданной температуре и времени.
4. Микроскопия полученных колоний.
5. Использование ПЦР для подтверждения вида бактерий.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Задание 29

Установите правильную последовательность действий при обнаружении патогенов в рыбе:

1. Немедленная остановка производства партии.
2. Уведомление Россельхознадзора.
3. Проведение повторного отбора проб.
4. Составление предписания об утилизации продукции.
5. Внесение данных в государственную систему "Меркурий".

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Задание 30

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Какие нормативные документы регламентируют методы отбора проб рыбы и рыбной продукции для бактериологических исследований?

1. ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических исследований".
2. СанПиН 2.3.4.050-96 "Производство и реализация рыбной продукции".
3. ISO 22000:2018 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции".
4. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Задание 31

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Какие действия включает процедура оформления акта отбора проб при выявлении несоответствия качества рыбной продукции?

1. Указание даты, места и времени отбора.
2. Подпись только представителя лаборатории.
3. Приложение копии производственного журнала предприятия.
4. Описание состояния упаковки и маркировки продукта.

Задание 32

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Какие меры применяются при обнаружении патогенных микроорганизмов (*Salmonella* spp.) в готовой рыбной продукции?

1. Немедленная остановка производства.
2. Уведомление Россельхознадзора.
3. Повторная термическая обработка партии.
4. Проведение коррекции рецептуры.

Задание 33

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

На рыбоперерабатывающем предприятии необходимо проверить партию охлаждённой семги на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 (безопасность пищевой продукции). Какие правила отбора проб необходимо соблюдать?

Задание 34

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При ветеринарно-санитарной экспертизе сельди обнаружены червеобразные включения в мышцах. Какая методика подтвердит наличие личинок *Anisakis simplex*?

Задание 35

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

На таможенном пункте нужно быстро проверить партию креветок на антибиотики. Какой метод предпочтителен?

Задание 36

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При проверке копчёной скумбрии выявлено превышение БГКП (бактерии группы кишечной палочки). Какое решение примет ветеринарный инспектор?

1. Допустить продукцию в реализацию с отметкой в журнале.
2. Составить акт о несоответствии и запретить выпуск партии (согласно ТР ТС 021/2011, раздел 5).

3. Направить пробы на повторный анализ без изъятия продукции.

Задание 37

Прочитайте задание, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Показатель pH мышечной ткани животного, убитого в агональном состоянии составляет:

- 1) 5,5...5,7;
- 2) 5,8...6,2;
- 3) 6,3...6,4;
- 4) 6,5 и более.

Задание 38

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Коэффициент кислотность-окисляемость мяса больных животных составляет:

- 1) 0,15-0,2;
- 2) 0,2-0,4;
- 3) 0,05-0,15;
- 4) 0,4-0,6.

Задание 39

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Гематологическое исследование проводится при диагностике:

- 1) бруцеллеза;
- 2) сальмонеллеза;
- 3) лейкоза;
- 4) трихинеллеза.

Задание 40

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При исследовании продуктов убоя на трихинеллез пробы отбирают из:

- 1) паренхиматозных органов массой по 100 г от каждого;
- 2) правой и левой ножек диафрагмы, массой по 60 г каждая;
- 3) мышц шеи, лопатки, бедра массой не менее 200 г;
- 4) пораженных органов.

Задание 41

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При экспертизе овощей, корнеклубнеплодов, бахчевых культур определяются:

- 1) массовая доля воды;
- 2) титруемая кислотность;
- 3) органолептические показатели;
- 4) содержание нитритов;
- 5) содержание нитратов.

Задание 42

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Разрешено реализовывать на продовольственных рынках растительную продукцию:

- 1) квашеную капусту;
- 2) закатанные в банки огурцы и томаты;
- 3) овощные салаты;
- 4) сушеные пластинчатые грибы;
- 5) сухое плодово-ягодное вино.

Задание 43

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При подозрении на отравление в лабораторию посылают:

- 1) пробы мышечной ткани, лимфоузлы туши;
- 2) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, ножки диафрагмы, содержимое желудка;
- 3) пробы мышечной ткани, кусочки внутренних органов, головной мозг, содержимое желудка;
- 4) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, ножки диафрагмы, содержимое желудка и мочевого пузыря;
- 5) кусочки внутренних органов, содержимое желудка.

Задание 44

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса:

- 6) отбор проб мяса для экспертизы;
- 7) бактериологический анализ;
- 8) биохимические исследования;
- 9) органолептическое исследование;
- 10) заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 45

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы овощной продукции в лаборатории ВСЭ рынка:

- 1) отбор проб продукта для экспертизы;
- 2) органолептическое исследование;
- 3) определение содержания нитратов;
- 4) анализ содержания сопроводительного документа;
- 5) заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы консервов.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

4	1	2	3	5
---	---	---	---	---

Задание 46

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мёда:

- 1) отбор проб мёда для экспертизы;
- 2) определение наличия фальсификаций;

- 3) физико-химические исследования;
- 4) органолептическое исследование;
- 5) заключение по результатам ветеринарной судебной экспертизы мёда.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	4	3	2	5
---	---	---	---	---

Задание 47

Установите соответствие между наименованиями показателей, определяемых при ветеринарно-санитарной экспертизе молока, и единицами их измерения: к каждой позиции, данной в первом столбце, выберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Единица измерения
А) Титруемая кислотность	1) кг/м ³
Б) Плотность	2) класс
В) Механическая загрязнённость	3) °Т
Г) Микробная обсеменённость	4) группа

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 48

Установите соответствие между наименованиями показателей, определяемых при ветеринарно-санитарной растительного масла, и единицами их измерения: к каждой позиции, данной в первом столбце, выберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Единица измерения
А) Перекисное число	1) кг/м ³
Б) Кислотное число	2) процент
В) Массовая доля влаги	3) мг КОН на 1 г
Г) Плотность	4) ммоль О ₂ на 1 кг

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	3	2	1

Задание 49

Установите соответствие вариантов ветеринарно-санитарной оценки мяса по результатам его ветеринарной ветеринарно-санитарной экспертизы и определениями вариантов этой оценки: к каждой позиции, данной в первом столбце, выберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Оценка мяса	Что делать с мясом
А) Свободная реализация	1) подлежит переработке на кормовую муку или техническую продукцию
Б) Признано условно годным для пищевых целей	2) может использоваться для пищевых целей без ограничений, в том числе свободно реализовываться в торговой сети или перерабатываться на любые мясопродукты
В) Подлежит утилизации	3) подлежит сжиганию или обеззараживанию в биотермической яме
Г) Подлежит уничтожению	4) подлежит обеззараживанию путём переработки на мясные продукты, вырабатываемые с применением высоких температур, в некоторых случаях – путём замораживания и посола

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	4	1	3

Задание 50

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

Обнаружены признаки фальсификации в партии молока: содержание казеина и жиров не соответствует заявленным стандартам. Необходимо определить, является ли молоко фальсифицированным и установить возможные причины. Опишите порядок действий ветеринарного судебного эксперта.

Задание 51

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При экспертизе мясных продуктов (например, колбас или фарша) выявлены признаки порчи, а также наличие посторонних примесей и бактерий, вызывающих опасность для здоровья человека. Требуется определить причину порчи и степень их безопасности. Опишите порядок действий ветеринарно-санитарного эксперта.

Задание 52

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В ходе плановой ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке была проверена партия сушеных орехов (арахис). При визуальном осмотре обнаружены поврежденные и проросшие орехи, а также присутствие посторонних примесей в виде частиц земли и камешков. В лабораторных исследованиях были определены следующие показатели:

- визуально: наличие проросших орехов и посторонних примесей.
- кислотное число — 4,5 мг КОН/г (при допустимом не более 3,0 мг КОН/г)

На основании результатов проведенных исследований ответьте, допустить или запретить реализацию данной партии орехов на рынке? Почему?

Задание 53

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является:

- 1) хранение клубней при температуре близкой к 0 градусов
- 2) выдерживание клубней на свету и накопление соланина
- 3) повышение относительной влажности воздуха при хранении
- 4) прорастание глазков клубней.

Задание 54

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть

- 1) допустимая, недопустимая;
- 2) сорная, вредная, зерновая;
- 3) физическая, химическая;
- 4) механическая, биологическая.

Задание 55

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Массовая доля поваренной соли в соленых огурцах должна быть

- 1) не более 3 %;
- 2) 3-5 %;
- 3) не более 5 %;
- 4) не менее 5 %.

Задание 56

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

В квашенной капусте рассола должно быть не более

- 1) 5 %;
- 2) 15 %;
- 3) 25 %;
- 4) 50 %.

Задание 57

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При ветеринарно-санитарной экспертизе массовая доля влаги определяется в:

- 1) пряностях;
- 2) картофеле;
- 3) муке;
- 4) соленых овощах;
- 5) фруктах.

Задание 58

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Показатель кислотности определяется в:

- 1) крупах;
- 2) муке;
- 3) грибах;
- 4) картофеле;
- 5) квашеных овощах.

Задание 59

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей определяют

- 1) плотность;
- 2) массовую долю поваренной соли;

- 3) наличие посторонних примесей;
- 4) массовую долю сухих веществ;
- 5) кислотность в пересчете на молочную кислоту.

Задание 60

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы солёных огурцов, реализуемых на рынке:

- 1) отбор проб для экспертизы;
- 2) оценка состояния тары;
- 3) органолептическое исследование;
- 4) физико-химические исследования;
- 5) заключение по результатам экспертизы.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	3	4	5
---	---	---	---	---

Задание 61

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы муки в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка:

- 1) отбор проб муки для экспертизы;
- 2) оценка состояния тары;
- 3) визуальный осмотр;
- 4) исследование на наличие насекомых-вредителей;
- 5) физико-химические испытания;

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	3	4	5
---	---	---	---	---

Задание 62

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы овощей в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка:

- 1) органолептическое исследование;
- 2) отбор проб для экспертизы;
- 3) определение содержания нитратов;
- 4) определение содержания ксенобиотиков (при необходимости);
- 5) оформление разрешительного талона на реализацию на территории рынка;

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	3	4	5
---	---	---	---	---

Задание 63

Установите соответствие между описанием пороков и дефектов растительной продукции и санитарной оценкой этой продукции при наличии данных пороков и дефектов: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Порок или дефект	Санитарная оценка
А) Повышенное содержание нитратов	1) зачистка и промпереработка
Б) Механические повреждения	2) возвращение владельцу
В) Загрязнение землёй	3) уничтожение
Г) Картофель, поражённый раком	4) утилизация

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	1	2	3

Задание 64

Установите соответствие между группой пластинчатых грибов, разрешенных к реализации на рынке, и их названиями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Группа грибов	Название грибов
А) I	1) волнушка
Б) II	2) опёнок, сыроежка, шампиньон
В) III	3) груздь, рыжик
Г) IV	4) вёшенка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	2	4

Задание 65

Установите соответствие между названием растительной пищевой продукции и объёмом (массой) пробы, которую отбирают в лаборатории ВСЭ на рынке для их экспертизы количеством: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Продукт	Объём пробы для экспертизы
А) Солено-квашенные продукция с рассолом	1) 100 см ³
Б) Картофель	2) 100 г
В) Масло растительное	3) 150 г (рассола не менее 100 см ³)
Г) Орехи	4) 2-3 клубня

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	4	1	2

Задание 66

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При осмотре зерна пшеницы выявлены признаки поражения плесенью, а на поверхности обнаружены темные пятна и неприятный запах. Можно или нельзя допустить такое зерно к реализации на рынке? Почему?

Задание 67

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В ходе ветеринарно-санитарной экспертизы партии овощей выявлено содержание в них нитратов, превышающее предельно допустимый уровень. Обоснуйте санитарную оценку продуктов.

Задание 68

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В процессе ветеринарно-санитарной экспертизы партии зерна установлено повышенное содержание в нём влаги. Обоснуйте санитарную оценку продукта.

Задание 69

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При сибирской язве основными видами патологических процессов являются

- 1) пролиферативное воспаление, геморрагический диатез;
- 2) серозно-геморрагическое воспаление, геморрагический диатез;
- 3) фибринозное, гнойное воспаление;
- 4) геморрагический диатез, инфаркты во внутренних органах.

Задание 70

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Патологоанатомическими признаками африканской чумы свиней являются:

- 1) варрукозный (бородавчатый) эндокардит;
- 2) геморрагический диатез, острый спленит, серозно-геморрагическая пневмония;
- 3) атрофия селезенки, отек и застойная гиперемия легких;
- 4) инфаркты в почках, гнойная пневмония

Задание 71

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

С помощью лакто-альбуминовой пробы в молоке определяют:

- 1) термостойкость;
- 2) массовую долю белка;
- 3) сыропригодность;
- 4) наличие пастеризации.

Задание 72

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы:

- 1) с сульфидной коррозией;
- 2) с химическим бомбажем;
- 3) с микробиологическим бомбажем;
- 4) с закисанием.

Задание 73

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров определяют:

- 1) массовые доли влаги, жира, белка;
- 2) массовую долю жира, плотность, кислотность;
- 3) массовые доли влаги, жира в сухом веществе;
- 4) массовые доли жира, белка;
- 5) тируемую кислотность.

Задание 74

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:

- 1) определение массовой доли влаги;
- 2) реакция с нейтральным красным;
- 3) определение содержания летучих жирных кислот;
- 4) реакция на кислую фосфатазу;
- 5) определение наличия продуктов распада белков в мясном бульоне.

Задание 75

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При диагностировании рожи у свиней продукты убоя без патологических изменений в случае отсутствия в них сальмонелл

- 1) подлежат утилизации;
- 2) перерабатываются на стерилизованные консервы;
- 3) перерабатываются на вареные колбасы;
- 4) перерабатываются на колбасные хлебы;
- 5) выпускаются без ограничений;

Задание 76

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы молока-сырья:

- 1) отбор проб для экспертизы;
- 2) определение санитарных показателей;
- 3) органолептическое исследование;
- 4) физико-химические исследования;
- 5) заключение по результатам экспертизы.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

1	3	4	2	5
---	---	---	---	---

Задание 77

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц:

- 1) отбор проб яиц для экспертизы;
- 2) определение микробиологических показателей;
- 3) органолептическое исследование;
- 4) физико-химические исследования;
- 5) анализ содержания сопроводительного документа;

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

5	1	3	4	2
---	---	---	---	---

Задание 78

Установите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мёда:

- 1) отбор проб мёда для экспертизы;
- 2) анализ содержания сопроводительного документа;
- 3) физико-химические исследования ;
- 4) определение показателей санитарной безопасности;
- 5) органолептическое исследование.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	5	3	4
---	---	---	---	---

Задание 79

Установите соответствие между наименованиями показателей, определяемых при ветеринарно-санитарном экспертизе пищевых яиц, и единицами их измерения: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Чем измеряется
А) Диетическое, столовое яйцо	1) отношение высоты яйца к его диаметру
Б) Категория	2) миллиметры
В) Высота воздушной камеры	3) граммы
Г) Индекс яйца	4) дни хранения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	3	2	1

Задание 80

Установите соответствие между названиями пороков куриных яиц и их описанием: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Порок	Характеристика
А) Миражное	1) яйца, в которых произошло частичное смешивание желтка с белком
Б) Выливка	2) содержимое пищевого яйца окрашено в оранжево-красный цвет в результате смешивания желтка с белком или елка с кровью
В) Тумак	3) яйцо, изъятое из инкубаторов как неоплодотворенное
Г) Красюк	4) яйца с темным, непрозрачным содержимым

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 81

Установите соответствие между категорией мяса-свинины и формой клейма, которыми они маркируются: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Категория	Форма клейма
А) Первая	1) квадратная
Б) Вторая	2) прямоугольная
В) Третья	3) треугольная
Г) Четвёртая	4) круглая

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	1	3	2

Задание 82

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При ветеринарно-санитарном осмотре говяжьей туши обнаружено наличие абсцессов в мышечной ткани, а также её потемнение и присутствие постороннего неприятного запаха. Обоснуйте ветеринарно-санитарную оценку мяса.

Задание 83

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При осмотре партии куриных яиц перед реализацией на рынке в ней выявлены яйца с трещинами и пятнами на скорлупе. Обоснуйте ветеринарно-санитарную оценку продукта.

Задание 84

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В процессе ветеринарно-санитарной экспертизы мяса свиней обнаружены признаки парвовирусного миокардита: уплотнение и изменение окраски сердечной мышцы, наличие кровоизлияний в скелетной мускулатуре. Можно или нельзя допустить такое мясо к реализации? Почему?

Задание 85

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в электронном виде, **не требуется** при производстве партии подконтрольной Госветнадзора продукции

1) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации подконтрольной продукции в торговой сети

2) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации подконтрольной продукции для питания людей на данном предприятии общественного питания

3) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки отправляется на экспорт

4) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки обращается внутри страны

Задание 86

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

На партию шкур животных оформляется ветеринарный документ:

- 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;
- 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;
- 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;
- 4) ветеринарная справка формы 4-вет.

Задание 87

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

На ветеринарные конфискаты, подлежащие утилизации, оформляется ветеринарный документ:

- 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;
- 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;
- 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;
- 4) ветеринарное свидетельство формы 4-вет

Задание 88

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

На пчелосемью оформляется ветеринарный документ:

- 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;
- 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;
- 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;
- 4) ветеринарная справка формы 5-вет

Задание 89

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

На партию мёда могут оформляться ветеринарные документы:

- 1) ветеринарное свидетельство формы 1-вет;
- 2) ветеринарное свидетельство формы 2-вет;
- 3) ветеринарное свидетельство формы 3-вет;
- 4) ветеринарная справка формы 4-вет
- 5) ветеринарная справка формы 5-вет

Задание 90

На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы:

- 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;
- 2) ветеринарное свидетельство 2-вет, гуртовая ведомость;
- 3) ветеринарное свидетельство 3-вет, товарно-транспортная накладная;
- 4) ветеринарное свидетельство 4-вет, товарно-транспортная накладная
- 5) путевой журнал.

Задание 91

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в электронном виде, **требуется** при производстве партии подконтрольной Госветнадзору продукции

1) на предприятии общественного питания в случае последующей реализации партии подконтрольной Госветнадзору продукции для питания людей на данном предприятии общественного питания;

2) в перерабатывающих цехах предприятий розничной торговли, если переработанные продукты представляют собой кулинарные изделия или готовые блюда, предназначенные для реализации конечному потребителю на данном предприятии розничной торговли;

3) при использовании производителем изготовленной подконтрольной Госветнадзору продукции только в целях личного потребления, не связанных с реализацией данной продукции;

4) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки реализуется в торговой сети;

5) на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки реализуется на продовольственном рынке.

Задание 92

Установите правильную последовательность этапов оформления ветеринарного свидетельства на живой скот:

- 1) клинический осмотр животных;
- 2) подготовка информации о животных;
- 3) подписание и утверждение свидетельства;
- 4) создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства;
- 5) заполнение заявки на оформление свидетельства.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	1	5	4	3
---	---	---	---	---

Задание 93

Установите правильную последовательность этапов оформления ветеринарного свидетельства на партию мяса:

- 1) проведение ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований мяса;
- 2) заполнение заявки на оформление свидетельства;
- 3) создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства;
- 4) подписание и утверждение свидетельства;
- 5) подготовка документов и информации о партии мяса.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

5	1	2	3	4
---	---	---	---	---

Задание 94

Установите правильную последовательность этапов оформления ветеринарного свидетельства на партию технической продукции животного происхождения:

- 1) проверка и подтверждение данных;
- 2) создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства;
- 3) подготовка исходных данных и документов;
- 4) заполнение заявки на оформление свидетельства;
- 5) проведение ветеринарного контроля и лабораторных исследований.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

3	5	4	2	1
---	---	---	---	---

Задание 95

Установите соответствие между этапами оформления ветеринарного свидетельства на партию живого скота и описанием этих этапов: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Этап	Описание этапа
А) Подготовка информации о животных	1) в системе «Меркурий» или в бумажной форме заполняется заявление с указанием всех данных о животных и цели их перемещения
Б) Клинический осмотр животных	2) в системе «Меркурий» создается электронное свидетельство с автоматической проверкой введенных данных
В) Заполнение заявки на оформление свидетельства	3) собираются все необходимые документы (ветеринарные сертификаты, результаты лабораторных исследований, паспорта) животных
Г) Создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства	4) осмотр животных на наличие признаков заболеваний, контроль состояния их здоровья

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	4	1	2

Задание 96

Установите соответствие между этапами оформления ветеринарного свидетельства на партию мяса и описанием этих этапов: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Этап	Описание этапа
А) Проведение ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований мяса	1) в системе «Меркурий» создается электронное свидетельство с автоматической проверкой введенных данных, в случае бумажного оформления заполняется свидетельство по установленной форме (например, форма № 2-вет)
Б) Заполнение заявки на оформление свидетельства	2) выявление в мясе патологических изменений, установление показателей санитарной безопасности
В) Создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства	3) электронное свидетельство подписывается электронной подписью уполномоченного лица
Г) Подписание и утверждение свидетельства	4) в системе «Меркурий» или в бумажной форме заполняется заявление с указанием всех данных о партии мяса и цели перемещения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	4	1	3

Задание 97

Установите соответствие между этапами оформления ветеринарного свидетельства на партию технической продукции и описанием этих этапов: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Этап	Описание этапа
А) Проведение ветеринарного контроля и лабораторных исследований	1) в системе «Меркурий» формируется электронное свидетельство; в случае бумажного оформления заполняется установленная форма (форма № 3-вет)
Б) Проверка и подтверждение данных	2) Ветеринарно-санитарный осмотр продукции, определение показателей её санитарной безопасности
В) Заполнение заявки на оформление свидетельства	3) Ветеринарный специалист проверяет правильность заполнения документа и результаты исследований
Г) Создание электронного или бумажного ветеринарного свидетельства	4) В системе «Меркурий» или в бумажной форме заполняется заявление с указанием всех данных о партии технической продукции и целях её перемещения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	3	4	1

Задание 98

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При проверке документов на импортируемую партию птицы инспектор обнаружил отсутствие ветеринарного сертификата. Какие действия необходимо предпринять инспектору?

Задание 99

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

Владелец фермерского хозяйства оформил ветеринарный сертификат на партию мяса для экспорта за границу. Какие основные сведения должны быть указаны в этом документе?

Задание 100

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

Какие виды ветеринарных документов могут потребоваться при перевозке живых животных внутри страны и за границу?

Задание 101

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, мясо с признаками плесневения:

- 1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;
- 2) очищают от плесени и направляют на промпереработку;
- 3) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;
- 4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью.

Задание 102

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, мясо сомнительной свежести подлежит

- 1) свободной реализации;
- 2) промпереработке;
- 3) утилизации;
- 4) дополнительному лабораторному исследованию.

Задание 103

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При обнаружении трихинелл

- 1) все продукты убоя животного утилизируют;
- 2) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, утилизируют;
- 3) все продукты убоя животного обеззараживают проваркой;
- 4) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, обеззараживают проваркой

Задание 104

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При эхинококкозе

- 1) все продукты убоя животного утилизируют;
- 2) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя выпускают на общих основаниях;
- 3) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя обеззараживают проваркой;
- 4) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя перерабатывают на консервы.

Задание 105

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы подлежат технической утилизации яйца со следующими пороками:

- 1) красюк;
- 2) насечка;
- 3) выливка;
- 4) малое пятно;
- 5) тумак.

Задание 106

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Биологическим фактором внешней среды, используемым при консервировании мяса, является:

- 1) симбиоз микроорганизмов;
- 2) метабиоз микроорганизмов;

- 3) антагонизм микроорганизмов;
- 4) паразитизм микроорганизмов.
- 5) ценобиоз микроорганизмов.

Задание 107

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

При вынужденном убое животного продукты убоя:

- 1) утилизируются;
- 2) утилизируются, подвергаются обеззараживанию или выпускаются свободно – в зависимости от причины убоя;
- 3) перерабатываются на стерилизованные консервы;
- 4) при удовлетворительных органолептических показателях выпускаются свободно;
- 5) перерабатываются на колбасные хлеба или провариваются.

Задание 108

Установите правильную последовательность повышения температуры (от низкой к высокой) при разных способах обеззараживания продуктов убоя:

- 1) изготовление стерилизованных консервов;
- 2) изготовление варёных, варено-копчёных колбас;
- 3) изготовление колбасных хлебов;
- 4) изготовление пастеризованных консервов;
- 5) проварка.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	3	4	5	1
---	---	---	---	---

Задание 109

Установите правильную последовательность этапов обеззараживания продуктов убоя:

- 1) выбор способа обеззараживания продуктов убоя;
- 2) ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя;
- 3) ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя;
- 4) постановка диагноза болезни;
- 5) обеззараживание продуктов убоя;

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	4	3	1	5
---	---	---	---	---

Задание 110

Установите правильную последовательность действий ветеринарно-санитарного эксперта на боенском предприятии при подозрении на наличие у убитого животного диагноза «сибирская язва»:

- 1) отбор материала для бактериологического анализа;
- 2) изоляции продуктов убоя животного, подозреваемого в заболевании сибирской язвой;
- 3) микроскопическое исследование продуктов убоя;
- 4) обеззараживание проваркой продуктов убоя, подозреваемых в обсеменении возбудителем сибирской язвы;
- 5) уничтожение (сжигание) продуктов убоя при подтверждении диагноза на сибирскую язву.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

2	3	1	4	5
---	---	---	---	---

Задание 111

Установите соответствие между перечнем способов обеззараживания мяса и температурой, которая при этом используется: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответе цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Способ обеззараживания мяса	Температура обеззараживания
А) Изготовление вареных, варено-копченых колбас	1) 115 °С
Б) Проварка	2) 85 °С
В) Изготовление колбасных хлебов	3) 80 °С
Г) Изготовление стерилизованных консервов	4) 72 °С

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	2	3	1

Задание 112

Установите соответствие между названием болезни и способом обеззараживания продуктов убоя больного животного: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Болезнь	Способ обеззараживания продуктов убоя
А) Сибирская язва	1) переработка на вареные, варено-копченые колбасы
Б) Рожа свиней (без обсеменения продуктов убоя сальмонеллами)	2) проварка
В) Цистицеркоз	3) уничтожение (сжигание)
Г) Сальмонеллез	4) замораживание, посол

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 113

Установите соответствие между названием болезни и способом обеззараживания продуктов убоя больного животного: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответы цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Болезнь	Способ обеззараживания продуктов убоя
---------	---------------------------------------

А) Эмкар	1) переработка на вареные, варено-копченые колбасы
Б) Классическая чума свиней (без обсеменения продуктов убоя сальмонеллами)	2) переработка в стерилизованные консервы
В) Туберкулез, генерализованная форма	3) уничтожение (сжигание)
Г) Туберкулез, локальная форма	4) утилизация

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	4	2

Задание 114

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При бактериологическом исследовании партии колбасных изделий в них выявлено наличие бактерий рода *Salmonella*. Что делают с партией колбас в данном случае?

Задание 115

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

При экспертизе партии молока-сырья на молокозаводе выявлена его повышенная микробная обсемененность банальной микрофлорой. Что делают с партией молока в данном случае?

Задание 116

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите ответ.

В ходе бактериологического анализа продуктов убоя животного выявлено наличие в них бактерий группы кишечной палочки. Что делают с мясом и субпродуктами животного в данном случае?

3.Ключи к оцениванию тестовых заданий

№ задания	Верный ответ	Критерии оценивания
1	1 Согласно правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя проводится в следующем порядке: голова, селезенка, легкие, сердце, печень, почки, желудок (преджелудки, кишечник, вымя, матка, семенники, мочевой пузырь, поджелудочная железа, туша.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
2	4 Согласно правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, исследование лимфоузлов туши убойного животного проводится в случае подозрения на наличие у животного на инфекционную болезнь или болезнь обмена веществ.	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
3	2 Биохимическими и микроскопическим исследованиями мяса нельзя определить состояние животного перед убоем в случае, если мясо сомнительной свежести, так как при порче мяса его биохимические и микроскопические показатели изменяются и не могут являться критерием оценки состояния животного в момент убоя.	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
4	4 Показатель pH мышечной ткани больного животного составляет 6,3...6,5 (при норме 5,8-6,2), так как при любой патологии в мышечной ткани животного накапливаются промежуточные продукты белкового метаболизма (он нарушается при любой патологии), обладающие основными (щелочными свойствами), в результате чего значение показателя pH сдвигается в щелочную сторону.	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
5	3, 5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы для бактериологического исследования мяса берут пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, а также часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
6	3, 5 Общепринятыми методами, применяемыми при вирусологическом исследовании, являются выделение вируса, люминисцентная микроскопия, серологические реакции, биопроба.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/

		ответ отсутствует
7	2,5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при диагностике инфекционных болезней проводятся сбор анамнестических данных, клиническое исследование животных, послеубойный осмотр продуктов их убоя и при необходимости – лабораторные исследования продуктов убоя.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
8	2, 5 Общепринято считать, что признаками воспаления являются покраснение, увеличение в объеме, повышение местной температуры, боль, нарушение функции органа или ткани.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
9	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
10	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
11	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
12	1 3 4 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
13	A4 B3 B1 Г2	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
14	A3 B1 B4 Г2	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
15	A2 B1 B4 Г3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
16	A3 B4 B1 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
17	1. Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, если по результатам органолептического исследования мяса оно признано продуктом сомнительной свежести, то оно должно быть подвергнуто лабораторным (биохимическим, бактериологическому) исследованиям, по результатам которых проводится его окончательная ветеринарно-санитарная оценка. 2. При получении удовлетворительных результатов лабораторных исследований мясо при-	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует

	знаётся условно годным для пищевых целей и после удаления изменены (потемневших) тканей подлежит переработке на варёные колбасы или проварке.	
18	1. Описанные патологические изменения характерны для генерализованной формы туберкулёза. 2. Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, туша, внутренние органы, голова с языком при генерализованной форме туберкулёза подлежат технической утилизации.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
19	Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, поражённые печень и лёгкие подлежат зачистке – удалению патологически изменённых частей (при обширных поражениях органы утилизируются целиком), мясная туша при удовлетворительной упитанности выпускается в свободную реализацию.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
20	Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, продукты убоя животных, больных ящуром, в сыром виде выпускать запрещено, при этом все органы и ткани, имеющие патологические изменения, подлежат технической утилизации, остальные пищевые продукты убоя перерабатываются на консервы, колбасные хлеба или провариваются.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
21	2 Технический регламент Таможенного союза 040/2016 устанавливает единые требования к безопасности рыбы и рыбной продукции, включая правила отбора проб для лабораторного контроля. ГОСТ 7631-85 определяет методы испытаний, но не порядок отбора, а СанПиН регулирует санитарные нормы, не заменяя регламент.	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
22	4 Культивирование на селективных средах (например, солевом агаре) позволяет выделить и идентифицировать <i>A. salmonicida</i>. ПЦР и ИФА чаще используются для вирусов или токсинов, а микроскопия по Граму недостаточно специфична для точной диагностики этого патогена.	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
23	2 Заморозка до -18°C уничтожает личинок гельминтов (например, анизакид), что делает ее критической точкой для контроля биологических рисков. Мойка (п.1) и визуальный контроль (п.4) менее эффективны, а упаковка (п.3)	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи

	направлена на защиту от вторичного загрязнения.	
24	A3, B2, B1	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
25	A2, B1, B3	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
26	A1, B2, B3	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
27	3 4 1 5 2	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
28	1 2 3 4 5	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
29	1 2 3 4 5	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
30	1,2,4 Обоснование: ГОСТ 31904-2012 напрямую регулирует методы отбора проб для микробиологических исследований. СанПиН 2.3.4.050-96 содержит требования к производству и отбору проб рыбной продукции. ТР ТС 021/2011 устанавливает общие требования безопасности, включая процедуры отбора проб. ISO 22000 относится к системам менеджмента, но не к конкретным методам отбора проб.	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
31	1,4 Обоснование: Согласно требованиям ветеринарного надзора, акт отбора проб должен содержать дату, место, время, описание упаковки и подписи всех участников (производителя, ветеринарного инспектора). Производственный журнал не является обязательным приложением к акту.	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
32	1,2 Обоснование: При обнаружении <i>Salmonella</i> spp. продукция считается опасной (п. 5.1.2 ТР ТС 021/2011), что требует остановки производства и уведомления контролирующих органов. Повторная обработка и коррекция рецептуры недопустимы для уже зараженной продукции.	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
33	Использовать стерильные перчатки, скальпель и контейнер, отбирать пробы из глубины мышечной ткани. По ГОСТ 31904-2013 пробы для микробиоло-	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность,

	гии должны отбираться стерильными инструментами во избежание контаминации. Забор из глубины мышц (а не с поверхности) даёт более точные данные о качестве продукта. Жабры действительно могут содержать больше микробов, но для оценки безопасности мяса рыбы важна именно мышечная ткань.	0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
34	Метод переваривания в искусственном желудочном соке (по ГОСТ 34137-2017). ГОСТ 34137-2017 предписывает использование искусственного желудочного сока для выделения и идентификации личинок анизакид.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
35	ИФА (иммуноферментный анализ) с использованием тест-систем. ИФА – экспресс-метод, разрешённый Решением Коллегии ЕЭК № 299 для контроля остатков ветпрепаратов.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
36	Составить акт о несоответствии и запретить выпуск партии (согласно ТР ТС 021/2011, раздел 5). ТР ТС 021/2011 требует изъятия небезопасной продукции при превышении микробиологических нормативов. БГКП – показатель санитарных нарушений при обработке рыбы.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
37	4 Показатель pH мышечной ткани животного, убитого в состоянии агонии, составляет 6,5 и выше (при норме 5,8-6,2), так как при тяжелой патологии в мышечной ткани животного накапливаются большое количество промежуточных продуктов белкового метаболизма (он нарушается при любой патологии), обладающих основными (щелочными свойствами), в результате чего значение показателя pH существенно сдвигается в щелочную сторону.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
38	2 Значение показателя коэффициента кислотность-окисляемость мяса больных животных составляет 0,2-0,4 (у здоровых животных 0,4-0,6), так как в скелетной мускулатуре скота с любой патологией снижено количество кислых соединений (молочной, ортофосфорной кислот) на фоне низкого содержания гликогена и АТФ, и повышено содержание соединений, обладающих окислительными свойствами (продуктов жизнедеятельности микробов при прижизнен-	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи

	ном микробном обсеменении мышечной ткани).	
39	3 Согласно Ветеринарному законодательству, гематологическое исследование является обязательным методом исследований при диагностике лейкоза	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
40	2 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при компрессорном исследовании продуктов убоя животных на трихинеллез пробы отбирают из правой и левой ножек диафрагмы, массой по 60 г каждая.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
41	3,5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при экспертизе овощей, корнеклубнеплодов, бахчевых культур из перечисленных показателей в них определяются органолептические показатели и содержание нитратов.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
42	1,5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, Разрешено реализовывать на продовольственных рынках квашеную капусту и сухое плодово-ягодное вино. Остальные виды растительной продукции из списка нельзя реализовывать на рынке в связи с их потенциальной опасностью для людей (ботулизм, пищевые токсикоинфекции, отравление ядовитыми грибами)	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
43	1,5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при подозрении на отравление для биохимических, бактериологического, токсикологического исследований в лабораторию посылают пробы мышечной ткани, лимфоузлы туши, кусочки внутренних органов, содержимое желудка.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
44	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ
45	4 1 2 3 5	0 б – остальные случаи
46	1 4 3 2 5	1 б – полный правильный ответ
47	A3 B1 B4 Г2	0 б – остальные случаи
48	A4 B3 B2 Г1	1 б – полный правильный ответ
49	A2 B4 B1 Г3	0 б – остальные случаи
50	<i>Порядок действия ветеринарно-санитарного эксперта в этой ситуации:</i> 1. Провести органолептический и лаборатор-	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошиб-

	ный анализ молока по показателям, нормируемым ГОСТ. 2. Сравнить результаты исследований молока с требованиями ГОСТ. 3. Обосновать ветеринарно-санитарную оценку продукта.	ка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
51	<i>Порядок действия ветеринарно-санитарного эксперта в этой ситуации:</i> 1. Провести микробиологические исследования на наличие патогенных микроорганизмов. 2. Установить физико-химические показатели продукта, регламентируемые соответствующим стандартом. 3. Обосновать ветеринарно-санитарную оценку продукта.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
52	Нет, в данном случае партия орехов не допускается к реализации на рынке. Повышенное кислотное число свидетельствует о начальных стадиях порчи жиров, входящих в их состав. Наличие проросших орехов и посторонних примесей говорит о несоблюдении технологического процесса их обработки требований.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
53	1 Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является хранение клубней при температуре близкой к 0 °С: при низких температурах происходит преобразование крахмала в сахара, что делает картофель сладким на вкус	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
54	4 Согласно определению, данному в Правилах ветеринарно-санитарной экспертизы, посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть механической (земля, песок и пр.) и биологическая (насекомые-вредители и их личинки).	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
55	2 Согласно нормативам, приведённым в Правилах ветеринарно-санитарной экспертизы, массовая доля поваренной соли в соленых огурцах должна быть от 3 до 5 %.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
56	2 Согласно нормативам, приведённым в Правилах ветеринарно-санитарной экспертизы, в квашенной капусте рассола должно быть не более 15 %	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
57	1,3 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при экспертизе растительной продукции, приведённой в списке, в лаборатории	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность,

	ВСЭ на рынке массовая доля влаги определяется в пряностях и муке.	0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
58	3,5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка из приведённого списка продуктов показатель кислотности определяется в муке и квашеных овощах.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
59	2,5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка из приведённого списка продуктов показатель кислотности определяется в муке и квашеных овощах.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
60	2 1 3 4 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
61	2 1 3 4 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
62	2 1 3 4 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
63	A4 B1 B2 Г3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
64	A3 B1 B2 Г4	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
65	A3 B4 B1 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
66	Такое зерно не допускается к реализации на рынке, так как признаки плесневению указывают на возможное присутствие в зерне микотоксинов (например, афлатоксинов). Оно считается непригодным для использования в пищевой или кормовой промышленности и подлежит уничтожению.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
67	Партия овощей подлежат изъятию и уничтожению или промышленной переработке, способ которой обеспечит снижение в них содержания нитратов. Также необходимо выяснить причину, которая привела к повышенному содержанию в овощах нитратов.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
68	Зерно с повышенной влажностью реализации	3 б - полный правильный от-

	не подлежит, его необходимо направить на обработку, способ которой предусматривает снижение его влажности. Далее, после этой обработки, в обязательном порядке проводится повторная экспертиза продукта.	вет; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
69	2 При септической форме сибирской язвы основными видами патологических процессов являются очаги серозно-геморрагического воспаления в различных органах и тканях и наличие в них многочисленных кровоизлияний (геморрагический диатез).	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
70	2 Характерными патологоанатомическими признаками африканской чумы свиней являются геморрагический диатез, острый спленит, серозно-геморрагическая пневмония;	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
71	4 С помощью лакто-альбуминовой пробы в молоке определяют проведение его тепловой обработки – высокой пастеризации (с применением высоких температур).	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
72	2 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы с химическим бомбажем – вздутием банок в результате скопления в них газообразного водорода, выделяющегося в результате химической реакции кислот, присутствующих в содержимом банки, с её металлом.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
73	3,5 При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров определяют показатели, регламентируемые нормативной документацией на данные продукты: массовые доли влаги, жира в сухом веществе, титруемую кислотность.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
74	3,5 Согласно Ветеринарным правилам, при лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются определение в нём содержания летучих жирных кислот и наличия продуктов распада белков в мясном бульоне.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
75	2,3,4 Согласно Ветеринарным правилам, при диагностировании рожи у свиней продукты убоя без патологических изменений в случае отсут-	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность,

	ствия в них сальмонеллы перерабатываются на стерилизованные консервы, вареные колбасы или колбасные хлеба	0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
76	1 3 4 2 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
77	5 1 3 4 2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
78	2 1 5 3 4	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
79	A4 B3 B2 Г1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
80	A3 Б1 В4 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
81	A4 Б1 В3 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
82	Наличие гнойных очагов, изменение цвета и запаха мяса делает такое мясо непригодным для употребления в пищу, оно подлежит технической утилизации.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
83	Яйца с трещинами и пятнами на скорлупе являются потенциально опасными в санитарном отношении и непригодными для продажи на рынке. Такие яйца подлежат изъятию и санитарной обработке (тепловой обработке) или промышленной переработке (на сухие яиче-продукты, в кондитерском производстве).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
84	Такое мясо не допускается к реализации, поскольку признаки парвовирусного миокардита указывают на патологические изменения, связанные с инфекционным заболеванием. Уплотнение, изменение окраски и кровоизлияния свидетельствуют о наличии патологического процесса, что делает мясо непригодным для потребления по санитарным нормам, оно подлежит утилизации.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
85	2 Согласно Ветеринарным правилам, оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в электронном виде, <i>не требуется</i> при производстве партии подконтрольной	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи

	Госветнадзора продукции на предприятии общественного питания в случае последующей реализации подконтрольной продукции для питания людей на данном предприятии общественного питания	
86	3 Согласно Ветеринарным правилам, на партию шкур животных оформляется ветеринарное свидетельство формы 3-вет;	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
87	3 Согласно Ветеринарным правилам, на ветеринарные конфискаты, подлежащие утилизации, оформляется ветеринарный документ: <u>ветеринарное свидетельство формы 3-вет</u>	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
88	1 Согласно Ветеринарным правилам, на пчелосемью оформляется ветеринарный документ: ветеринарное свидетельство формы 1-вет.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
89	1,4 Согласно Ветеринарным правилам, на партию мёда могут оформляться ветеринарные документы: ветеринарное свидетельство формы 1-вет или ветеринарная справка формы 4-вет	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
90	1,5 Согласно Ветеринарным правилам, на партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы: ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
91	4,5 Согласно Ветеринарным правилам, оформление ветеринарных сопроводительных документов, в том числе в электронном виде, <i>требуется</i> при производстве партии подконтрольной Госветнадзору продукции на предприятии по переработке подконтрольного Госветнадзору животноводческого сырья, если продукция переработки реализуется в торговой сети или реализуется на продовольственном рынке.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
92	2 1 5 4 3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
93	5 1 2 3 4	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
94	3 5 4 2 1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи

95	A3 B4 B1 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
96	A2 B4 B1 Г3	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
97	A2 B3 B4 Г1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
98	В данной ситуации инспектор должен отказать в допуске партии к реализации или перемещению до предоставления действующего ветеринарного сертификата. Необходимо изъять продукцию для предотвращения ее поступления на рынок без подтверждения безопасности. В дальнейшем следует связаться с поставщиком для получения необходимого документа или принять решение о возврате или уничтожении продукции согласно законодательству.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
99	В ветеринарном сертификате должны быть указаны: данные о владельце и предприятии-отправителе, описание продукции (вид, количество, масса), дата забоя или производства, происхождение продукции, результаты ветеринарных осмотров и лабораторных исследований, сведения о соответствии продукции ветеринарным требованиям, а также подписи и печати уполномоченных лиц.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
100	При перевозке живых животных могут потребоваться следующие документы: ветеринарное свидетельство (ветеринарный сертификат), подтверждающее здоровье и безопасность животных; паспорт животного (идентификационный документ); результаты лабораторных исследований (если требуется); документы о происхождении и происхождении животных; а также разрешения или лицензии от соответствующих органов	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
101	3 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, мясо с признаками плесневения очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
102	4 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, мясо сомнительной свежести подлежит дополнительным лабораторным исследованиям – биохимическим и бактериологическим, по результатам которых	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи

	обосновывается его окончательная ветеринарно-санитарная оценка.	
103	2 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы при обнаружении трихинелл продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, утилизируют.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
104	2 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы при эхинококкозе после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя выпускают на общих основаниях.	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
105	1,5 Согласно требованиям Правил ветеринарно-санитарной экспертизы из перечисленных пороков и дефектов подлежат технической утилизации яйца с пороками «красюк» и «тумак».	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
106	3,5 Биологическим фактором внешней среды, используемым при консервировании мяса является антагонизм и ценобиоз микроорганизмов	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
107	3,5 Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы при вынужденном убое животного продукты его убоя свободно реализовывать запрещено, они обеззараживаются путем переработки на стерилизованные консервы, колбасные хлеба или провариваются.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
108	2 3 4 5 1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
109	2 4 3 1 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
110	2 3 1 4 5	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
111	A4 B2 B3 Г1	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
112	A3 B1 B 4 Г2	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
113	A3 B1 B4 Г2	1 б – полный правильный ответ

		вет 0 б – остальные случаи
114	В данном случае партию колбасных изделий реализовывать запрещено, их фарш подлежит обеззараживанию путём переработки в стерилизованные фаршевые консервы или паштеты, при изготовлении которых применяется режим стерилизации (нагревание до температур выше 100 °С).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
115	В данном случае партия молока должна быть подвергнута тепловой обработке с использованием повышенных температур (высокая пастеризация) с последующим определением бактериальной обсемененности продукта или переработана на молокопродукты, вырабатываемые с применением высоких температур (стерилизованные молочные консервы).	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует
116	Согласно Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, при обсеменении мяса и внутренних органов бактериями группы кишечной палочки все внутренние органы подлежат технической утилизации, а мясная туша должна быть обезврежена путем переработки на вареные колбасы или продукты, вырабатываемые с использованием более высоких температур.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ответ отсутствует

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]