

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 31.05.2022 15:46:16

Уникальный программный ключ:

260956a74721e0726d15d179b740110c1a30b37492c872d4acc810ba

**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**

**С.В. Кабатов**

**29 апреля 2022 г.**

**Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы**

**Рабочая программа дисциплины**

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

**Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Профиль: Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

**Уровень высшего образования – бакалавриат**

**Квалификация – бакалавр**

**Форма обучения – очная, заочная**

**Троицк**

**2022**

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

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

Составитель - кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Швагер О.В.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы 25 апреля 2022 г. (протокол № 15).

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

  
Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины 28 апреля 2022 г. (протокол № 6).

Председатель Методической комиссии  
Института ветеринарной медицины:  
кандидат 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.	1.1 Компетенции и индикаторы их достижений.....	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП.....	6
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы.....	6
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам.....	6
4.	Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку.....	8
4.1.	Содержание дисциплины.....	8
4.2.	Содержание лекций.....	9
4.3.	Содержание лабораторных занятий.....	9
4.4.	Содержание практических занятий.....	9
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся.....	11
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	11
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	12
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....	12
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....	13
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	13
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	14
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	14
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся .....	15
	Лист регистрации изменений.....	65

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

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

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

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

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

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

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

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

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

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

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

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

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

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

- обучающимися очной формы обучения – в 7 семестре;
- обучающимися заочной формы обучения – в 7 семестре.

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

Вид учебной работы	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	81	28
<i>В том числе:</i>		
<i>Лекции (Л)</i>	38	14
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	38	14
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	5	76
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	27	4
<b>Контроль</b>	зачёт с оценкой	зачёт с оценкой
<b>Итого</b>	108	108

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

#### Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного происхождения							
1.1.	Способы транспортирования животных на боенские предприятия	6,3	4	2	0,3	-	x
1.2.	Ветеринарно-санитарный мероприятия при транспортировании	8,3	4	4	0,3	-	x
1.3.	Изменения мяса при транспортировании и хранении	4,3	2	2	0,3	-	x
1.4.	Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения	4,3	2	2	0,3	-	x

1.5.	Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним	4,3	2	2	0,3	-	x
1.6.	Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны	4,3	2	2	0,3	-	x
1.7.	Условия и сроки транспортировки продуктов животного происхождения	6,3	2	4	0,3	-	x
1.8.	Документы на продукты, подлежащие транспортированию	6,3	2	4	0,3	-	x
1.9.	Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте	11,3	4	4	0,3	3	x
1.10.	Ветеринарно-санитарный требования при заготовке и транспортировании кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения	5,3	2	-	0,3	3	x
1.11.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании живой и замороженной рыбы	3,3	-	-	0,3	3	x
1.12.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании яйца	3,3	-	-	0,3	3	x
1.13.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании молока	3,3	-	-	0,3	3	
1.14.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании мёда	3,3	-	-	0,3	3	
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов растительного происхождения</b>							
2.1.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна	11,3	4	4	0,3	3	x
2.2.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корне-клубнеплодов	11,3	4	4	0,3	3	x
2.3.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании жиров растительного происхождения	11,3	4	4	0,2	3	x
	Контроль	Зачёт с оценкой					
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>5</b>	<b>27</b>	<b>x</b>

### Заочная форма обучения

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

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

#### 4. Структура и содержание дисциплины, 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. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного происхождения

Понятие о дисциплине. Характеристика видов транспорта.

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

Перевозка скоропортящихся продуктов автомобильным транспортом в междугородном сообщении.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **4.2. Содержание лекций**

#### **Очная форма обучения**

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Способы транспортирования животных на боенские предприятия	4	+
2	Ветеринарно-санитарный мероприятия при транспортировании	4	+
3	Изменения мяса при транспортировании и хранении	2	+
4	Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения	2	+
5	Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним	2	+
6	Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны	2	+
7	Условия и сроки транспортировки продуктов животного происхождения	2	+
8	Документы на продукты, подлежащие транспортированию	2	+
9	Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте	4	+
10	Ветеринарно-санитарный требования при заготовке и транспортировании кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения	2	+
11	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна	4	+
12	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корнеклубнеплодов	4	+
13	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании жиров растительного происхождения	4	+
	Итого	<b>38</b>	<b>20%</b>

#### **Заочная форма обучения**

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Способы транспортирования животных на боенские предприятия	2	+
2	Ветеринарно-санитарный мероприятия при транспортировании	2	+
3	Изменения мяса при транспортировании и хранении	2	+
4	Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения	2	+
5	Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним	2	+
6	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна	2	+
7	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корнеклубнеплодов	2	+
	Итого	<b>14</b>	<b>20%</b>

### 4.3. Содержание лабораторных занятий Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Способы транспортирования животных на боенские предприятия	2	+
2	Ветеринарно-санитарный мероприятия при транспортировании	4	+
3	Изменения мяса при транспортировании и хранении	2	+
4	Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения	2	+
5	Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним	2	+
6	Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны	2	+
7	Условия и сроки транспортировки продуктов животного происхождения	4	+
8	Документы на продукты, подлежащие транспортированию	4	+
9	Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте	4	+
10	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна	4	+
11	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корнеклубнеплодов	4	+
12	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании жиров растительного происхождения	4	+
	Итого	<b>38</b>	<b>50%</b>

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны	2	+
2	Условия и сроки транспортировки продуктов животного происхождения	2	+
3	Документы на продукты, подлежащие транспортированию	2	+
4	Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте	2	+
5	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна	2	+
6	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корнеклубнеплодов	2	+
7	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании жиров растительного происхождения	2	+
	Итого	<b>14</b>	<b>50%</b>

### 4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены

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

##### 4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	5	10
Подготовка к тестированию	5	20
Подготовка к собеседованию	5	–
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	6	20
Подготовка к промежуточной аттестации (зачёт с оценкой)	6	26
<b>Итого</b>	<b>27</b>	<b>76</b>

##### 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1.	Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте	3	8,5
2.	Ветеринарно-санитарный требования при заготовке и транспортировании кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения	3	8,5
3.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании живой и замороженной рыбы	3	8,5
4.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании яйца	3	8,5
5.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании молока	3	8,5
6.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании мёда	3	8,5
7.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна	3	8,5
8.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корнеклубнеплодов	3	8,5
9.	Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании жиров растительного происхождения	3	5,6
	<b>Итого</b>	<b>27</b>	<b>76</b>

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

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

##### *Для обучающихся очной формы обучения:*

5.1 Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. -20 с. – Режим доступа:

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>Режим доступа:  
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03353.pdf>

5.2. Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 50 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>  
Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03354.pdf>

#### *Для обучающихся заочной формы обучения:*

5.3 Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. -20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/2044.pdf>

5.4. Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 50 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>  
Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/2043.pdf>

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

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

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

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

#### **Основная:**

7.1 Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 16.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-3437-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113922> (дата обращения: 16.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.3 Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., доп., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168452> (дата обращения: 16.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Дополнительная:**

7.4 Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах / А. А. Алиев, Д. А. Померанцев, Д. В. Заходнова, И. И. Шершнева. — Санкт-Петербург :СПбГАВМ, 2017. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121294> (дата обращения: 16.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Белина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168797> (дата обращения: 16.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.6 Очирова, Л. А. Государственный ветеринарный надзор в Российской Федерации : учебное пособие / Л. А. Очирова. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2015. — 106 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143205> 143205 (дата обращения: 16.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>

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

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

### ***Для обучающихся очной формы обучения:***

9.1 Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. -20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03353.pdf>

9.2. Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 50 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03354.pdf>

### ***Для обучающихся заочной формы обучения:***

9.3 Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. -20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/2044.pdf>

9.4 Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень

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

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

- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);
- MyTestX10.2.

Программное обеспечение:

1. Операционная система Microsoft Windows 10 Home-SingleLanguage 1.0.63.71, Microsoft Windows PRO 10 Russian.
2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 RussianAcademicOPEN 1 Li-censeNoLevel.
3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0.
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

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

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

Аудитория № VII, оснащенная переносным мультимедийным комплексом

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

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

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

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

- переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе; ноутбук ASUS, сетевой фильтр);
- центрифуга;
- электрическая плита;
- шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ;
- микроскопы Биомед-2;
- весы KERN;
- люминескоп «Филин»;
- термостат-редуктазник УТР-24;
- рефрактометр;
- влагомер «Фауна М»;
- вытяжной шкаф двухсекционный.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации  
обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....	17
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций.....	20
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины.....	26
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	27
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости.....	27
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии.....	27
4.1.2. Тестирование.....	30
4.1.3. Собеседование.....	39
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	42
4.2.1. Зачёт с оценкой.....	42

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - 3.1)	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.1)	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.-2, ПК-1 - Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачёт с оценкой
ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся должен знать нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - 3.2)	Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.2)	Обучающийся должен владеть методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при транспортировке (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - Н.2)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачёт с оценкой

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация

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

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

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

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

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

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

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

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - З.3	Обучающийся не знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке
Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - У.3	Обучающийся не умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке	Обучающийся слабо умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке	Обучающийся умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке
Б1.В.ДВ.01.02, ПК-1 - Н.3	Обучающийся не владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке	Обучающийся слабо владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке	Обучающийся владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке	Обучающийся свободно владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения при транспортировке

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

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

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

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





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

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

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

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

3.1 Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. -20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03353.pdf>

3.2. Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 50 с. – Режим доступа:

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

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

##### 4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

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

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805> Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/03353.pdf> заранее сообщаются обучающимся.

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тема 1 Способы транспортирования животных на боенские предприятия 1. Какие допустимые нормы потерь живой массы при перевозке свиней автотранспортом на расстояние до 40 км, при которых транспортировка считается удовлетворительной? 2. Какие допустимые нормы потерь живой массы при перевозке крупного рогатого скота автотранспортом на расстояние свыше 150 км, при которых транспортировка считается удовлетворительной? 3. Каким транспортом хозяйства должны доставлять на мясокомбинаты больных, выбракованных животных? 4. Какая норма площади пола на одно животное при транспортировке взрослого крупного рогатого скота автотранспортом?	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
2.	Тема 2 Ветеринарно-санитарный мероприятия при транспортировании 1. Каким образом организуют механическую очистку, промывку и дезинфекцию транспортных средств, на которых доставлялся скот? 2. Что делают при выявлении нарушений правил подготовки скота к сдаче в хозяйстве и погрузки его в автотранспорт, а также при выявлении технического несоответствия спецавтотранспорта для перевозки животных? 3. Для чего предназначено карантинное отделение? 4. Какая должна быть емкость изолятора? 5. Какое расстояние должно быть от предприятий по убою животных до животноводческих помещений?	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения ИД – 4. ПК 1. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

3.	<p>Тема 3 Изменения мяса при транспортировании и хранении</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какая кислота накапливается в мышечной ткани при распаде гликогена в первую фазу созревания мяса?</li> <li>2. Почему в первую фазу созревания мяса мышцы становятся жесткими с низкой влагоудерживающей способностью?</li> <li>3. В какую фазу созревания мяса происходит распад актомиозинового комплекса на актин и миозин?</li> <li>4. Почему во вторую фазу созревания мяса мышцы расслабляются и увеличивается их влагоудерживающая способность?</li> </ol>	<p>ИД-1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
4.	<p>Тема 4 Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. К какой группе относятся микроорганизмы по характеру влияния на них температуры среды с диапазоном развития от + 30<sup>0</sup> С до + 80<sup>0</sup> С?</li> <li>2. К какой группе относятся микроорганизмы по характеру влияния на них температуры среды с диапазоном развития от 0<sup>0</sup> С до + 50<sup>0</sup> С?</li> <li>3. К какой группе относятся микроорганизмы по характеру влияния на них температуры среды с диапазоном развития от минус 10<sup>0</sup> С до плюс 30<sup>0</sup> С?</li> </ol>	<p>ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
5.	<p>Тема 5 Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. На сколько категорий делят транспортные средства, на которых перевозили животных, в зависимости от санитарного состояния?</li> <li>2. Какой транспорт, в зависимости от санитарного состояния, относится к 3 категории?</li> <li>3. Какой транспорт в зависимости от санитарного состояния относится ко 2 категории?</li> <li>4. Какой транспорт в зависимости от санитарного состояния относится к 1 категории?</li> </ol>	<p>ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
6.	<p>Тема 6 Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Где происходит изменение агрегатного состояния хладагента, сопровождающееся поглощением большого количества тепла и охлаждением окружающей среды?</li> <li>2. Где происходит сжижение хладагента при машинном способе получения холода?</li> <li>3. Где происходит сжатие хладагента при машинном способе получения холода?</li> <li>4. Какие микроорганизмы могут развиваться при температуре минус 10<sup>0</sup>С?</li> </ol>	<p>ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
7.	<p>Тема 7 Условия и сроки транспортировки продуктов животного происхождения</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите условия и сроки транспортирования мяса и мясных продуктов.</li> <li>2. Перечислите условия и сроки транспортирования молока.</li> <li>3. Перечислите условия и сроки транспортирования мёда.</li> <li>4. Перечислите условия и сроки транспортирования козевенного сырья.</li> </ol>	<p>ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
8.	<p>Тема 8 Документы на продукты, подлежащие транспортированию</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какой документ выдается при транспортировке животных в пределах административного района?</li> <li>2. Что является основным документом, подтверждающим принадлежность животных хозяйству-отправителю?</li> <li>3. Какой документ оформляют на перевозку технического сырья животного происхождения?</li> </ol>	<p>ИД – 1. ПК 3. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными пра-</p>

	4. В какой документ заносят результаты взвешивания скота и определения качества перед отправкой на МПП?	вовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
9.	Тема 9 Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте 1. В какие сроки с момента прибытия автотранспорта к месту погрузки в хозяйстве должны быть произведены сдача-приемка скота, погрузка его в автотранспорт и оформление сопроводительных документов? 2. Что делают с продуктами животного происхождения, если в течение 3 суток на них не предоставлены необходимые документы? 3. Кто устанавливает пригодность автотранспорта для перевозки животных? 4. В каком документе указывают сведения об эпизоотическом благополучии места вывоза животных? 5. Сколько экземпляров Ветеринарного свидетельства оформляется в хозяйстве перед отправкой животных на МПП?	ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
10.	Тема 10 Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании зерна 1. Условия и сроки перевозки зерна. 2. Что относится к сорным зерновым и вредным примесям? 3. Как определяют зараженность зерна вредителями хлебных запасов? 4. Требования к транспортным средствам для перевозки зерна.	ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
11.	Тема 11 Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании корне-клубнеплодов 1. Условия и сроки перевозки корне-клубнеплодов. 2. Требования к транспортным средствам для перевозки корне-клубнеплодов. 3. Охарактеризуйте основные показатели безопасности корне-, клубнеплодов.	ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
12.	Тема 12 Ветеринарно-санитарный требования при транспортировании жиров растительного происхождения 1. Условия и сроки перевозки жиров растительного происхождения. 2. Требования к транспортным средствам для перевозки жиров растительного происхождения. 3. Охарактеризуйте основные показатели безопасности качества растительного масла. 4. Охарактеризуйте основные показатели безопасности качества семян масличных культур.	ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

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

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (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;

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

#### 4.1.2. Тестирование

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p><b>К условно-патогенной микрофлоре относятся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) стафилококки;</li> <li>2) <u>бактерии группы кишечной палочки;</u></li> <li>3) сальмонеллы;</li> <li>4) микроскопические плесневые грибки.</li> </ul>	ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
2	<p><b>Основными факторами порчи мяса являются:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) температура и влажность среды;</li> <li>2) рН и окислительно-восстановительные условия среды;</li> <li>3) <u>активность собственных тканевых ферментов мяса;</u></li> <li>4) осмотическое давление в среде.</li> </ul>	
3	<p><b>Способствующими факторами порчи мяса являются:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) протеазы мышечной ткани;</li> <li>2) микрофлора, присутствующая во внешней среде;</li> <li>3) ферменты, вызывающие автолиз;</li> <li>4) <u>температура и влажность среды.</u></li> </ul>	
4	<b>При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) направляют на промпереработку;</li> <li>2) утилизируют;</li> <li>3) выпускают без ограничений;</li> <li>4) выпускают с понижением сортности.</li> </ul>	
5	<p><b>Объем пробы молока для ВСЭ составляет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 0,25 дм<sup>3</sup>;</li> <li>2) 0,30 дм<sup>3</sup>;</li> <li>3) 0,5 дм<sup>3</sup>;</li> <li>4) 1,0 дм<sup>3</sup>.</li> </ul>	
6	<p><b>Кислотность сортового молока-сырья нормируется в диапазоне:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) от 16 до 21 °Т;</li> <li>2) от 15 до 21 °Т;</li> <li>3в) от 20 до 25 °Т;</li> <li>4) от 16 до 18 °Т.</li> </ul>	
7	<p><b>В молоке 2 сорта количество соматических клеток должно быть</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) не более 100 тыс. в 1 мл;</li> <li>2) не более 500 тыс. в 1 мл;</li> <li>3) <u>не более 750 тыс. в 1 мл;</u></li> <li>4) не более 1000 тыс. в 1 мл.</li> </ul>	
8	<p><b>Сортность молока зависит от:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>группы чистоты;</u></li> <li>2) массовой доли жира;</li> <li>3) массовой доли СОМО;</li> <li>4) термостойкости.</li> </ul>	
9	<p><b>По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) сорта;</li> <li>2) группы;</li> <li>3) подклассы;</li> <li>4) <u>классы.</u></li> </ul>	
10	<p><b>По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>на хрящевые и костистые</u></li> <li>2) на хрящевые и хрящекостные</li> <li>3) на хрящекостные и круглоротые</li> <li>4) на круглоротые и хрящевые</li> </ul>	
11	<p><b>При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) определение массовой доли влаги;</li> <li>2) реакция с нейтральным красным;</li> <li>3) <u>определение содержания летучих жирных кислот;</u></li> <li>4) реакция на кислую фосфатазу.</li> </ul>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
12	<p><b>Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) свободной реализации;</li> <li>2) промпереработке;</li> <li>3) утилизации;</li> <li>4) <u>дополнительному лабораторному исследованию.</u></li> </ul>	

13	<p><b>Плесневение продуктов более интенсивно протекает при:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) пониженной относительной влажности воздуха</li> <li>2) повышенной относительной влажности воздуха</li> <li>3) пониженной концентрации кислорода</li> <li>4) пониженной температуре</li> </ol>	
14	<p><b>Степень свежести мяса определяют:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) качественной реакцией на гликоген;</li> <li>2) <u>реакцией на продукты белкового распада в бульоне;</u></li> <li>3) реакцией преципитации;</li> <li>4) реакцией на кислую фосфатазу.</li> </ol>	
15	<p><b>При определении степени свежести пищевых животных жиров определяют:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) активность пероксидазы;</li> <li>2) <u>кислотное число;</u></li> <li>3) содержание летучих жирных кислот;</li> <li>4) активность кислой фосфатазы.</li> </ol>	
16	<p><b>При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) определение массовой доли влаги;</li> <li>2) реакция с нейтральным красным;</li> <li>3) <u>определение содержания летучих жирных кислот;</u></li> <li>4) реакция на кислую фосфатазу.</li> </ol>	
17	<p><b>Стойкость мяса к микробной порче зависит от:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>степени обескровливания;</u></li> <li>2) категории упитанности;</li> <li>3) возраста животного;</li> <li>4) пола животного.</li> </ol>	
18	<p><b>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) нитратами и пестицидами</li> <li>2) металлами и пестицидами</li> <li>3) нитратами и антибиотиками</li> <li>4) радионуклидами и фунгицидами</li> </ol>	
19	<p><b>Механическая прочность свежих плодов и овощей устанавливается:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) биохимическими методами</li> <li>2) объемом свободного пространства между отдельными экземплярами</li> <li>3) химическими методами</li> <li>4) прочностью кожуры и мякоти на раздавливание и прокол и допустимой высотой падения</li> </ol>	
20	<p><b>Степень свежести мяса определяется в следующих случаях:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) при его плохом обескровливании;</li> <li>2) при установлении видовой принадлежности;</li> <li>3) <u>при длительном хранении в холодильнике;</u></li> <li>4) перед утилизацией.</li> </ol>	
21	<p><b>К показателю качества овощей и плодов, определяемому только лабораторными методами относится</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) содержание плодов, пораженных болезнями</li> <li>2) содержание сухих веществ</li> </ol>	ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продук-

	3) степень зрелости 4) степень механических повреждений	тов растительного происхождения
22	<b>Показателем качества овощей и плодов, определяемым измерительными методами является:</b> 1) консистенция 2) размер 3) окраска 4) форма	
23	<b>Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является:</b> 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	
24	<b>В свежем картофеле преобладает содержание...</b> 1) мальтозы 2) глюкозы 3) сахарозы 4) крахмала	
25	<b>Массовая доля влаги <u>не определяется</u> в:</b> 1) крупах; <u>2) картофеле;</u> 3) крахмале; 4) семенах подсолнечника.	
26	<b>Титруемая кислотность определяется в:</b> 1) крупах; 2) муке; <u>3) крахмале;</u> 4) растительных маслах.	
27	<b>Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение</b> 1) титруемой кислотности; 2) массовой доли сухих веществ; 3) массовой доли растительного белка; 4) наличия посторонних примесей.	
28	<b>Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть</b> 1) допустимая, недопустимая; <u>2) сорная, вредная, зерновая;</u> 3) физическая, химическая; 4) механическая, биологическая.	
29	<b>Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является:</b> <u>1) хранение клубней при температуре близкой к 0 градусам</u> 2) выдерживание клубней на свету и накопление соланина 3) повышение относительной влажности воздуха при хранении 4) прорастание глазков клубней	
30	<b>Кислотное число растительных масел должно быть</b> 1) не более 3,0;	

	<p>2) не более 4,0;  3) не более 5,0;  4) не более 6,0.</p>	
31	<p><b>Научные исследования отечественных и зарубежных ученых показали, что в процессе созревания мяса происходит сдвиг его рН:</b></p> <p>1) в кислую сторону до 6,5;  2) в щелочную сторону до 7,0;  3) <u>в кислую сторону до 5,7;</u>  4) в щелочную сторону до 7,4</p>	ИД – 4. ПК 1. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
32	<p><b>Научные исследования отечественных и зарубежных ученых показали, рН свежего созревшего мяса составляет:</b></p> <p>1) <u>5,7-6,2;</u>  2) 5,5-6,5;  3) 6,0-7,0;  4) 6,2-6,6.</p>	
33	<p><b>Научные исследования отечественных и зарубежных ученых показали, рН мяса сомнительной свежести составляет:</b></p> <p>1) 5,7-6,3;  2) 6,0-6,2;  3) <u>6,3-6,4;</u>  4) 6,5-6,6.</p>	
34	<p><b>По принятой классификации исходя из опыта отечественных учёных, к клубнеплодам относятся овощи:</b></p> <p>1) морковь  2) свекла  3) топинамбур  4) батат  5) редис</p>	
35	<p><b>По принятой классификации исходя из опыта отечественных учёных, к просовидным зерновым культурам НЕ относятся:</b></p> <p>1) рис  2) овес  3) кукуруза  4) сорго</p>	
36	<p><b>По принятой классификации исходя из опыта отечественных учёных, вид крупы определяется:</b></p> <p>1) содержанием доброкачественного ядра  2) зерновой культурой  3) размерами крупинок  4) обработкой ядра зерна</p>	
37	<p><b>По принятой классификации исходя из опыта отечественных учёных, к хлебным злакам относятся зерновые культуры:</b></p> <p>1) рожь  2) овес  3) рис  4) гречиха  5) чечевица</p>	
38	<p><b>Исходя из опыта отечественных учёных, мясом называется:</b></p> <p>1) все съедобные продукты убоя животного;  1) обескровленная туша убойного животного;</p>	

	<p>3) мышечная и жировая ткани в их естественной связи;</p> <p>4) <u>мышечная, жировая, соединительная и костная ткани в их естественной связи.</u></p>	
39	<p><b>Научные исследования отечественных и зарубежных ученых показали, рН не свежего мяса составляет</b></p> <p>1) 5,7-6,7;</p> <p>2) 6,2 и выше;</p> <p>3) 6,0 и выше;</p> <p>4) <u>6,5 и выше.</u></p>	
40	<p><b>Научные исследования отечественных и зарубежных ученых показали, к биотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относят:</b></p> <p>1) газовую среду</p> <p>2) теплофизические процессы</p> <p>3) погодные условия</p> <p>4) условия внешней среды</p>	
41	<p><b>На партию животных, направляемых на убой автомобильным транспортом, оформляются документы:</b></p> <p>1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</p> <p>2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</p> <p>3) <u>ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;</u></p> <p>4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.</p>	ИД – 1. ПК 3. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии
42	<p><b>Штамп видовой принадлежности ставится на:</b></p> <p>1) конину, верблюжатину, крольчатину;</p> <p>2) конину, козлятину, крольчатину;</p> <p>3) верблюжатину, козлятину, оленину;</p> <p>4) <u>конину, верблюжатину, оленину.</u></p>	
43	<p><b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b></p> <p><u>1) диагноз (название) болезни;</u></p> <p>2) видовую принадлежность мяса;</p> <p>3) пол и возраст животного;</p> <p>4) термическое состояние мяса</p>	
44	<p><b>Нестандартная (по показателям качества) свинина маркируется:</b></p> <p>1) квадратным клеймом;</p> <p>2) треугольным клеймом;</p> <p>3) <u>ромбовидным клеймом;</u></p> <p>4) овальным клеймом.</p>	
45	<p><b>При ветеринарном клеймении мяса штамп видовой принадлежности ставится на:</b></p> <p><u>1) конину;</u></p> <p>2) козлятину;</p> <p>3) баранину;</p> <p>4) крольчатину.</p>	
46	<p><b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b></p> <p>1) видовую принадлежность мяса;</p>	

	<p>2) пол животного;  3) возраст животного;  4) <u>способ обеззараживания мяса.</u></p>	
47	<p><b>На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы:</b>  <u>1) ветеринарное свидетельство 1-вет, гуртовая ведомость, путевой журнал;</u>  2) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;  3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость;.   4) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал.</p>	
48	<p><b>На партию животных, направляемых на убой железнодорожным транспортом, оформляются документы:</b>  <u>1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</u>  2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;  3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;  4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.</p>	
49	<p><b>Штамп видовой принадлежности ставится на:</b>  1) конину, верблюжатину, крольчатину;  2) конину, козлятину, крольчатину;  3) верблюжатину, козлятину, оленину;  4) <u>конину, верблюжатину, оленину.</u></p>	
50	<p><b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b>  <u>1) диагноз (название) болезни;</u>  2) видовую принадлежность мяса;  3) пол и возраст животного;  4) термическое состояние мяса.</p>	
51	<p><b>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</b>  1) нитратами и пестицидами  2) металлами и пестицидами  3) нитратами и антибиотиками  4) радионуклидами и фунгицидами</p>	<p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p>
52	<p><b>На мясо, подлежащее свободной реализации, наносится:</b>  1) ветеринарное клеймо прямоугольной формы;  2) ветеринарное клеймо круглой формы;  <u>3) ветеринарное клеймо овальной формы;</u>  4) ветеринарное клеймо квадратной формы.</p>	
53	<p><b>Товароведная маркировка мяса проводится при наличии на нем</b></p>	

	<p>1) ветеринарного клейма треугольной формы;</p> <p>2) ветеринарного клейма прямоугольной формы;</p> <p><u>3) ветеринарного клейма овальной формы;</u></p> <p>4) штампа видовой принадлежности.</p>	
54	<p><b>Пестицид, относящийся к глобальным загрязнителям среды (нормируется во всех продуктах) ....</b></p> <p>1) ГХЦГ</p> <p>2) дихлофос</p> <p>3) севин 21</p> <p>4) цезий-137</p>	
55	<p><b>Перечислите микотоксины, регламентируемые СанПиН 2.3.2.1078-01 и ТР ТС 021/2011 в зерно-мучных товарах:</b></p> <p>1) дезоксиниваленол</p> <p>2) зеараленол</p> <p>3) Т-2 токсин</p> <p>4) патулин</p>	
56	<p><b>В лабораторию для бактериологического исследования направляют:</b></p> <p><u>1) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</u></p> <p>2) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</p> <p>3) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость;</p> <p>4) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, трубчатую кость.</p>	
57	<p><b>Продуктами длительного хранения являются:</b></p> <p>1) зельцы и студни;</p> <p><u>2) сырокопченые колбасы;</u></p> <p>3) мясные хлебы;</p> <p>4) вареные и фаршированные колбасы.</p>	
58	<p><b>Индекс мясной промышленности при маркировке консервов обозначается буквой (буквами):</b></p> <p><u>1) А;</u></p> <p>2) МП;</p> <p>3) М;</p> <p>4) К.</p>	
59	<p><b>Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы:</b></p> <p>1) с сульфидной коррозией;</p> <p><u>2) с химическим бомбажем;</u></p> <p>3) с микробиологическим бомбажем;</p> <p>4) с закисанием.</p>	
60	<p><b>Маркировочный оттиск на крышке консервной банки должен содержать следующую информацию:</b></p> <p>1) государственный номер и адрес предприятия-изготовителя;</p> <p>2) номер стандарта, по которому выпущен продукт, его ассортиментный номер;</p> <p><u>3) государственный номер предприятия-изготовителя и ассортиментный номер продукта;</u></p>	

	4) номер субъекта Российской Федерации, в котором находится предприятие-изготовитель.	
61	<p><b>На предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</b></p> <p>1) 1 суток;  <u>2) 2 суток;</u>  3) 3 суток;  4) 5 суток.</p>	<p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
62	<p><b>Мясоперерабатывающее предприятие проводит расчет с предприятием-поставщиком убойных животных:</b></p> <p>1) за живую массу животных;  <u>2) за живую массу и упитанность животных;</u>  3) за живую массу животных и категорию их мяса;  4) за массу мяса.</p>	
63	<p><b>Кормление убойных животных прекращают:</b></p> <p>1) за 6 часов до убоя;  2) за 12 часов до убоя;  <u>3) за 24 часа до убоя;</u>  4) за 36 часов до убоя.</p>	
64	<p><b>Мясо с признаками плесневения:</b></p> <p>1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;  2) очищают от плесени и направляют на промпереработку;  <u>3) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;</u>  4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью.</p>	
65	<p><b>Техническим браком при экспертизе плодоовощной продукции является:</b></p> <p>1) испорченная продукция  2) нестандартная продукция  3) продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели  4) продукция, реализуемая со скидкой с цены</p>	
66	<p><b>В карантинном отделении мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</b></p> <p>1) 1 суток;  2) 2 суток;  <u>3) 3 суток;</u>  4) 5 суток.</p>	
67	<p><b>Для предохранения мясопродуктов от порчи <u>не используются:</u></b></p> <p>1) температура и влажность среды;  2) <u>симбиоз микроорганизмов, присутствующих во внешней среде;</u>  3) осмотическое давление в среде;  4) антагонизм микроорганизмов, присутствующих во внешней среде.</p>	
68	<p><b>На промышленном холодильнике ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов проводится</b></p> <p>1) при поступлении на холодильник;</p>	

	2) при поступлении на холодильник и отгрузке с него; 3) при поступлении на холодильник и хранении; 4) <u>при поступлении на холодильник, хранении и отгрузке с холодильника.</u>	
69	<b>При расчете естественной убыли мяса при холодном хранении не учитывают фактор:</b> 1) видовой принадлежности; 2) <u>пола животного;</u> 3) сезона года; 4) способа технологической обработки.	
70	<b>Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:</b> 1) красюк; 2) миражные; 3) <u>выливка;</u> 4) большое пятно.	

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

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

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

#### 4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Швагер, О.В. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного и растительного происхождения: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / О.В. Швагер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 54 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов животного происхождения</b>	

<p>Перечислите мероприятия, проводимые с животными перед отправкой на мясокомбинат.</p> <p>2. Каков порядок механической очистки и дезинфекции транспортных средств, на которых доставлялся скот?</p> <p>3. Какие допустимые нормы потерь живой массы при перевозке разных видов животных автотранспортом на расстояние до 40 км, свыше 150 км, при которых транспортировка считается удовлетворительной?</p> <p>4. В какие сроки производят взвешивание скота при отправке его на мясоперерабатывающее предприятие?</p> <p>5. В каком случае продукты животного происхождения направляются на утилизацию или уничтожение после доставки их на МПП?</p> <p>6. Каким транспортом хозяйства должны доставлять на мясокомбинаты больных, выбракованных животных?</p> <p>10. На сколько категорий делят транспортные средства, на которых перевозили животных, в зависимости от санитарного состояния?</p> <p>11. Какая норма площади пола на одно животное при транспортировке взрослого крупного рогатого скота автотранспортом?</p> <p>12. В какие сроки с момента прибытия автотранспорта к месту погрузки в хозяйстве должны быть произведены сдача-приемка скота, погрузка его в автотранспорт и оформление сопроводительных документов?</p> <p>13. Что делают с продуктами животного происхождения, если в течение 3 суток на них не предоставлены необходимые документы?</p> <p>14. Кто устанавливает пригодность автотранспорта для перевозки животных?</p> <p>15. Какая скорость движения автотранспорта допускается при перевозке животных по асфальтированным дорогам?</p> <p>16. Какая скорость движения автотранспорта допускается при перевозке животных по проселочным дорогам?</p> <p>17. В какие сроки автохозяйство обязано уведомить мясокомбинат в том случае если оно не может обеспечить вывоз скота в соответствии с ежедневным почасовым (посменным) графиком?</p> <p>18. В какие сроки мясокомбинат обязан уведомить автохозяйство, если он вносит изменения в почасовой (посменный) график?</p> <p>19. Какое количество проводников выделяют для сопровождения животных разных видов при транспортировке железнодорожным транспортом?</p> <p>20. При какой температуре воздуха запрещается перевозка животных, особенно свиней, в открытом кузове?</p> <p>21. Что делают при выявлении нарушений правил подготовки скота к сдаче в хозяйстве и погрузки его в автотранспорт, а также при выявлении технического несоответствия спецавтотранспорта для перевозки животных?</p> <p>22. Как проводят отбор проб меда для исследований?</p> <p>23. Какой вид фальсификации меда можно установить качественной реакцией на диастазу?</p> <p>24. Какие признаки созревшего мяса?</p> <p>25. Что называется бактерицидной фазой молока?</p> <p>26. Какие факторы влияют на продолжительность бактерицидной фазы молока?</p> <p>27. Что относится к технологическим свойствам молока?</p> <p>28. Какой документ оформляют на перевозку мяса и мясopодуlктов?</p> <p>29. Что подтверждает ветеринарное клеймо овальной формы?</p> <p>30. Как называется часть средней пробы, необходимая для полного санитарно-гигиенического исследования молока?</p> <p>31. Что такое миражное яйцо?</p> <p>32. Какой допускается срок хранения диетических яиц?</p>	<p>ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>ИД – 4. ПК 1. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД – 1. ПК 3. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p> <p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p>ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных</p>
--	--

		правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
2.	<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья и продуктов растительного происхождения</b>	
	<p>1. Перечислите требования к транспорту по перевозке зерна.</p> <p>2. Каков порядок механической очистки и дезинфекции транспортных средств, на которых перевозят сырьё растительного происхождения?</p> <p>3. Какие допустимые нормы потерь при перевозке различных видов корне-клубнеплодов?</p> <p>4. Перечислите виды транспорта, используемого для перевозки сырья и продукции растительного происхождения.</p> <p>5. Назовите санитарные требования к транспорту перевозящего сырьё и продукцию растительного происхождения.</p> <p>6. Кто устанавливает пригодность автотранспорта для перевозки сырья и продукции растительного происхождения?</p> <p>7. Что такое самосогревание зерна?</p> <p>8. Как проводят отбор проб зерна для исследований?</p> <p>9. Как проводят отбор проб корне-клубнеплодов?</p> <p>10. Как проводят отбор проб растительного масла исследований?</p> <p>11. Какое должно быть содержание влаги в зерне при транспортировке?</p> <p>12. Какой процент в партии картофеля допускается клубней с механическими повреждениями при продаже на рынках?</p> <p>13. Каким транспортом перевозиться растительное масло?</p>	<p>ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>

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

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

	<ul style="list-style-type: none"><li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li><li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li></ul>
--	--

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

### 4.2.1. Зачёт с оценкой

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено»; оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в случае дифференцированного зачета.

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

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

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

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

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

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

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

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

Результат зачета выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

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

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

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

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются заместителем директора института по учебной работе.

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

Допускается с разрешения заместителя директора института по учебной работе досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

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

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

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мероприятия, проводимые с животными перед отправкой на мясокомбинат.</li> <li>2. Порядок проведения механической очистки и дезинфекцию транспортных средств, на которых доставлялись животные.</li> <li>3. Допустимые нормы потерь живой массы при перевозке различных видов животных автотранспортом.</li> <li>4. Транспорт, используемый для перевозки на мясоперерабатывающие предприятия больных и выбракованных животных.</li> <li>5. Категории транспортные средства для перевозки животных, в зависимости от санитарного состояния.</li> <li>6. Норма площади пола на одно животное при транспортировке автотранспортом.</li> <li>7. Порядок установления пригодности автотранспорта для перевозки животных.</li> <li>8. Ветеринарно-санитарный требования к перевозке животных автотранспортом: количество сопровождающий, температура, норма площади пола, скорость передвижения.</li> <li>9. Порядок действий при выявлении нарушений правил подготовки скота к сдаче в хозяйстве и погрузки его в автотранспорт, а также при выявлении технического несоответствия спецавтотранспорта для перевозки животных.</li> <li>10. Документация, выдаваемая при транспортировке животных в пределах административного района и за пределы административного района.</li> <li>11. Документы, выдаваемые хозяйством перед отправкой на мясоперерабатывающие предприятия убойных животных: документы, подтверждающие принадлежность животных хозяйству-отправителю, документы на перевозку технического сырья животного происхождения, документы с результаты взвешивания скота и определения качества перед отправкой, опись животных.</li> <li>12. Документ оформляемые на перевозку мяса и мясопродуктов.</li> <li>13. Виды ветеринарный клейм.</li> <li>14. Сдача-приемка животных, больных заразными болезнями.</li> <li>15. Предназначение карантинного отделения. Его ёмкость.</li> <li>16. Случаи приёма животных на МПП вне очереди.</li> <li>17. Сроки в которые должен быть переработан скот, доставленный на мясокомбинат.</li> <li>18. Расчетный документ, подтверждающий количество и качество проданного скота.</li> <li>19. Порядок устранения разногласий при выявлении несоответствия наличия доставленных животных данным, указанным в ветеринарном свидетельстве и товарно-транспортной накладной.</li> <li>20. Транспортирование яйца. Пороки яиц.</li> <li>21. Срок хранения столовых яиц в холодильниках для промышленной переработки, срок хранения диетических яиц.</li> <li>22. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.</li> <li>23. Виды микроорганизмов по характеру влияния на них температуры среды.</li> <li>24. Температура парного, охлажденного, остывшего и замороженного мяса.</li> </ol>	<p>ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p> <p>ИД – 4. ПК 1. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД – 1. ПК 3. Составляет производственную документацию и установленную отчетность</p>

<p>25. Рефрижераторный виды транспорта.</p> <p>26.Хладагенты. Требованиям, которым должны отвечать хладагенты.</p> <p>27. Фазы созревания мяса. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.</p> <p>28. Нормы потерь мяса при замораживании.</p> <p>29. Температура хранения и транспортирования охлажденного мяса. Сроки хранения охлажденного мяса.</p> <p>30. Криогидратная температура.</p> <p>31. Методы замораживания мяса.</p> <p>32. Периодичность проведения бактериологическое исследования воздуха, соскобов со стен и смывов с оборудования камер холодильников и транспорта.</p> <p>33. Снижение качества мяса при травмировании и переутомления животных во время транспортировки?</p> <p>34. Группы кожевенного сырья при его сортировке в зависимости от вида животного, массы шкуры.</p> <p>35. Транспортирование кожевенного сырья.</p> <p>36. Бактерицидная фаза молока. Факторы, влияющие на продолжительность бактерицидной фазы молока.</p> <p>37. Технологические свойства молока.</p> <p>38. Порядок отбора пробы молока для полного санитарно-гигиенического исследования.</p> <p>39. Отбор проб меда для исследований.</p> <p>40. Ветеринарно-санитарный требования требования к транспортным средствам и таре для транспортирования мёда.</p> <p>41. Ветеринарно-санитарный требования при транспортирования живой рыбы.</p> <p>42. Ветеринарно-санитарный требования при транспортирования охлаждённой и замороженной рыбы.</p> <p>43. Ветеринарно-санитарный требования при транспортирования скоропортящихся продуктов животного происхождения.</p> <p>44. Перечислите требования к транспорту по перевозке зерна.</p> <p>45. Каков порядок механической очистки и дезинфекции транспортных средств, на которых перевозят сырьё растительного происхождения?</p> <p>46. Какие допустимые нормы потерь при перевозке различных видов корнеклубнеплодов?</p> <p>47. Перечислите виды транспорта, используемого для перевозки сырья и продукции растительного происхождения.</p> <p>48. Назовите санитарный требования к транспорту перевозящего сырьё и продукцию растительного происхождения.</p> <p>49. Порядок установления пригодности транспорта для перевозки сырья и продукции растительного происхождения.</p> <p>50. Самосогревание зерна.</p> <p>51. Порядок отбора проб зерна для исследований.</p> <p>52. Порядок отбора проб корне-клубнеплодов.</p> <p>53. Порядок отбора проб растительного масла.</p> <p>54. Содержание влаги в зерне при транспортировке.</p> <p>55. Ветеринарно-санитарный требования при транспортирования растительного масла.</p>	<p>в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p> <p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
---	--

Критерии оценки ответа обучающихся приведены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полностью усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li> <li>- демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последо-</li> </ul>

	<p>вательности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</li> <li>- в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>

### Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p><b>В процессе созревания мяса происходит сдвиг его рН:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в кислую сторону до 6,5;</li> <li>2) в щелочную сторону до 7,0;</li> <li><u>3) в кислую сторону до 5,7;</u></li> <li>4) в щелочную сторону до 7,4</li> </ol>	<p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
2	<p><b>При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) определение массовой доли влаги;</li> <li>2) реакция с нейтральным красным;</li> <li><u>3) определение содержания летучих жирных кислот;</u></li> <li>4) реакция на кислую фосфатазу.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
3	<p><b>Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит</b></p>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный</p>

	<p>1) свободной реализации;</p> <p>2) промпереработке;</p> <p>3) утилизации;</p> <p>4) <u>дополнительному лабораторному исследованию.</u></p>	и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
4	<p><b>На предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</b></p> <p>1) 1 суток;</p> <p>2) <u>2 суток;</u></p> <p>3) 3 суток;</p> <p>4) 5 суток.</p>	<p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
5	<p><b>Мясоперерабатывающее предприятие проводит расчет с предприятием-поставщиком убойных животных:</b></p> <p>1) за живую массу животных;</p> <p>2) <u>за живую массу и упитанность животных;</u></p> <p>3) за живую массу животных и категорию их мяса;</p> <p>4) за массу мяса.</p>	<p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
6	<p><b>Кормление убойных животных прекращают:</b></p> <p>1) за 6 часов до убоя;</p> <p>2) за 12 часов до убоя;</p> <p>3) <u>за 24 часа до убоя;</u></p> <p>4) за 36 часов до убоя.</p>	<p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
7	<p><b>pH свежего созревшего мяса составляет:</b></p> <p>1) <u>5,7-6,2;</u></p> <p>2) 5,5-6,5;</p> <p>3) 6,0-7,0;</p> <p>4) 6,2-6,6.</p>	<p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
8	<p><b>Мясо с признаками плесневения:</b></p> <p>1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;</p> <p>2) очищают от плесени и направляют на промпереработку;</p> <p>3) <u>очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;</u></p> <p>4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью.</p>	<p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
9	<p><b>Штамп видовой принадлежности ставится на:</b></p> <p>1) конину, верблюжатину, крольчатину;</p> <p>2) конину, козлятину, крольчатину;</p> <p>3) верблюжатину, козлятину, оленину;</p> <p>4) <u>конину, верблюжатину, оленину.</u></p>	<p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p>

10	<p><b>pH мяса сомнительной свежести составляет:</b></p> <p>1) 5,7-6,3;  2) 6,0-6,2;  <u>3) 6,3-6,4;</u>  4) 6,5-6,6.</p>	<p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
11	<p><b>К клубнеплодам относятся овощи:</b></p> <p>1) морковь  2) свекла  3) топинамбур  4) батат  5) редис</p>	<p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
12	<p><b>К просовидным зерновым культурам НЕ относятся:</b></p> <p>1) рис  2) овес  3) кукуруза  4) сорго</p>	<p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
13	<p><b>Вид крупы определяется:</b></p> <p>5) содержанием доброкачественного ядра  6) зерновой культурой  7) размерами крупинок  8) обработкой ядра зерна</p>	<p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
14	<p><b>К хлебным злакам относятся зерновые культуры:</b></p> <p>6) рожь  7) овес  8) рис  9) гречиха  10) чечевица</p>	<p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
15	<p><b>К показателю качества овощей и плодов, определяемому только лабораторными методами относится</b></p> <p>1) содержание плодов, пораженных болезнями  2) содержание сухих веществ  3) степень зрелости  4) степень механических повреждений</p>	<p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>
16	<p><b>Плесневение продуктов более интенсивно протекает при:</b></p> <p>1) пониженной относительной влажности воздуха  2) повышенной относительной влажности воздуха</p>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный</p>

	<p>3) пониженной концентрации кислорода</p> <p>4) пониженной температуре</p>	<p>контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
17	<p><b>Показателем качества овощей и плодов, определяемым измерительными методами является:</b></p> <p>1) консистенция</p> <p>2) размер</p> <p>3) окраска</p> <p>4) форма</p>	<p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>
18	<p><b>На партию животных, направляемых на убой автомобильным транспортом, оформляются документы:</b></p> <p>1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</p> <p>2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</p> <p><u>3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;</u></p> <p>4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.</p>	<p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p>
19	<p><b>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</b></p> <p>1) нитратами и пестицидами</p> <p>2) металлами и пестицидами</p> <p>3) нитратами и антибиотиками</p> <p>4) радионуклидами и фунгицидами</p>	<p>ИД – 2. ПК 3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p>
20	<p><b>Степень свежести мяса определяют:</b></p> <p>1) качественной реакцией на гликоген;</p> <p><u>2) реакцией на продукты белкового распада в бульоне;</u></p> <p>3) реакцией преципитации;</p> <p>4) реакцией на кислую фосфатазу.</p>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
21	<p><b>При определении степени свежести пищевых животных жиров определяют:</b></p> <p>1) активность пероксидазы;</p> <p><u>2) кислотное число;</u></p> <p>3) содержание летучих жирных кислот;</p> <p>4) активность кислой фосфатазы.</p>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
22	<p><b>Мясом называется:</b></p> <p>1) все съедобные продукты убоя животного;</p> <p>1) обескровленная туша убойного животного;</p> <p>3) мышечная и жировая ткани в их естественной свя-</p>	<p>ИД – 4. ПК 1.</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении</p>

	зи; 4) <u>мышечная, жировая, соединительная и костная ткани в их естественной связи.</u>	результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
23	<b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b> 1) <u>диагноз (название) болезни;</u> 2) видовую принадлежность мяса; 3) пол и возраст животного; 4) термическое состояние мяса	ИД – 1. ПК 3. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии
24	<b>рН несвежего мяса составляет</b> 1) 5,7-6,7; 2) 6,2 и выше; 3) 6,0 и выше; 4) <u>6,5 и выше.</u>	ИД – 4. ПК 1. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
25	<b>При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:</b> 1) определение массовой доли влаги; 2) реакция с нейтральным красным; 3) <u>определение содержания летучих жирных кислот;</u> 4) реакция на кислую фосфатазу.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
26	<b>На мясо, подлежащее свободной реализации, наносится:</b> 1) ветеринарное клеймо прямоугольной формы; 2) ветеринарное клеймо круглой формы; 3) <u>ветеринарное клеймо овальной формы;</u> 4) ветеринарное клеймо квадратной формы.	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
27	<b>Товароведная маркировка мяса проводится при наличии на нем</b> 1) ветеринарного клейма треугольной формы; 2) ветеринарного клейма прямоугольной формы; 3) <u>ветеринарного клейма овальной формы;</u> 4) штампа видовой принадлежности.	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.

28	<p><b>Пестицид, относящийся к глобальным загрязнителям среды (нормируется во всех продуктах) ....</b></p> <p>5) ГХЦГ 6) дихлофос 7) севин 21 8) цезий-137</p>	<p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p>
29	<p><b>Перечислите микотоксины, регламентируемые СанПиН 2.3.2.1078-01 и ТР ТС 021/2011 в зерно-мучных товарах:</b></p> <p>5) дезоксиниваленол 6) зеараленол 7) Т-2 токсин 8) патулин</p>	<p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p>
30	<p><b>Техническим браком при экспертизе плодоовощной продукции является:</b></p> <p>1) испорченная продукция 2) нестандартная продукция 3) продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели 4) продукция, реализуемая со скидкой с цены</p>	<p>ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
31	<p><b>К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относят:</b></p> <p>1) почвенно-климатические условия 2) теплофизические процессы 3) интенсивность процессов жизнедеятельности 4) условия внешней среды</p>	<p>ИД – 4. ПК 1. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
32	<p><b>К биотическим факторам, влияющим на сохранность продуктов относят:</b></p> <p>1) газовую среду 2) теплофизические процессы 3) погодные условия 4) условия внешней среды</p>	<p>ИД – 4. ПК 1. Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
33	<p><b>Нестандартная (по показателям качества) свинина маркируется:</b></p> <p>1) квадратным клеймом; 2) треугольным клеймом; 3) ромбовидным клеймом; 4) овальным клеймом.</p>	<p>ИД – 1. ПК 3. Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими</p>

		нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии
34	<p><b>Стойкость мяса к микробной порче зависит от:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>степени обескровливания</u>;</li> <li>2) категории упитанности;</li> <li>3) возраста животного;</li> <li>4) пола животного.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
35	<p><b>При ветеринарном клеймении мяса штамп видовой принадлежности ставится на:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>конину</u>;</li> <li>2) козлятину;</li> <li>3) баранину;</li> <li>4) крольчатину.</li> </ol>	<p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p>
36	<p><b>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) нитратами и пестицидами</li> <li>2) металлами и пестицидами</li> <li>3) нитратами и антибиотиками</li> <li>4) радионуклидами и фунгицидами</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
37	<p><b>Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) хранение клубней при температуре близкой к 0 градусам</li> <li>2) выдерживание клубней на свету и накопление соланина</li> <li>3) повышение относительной влажности воздуха при хранении</li> <li>4) прорастание глазков клубней</li> </ol>	<p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>
38	<p><b>Механическая прочность свежих плодов и овощей устанавливается:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) биохимическими методами</li> <li>2) объемом свободного пространства между отдельными экземплярами</li> <li>3) химическими методами</li> <li>4) прочностью кожуры и мякоти на раздавливание и прокол и допустимой высотой падения</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
39	<p><b>В свежем картофеле преобладает содержание...</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мальтозы</li> <li>2) глюкозы</li> <li>3) сахарозы</li> <li>4) крахмала</li> </ol>	<p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>
40	<b>Физической основой самосогревания насыпи овощей</b>	ИД – 2. ПК 1

	<p><b>являются:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) интенсивное дыхание</li> <li>2) плохая теплопроводность</li> <li>3) хорошая теплопроводность</li> <li>4) хранение при повышенной температуре</li> </ol>	Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
41	<p><b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) видовую принадлежность мяса;</li> <li>2) пол животного;</li> <li>3) возраст животного;</li> <li>4) <u>способ обеззараживания мяса.</u></li> </ol>	<p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p>
42	<p><b>Степень свежести мяса определяется в следующих случаях:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) при его плохом обескровливании;</li> <li>2) при установлении видовой принадлежности;</li> <li>3) <u>при длительном хранении в холодильнике;</u></li> <li>4) перед утилизацией.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
43	<p><b>На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>ветеринарное свидетельство 1-вет, гуртовая ведомость, путевой журнал;</u></li> <li>2) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;</li> <li>3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость;</li> <li>4) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал.</li> </ol>	<p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p>
44	<p><b>В карантинном отделении мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1 суток;</li> <li>2) 2 суток;</li> <li>3) <u>3 суток;</u></li> <li>4) 5 суток.</li> </ol>	<p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
45	<p><b>На партию животных, направляемых на убой железнодорожным транспортом, оформляются документы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</u></li> <li>2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;</li> <li>3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;</li> <li>4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.</li> </ol>	<p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p>
46	<p><b>Штамп видовой принадлежности ставится на:</b></p>	ИД – 1. ПК 3.

	<p>1) конину, верблюжати́ну, крольча́тину;</p> <p>2) конину, козля́тину, крольча́тину;</p> <p>3) верблюжати́ну, козля́тину, олени́ну;</p> <p>4) <u>конину, верблюжати́ну, олени́ну.</u></p>	<p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p>
47	<p><b>Нестандартная (по показателям качества) свинина маркируется:</b></p> <p>1) квадратным клеймом;</p> <p>2) треугольным клеймом;</p> <p>3) <u>ромбовидным клеймом;</u></p> <p>4) овальным клеймом.</p>	<p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p>
48	<p><b>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</b></p> <p>1) <u>диагноз (название) болезни;</u></p> <p>2) видовую принадлежность мяса;</p> <p>3) пол и возраст животного;</p> <p>4) термическое состояние мяса.</p>	<p>ИД – 1. ПК 3.</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии</p>
49	<p><b>В лабораторию для бактериологического исследования направляют:</b></p> <p>1) <u>три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</u></p> <p>2) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость;</p> <p>3) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость;</p> <p>4) три пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра, лимфатические узлы, трубчатую кость.</p>	<p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p>
50	<p><b>К условно-патогенной микрофлоре относятся:</b></p> <p>1) стафилококки;</p> <p>2) <u>бактерии группы кишечной палочки;</u></p> <p>3) сальмонеллы;</p> <p>4) микроскопические плесневые грибы.</p>	<p>ИД – 1. ПК 1.</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
51	<p><b>Основными факторами порчи мяса являются:</b></p> <p>1) температура и влажность среды;</p>	<p>ИД – 1. ПК 1.</p> <p>Проводит ветеринарно-</p>

	<p>2) pH и окислительно-восстановительные условия среды;</p> <p>3) <u>активность собственных тканевых ферментов мяса;</u></p> <p>4) осмотическое давление в среде.</p>	санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
52	<p><b>Способствующими факторами порчи мяса являются:</b></p> <p>1) протеазы мышечной ткани;</p> <p>2) микрофлора, присутствующая во внешней среде;</p> <p>3) ферменты, вызывающие автолиз;</p> <p>4) <u>температура и влажность среды.</u></p>	ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
53	<p><b>Для предохранения мясопродуктов от порчи <u>не используются:</u></b></p> <p>1) температура и влажность среды;</p> <p>2) <u>симбиоз микроорганизмов, присутствующих во внешней среде;</u></p> <p>3) осмотическое давление в среде;</p> <p>4) антагонизм микроорганизмов, присутствующих во внешней среде.</p>	ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
54	<p><b>На промышленном холодильнике ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов проводится</b></p> <p>1) при поступлении на холодильник;</p> <p>2) при поступлении на холодильник и отгрузке с него;</p> <p>3) при поступлении на холодильник и хранении;</p> <p>4) <u>при поступлении на холодильник, хранении и отгрузке с холодильника.</u></p>	ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
55	<p><b>При расчете естественной убыли мяса при холодном хранении не учитывают фактор:</b></p> <p>1) видовой принадлежности;</p> <p>2) <u>пола животного;</u></p> <p>3) сезона года;</p> <p>4) способа технологической обработки.</p>	ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
	<p><b>Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:</b></p> <p>1) физический бомбаж;</p> <p>2) <u>химический бомбаж;</u></p> <p>3) герметический легковес;</p> <p>4) подтёк.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
56	<p><b>Пельмени хранят при температуре:</b></p> <p>1) -5...-10<sup>0</sup>С;</p> <p>2) 0...-10<sup>0</sup>С;</p> <p>3) не выше -5<sup>0</sup>С;</p> <p>4) <u>не выше -10<sup>0</sup>С.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
57	<p><b>При сульфидной коррозии мясные баночные консервы:</b></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный

	<p>1) подлежат утилизации;</p> <p>2) подлежат переработке;</p> <p><u>3) выпускаются без ограничений;</u></p> <p>4) подлежат бакисследованию.</p>	и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
58	<p><b>Продуктами длительного хранения являются:</b></p> <p>1) зельцы и студни;</p> <p>2) <u>сырокопченые колбасы;</u></p> <p>3) мясные хлебы;</p> <p>4) вареные и фаршированные колбасы.</p>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
59	<p><b>Подлежат утилизации консервы с дефектами:</b></p> <p>1) физический бомбаж;</p> <p>2) химический бомбаж;</p> <p><u>3) активный подтёк, обнаруженный в процессе хранения;</u></p> <p>4) «птички».</p>	ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
60	<p><b>Индекс мясной промышленности при маркировке консервов обозначается буквой (буквами):</b></p> <p><u>1) А;</u></p> <p>2) МП;</p> <p>3) М;</p> <p>4) К.</p>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
61	<p><b>Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы:</b></p> <p>1) с сульфидной коррозией;</p> <p><u>2) с химическим бомбажем;</u></p> <p>3) с микробиологическим бомбажем;</p> <p>4) с закисанием.</p>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
62	<p><b>Маркировочный оттиск на крышке консервной банки должен содержать следующую информацию:</b></p> <p>1) государственный номер и адрес предприятия-изготовителя;</p> <p>2) номер стандарта, по которому выпущен продукт, его ассортиментный номер;</p> <p><u>3) государственный номер предприятия-изготовителя и ассортиментный номер продукта;</u></p>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нор-

	4) номер субъекта Российской Федерации, в котором находится предприятие-изготовитель.	мативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
63	<b>Продуктами длительного хранения являются колбасы:</b> 1) вареные и варено-копченые; 2) <u>сырокопченые и сыровяленые;</u> 3) полукопченые и варено-копченые; 4) кровяные и ливерные.	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
64	<b>Скорпортящимися продуктами являются колбасы:</b> 1) сырокопченые; 2) варено-копченые; 3) <u>кровяные;</u> 4) сыровяленые.	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
65	<b>При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:</b> 1) направляют на промпереработку; 2) <u>утилизируют;</u> 3) выпускают без ограничений; 4) выпускают с понижением сортности.	ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
66	<b>Объем пробы молока для ВСЭ составляет:</b> 1) <u>0,25 дм<sup>3</sup>;</u> 2) 0,30 дм <sup>3</sup> ; 3) 0,5 дм <sup>3</sup> ; 4) 1,0 дм <sup>3</sup> .	ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
67	<b>Кислотность сортового молока-сырья нормируется в диапазоне:</b> 1) <u>от 16 до 21 °Т;</u> 2) от 15 до 21 °Т; 3в) от 20 до 25 °Т; 4) от 16 до 18 °Т.	ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
68	<b>В молоке 2 сорта количество соматических клеток должно быть</b> 1) не более 100 тыс. в 1 мл; 2) не более 500 тыс. в 1 мл; 3) <u>не более 750 тыс. в 1 мл;</u> 4) не более 1000 тыс. в 1 мл.	ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
69	<b>Кислотность молока принято выражать:</b> 1) градусах Кеттсторфера (°К);	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный

	<p>2) градусах Цельсия (°C);</p> <p>3) <u>градусах Тернера (°T);</u></p> <p>4) градусах Кельвина (°K);</p>	и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
70	<p><b>Плотность молока-сырья нормируется в диапазоне:</b></p> <p>1) 1024-1030 кг/м<sup>3</sup>;</p> <p>2) <u>1027-1032 кг/м<sup>3</sup>;</u></p> <p>3) 1032-1037 кг/м<sup>3</sup>;</p> <p>4) 1025-1038 кг/м<sup>3</sup>.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
71	<p><b>Согласно ГОСТ, несортным считается молоко имеющее кислотность:</b></p> <p>1) <u>15-18 °T;</u></p> <p>2) 16-18 °T;</p> <p>3) 16-20 °T;</p> <p>4) 16-21 °T.</p>	ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
72	<p><b>Показатель СОМО характеризует:</b></p> <p>1) количество сухих веществ в молоке;</p> <p>2) <u>количество сухих веществ, исключая жиры;</u></p> <p>3) количество сухих веществ, включая жиры;</p> <p>4) количество солей в молоке.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
73	<p><b>Сортность молока зависит от:</b></p> <p>1) <u>группы чистоты;</u></p> <p>2) массовой доли жира;</p> <p>3) массовой доли СОМО;</p> <p>4) термостойкости.</p>	ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
74	<p><b>По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:</b></p> <p>1) сорта;</p> <p>2) группы;</p> <p>3) подклассы;</p> <p>4) <u>классы.</u></p>	ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
75	<p><b>При повышении температуры молока его плотность:</b></p> <p>1) <u>понижается;</u></p> <p>2) повышается;</p> <p>3) не изменяется;</p> <p>4) сначала повышается, затем снижается.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
76	<p><b>По механической загрязненности молоко делится на группы:</b></p> <p>1) 1, 2;</p> <p>2) <u>1, 2, 3;</u></p> <p>3) 1, 2, 3, 4;</p> <p>4) 1, 2, 3, 4, 5.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
77	<p><b>Сортность молока <u>не зависит</u> от:</b></p> <p>1) группы чистоты;</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный

	<p>2) титруемой кислотности;  3) <u>массовой доли жира</u>;  4) плотности.</p>	и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
78	<p><b>Согласно ГОСТ Р на молоко-сырье, оно может быть</b></p> <p>1) высшего, первого, второго, третьего сорта;  2) <u>высшего, первого, второго сорта и несортovým</u>;  3) высшего, первого, второго сорта;  4) первого, второго сорта и несортovým.</p>	<p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
79	<p><b>Продолжительность бактерицидной фазы молока зависит от:</b></p> <p>1) способа получения молока;  2) плотности молока;  3) <u>температуры охлаждения молока</u>;  4) содержания жира в молоке.</p>	<p>ИД – 1. ПК 1.</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
80	<p><b>Молоко можно консервировать:</b></p> <p>1) поваренной солью;  2) <u>перекисью водорода</u>;  3) едким натром;  4) серной кислотой.</p>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
81	<p><b>По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются:</b></p> <p>5) <u>на хрящевые и костистые</u>  6) на хрящевые и хрящекостные  7) на хрящекостные и круглоротые  8) на круглоротые и хрящевые</p>	<p>ИД – 1. ПК 1.</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
82	<p><b>В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы:</b></p> <p>1) морские, пресноводные, питающие, полупроходные;  2) морские, речные, озерные, жирующие;  3) <u>морские, пресноводные, проходные, полупроходные</u>;  4) морские, речные, проходные, озерные</p>	<p>ИД – 1. ПК 1.</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
83	<p><b>Проходными считаются рыбы, которые:</b></p> <p>1) <u>живут в морях, а для нереста уходят в реки</u>  2) живут в опресненных участках морей  3) живут постоянно в озерах и реках  4) живут постоянно в морях</p>	<p>ИД – 1. ПК 1.</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
84	<p><b>Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям:</b></p> <p>1) внешнему виду, запаху, вкусу  2) внешнему виду, качеству разделки, запаху, вкусу  3) <u>внешнему виду, качеству разделки, консистенции, запаху</u>  4) внешнему виду, консистенции, вкусу, запаху</p>	<p>ИД – 1. ПК 1.</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
85	<b>Диетическим является пищевое куриное яйцо,</b>	ИД – 1. ПК 1.

	<p><b>хранившиеся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не более 3 суток;</li> <li>2) <u>не более 7</u> суток;</li> <li>3) не более 14 суток;</li> <li>4) не более 21 суток.</li> </ol>	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
86	<p><b>Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) красюк;</li> <li>2) миражные;</li> <li>3) <u>выливка</u>;</li> <li>4) большое пятно.</li> </ol>	<p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
87	<p><b>К столовым куриным относят яйца, срок хранения которых (не считая дня снесения) при температуре 18-20 °С не превышает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 7 суток;</li> <li>2) 14 суток;</li> <li>3) <u>25</u> суток;</li> <li>4) 30 суток.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
88	<p><b>Высота воздушной камеры столовых куриных яиц, хранившихся при температуре 18-20 °С должна быть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не более 4 мм;</li> <li>2) <u>не более 7</u> мм;</li> <li>3) не более 9 мм;</li> <li>4) не более 13 мм.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
89	<p><b>Масса куриного яйца отборной категории должна быть не менее:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 45г;</li> <li>2) 55г;</li> <li>3) <u>65г</u>;</li> <li>4) 75г.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
90	<p><b>Для промышленной переработки <u>не допускается</u> использовать яйца со следующим дефектом:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мятый бок;</li> <li>2) <u>миражные</u>;</li> <li>3) малое пятно;</li> <li>4) насечка.</li> </ol>	<p>ИД – 3. ПК 3.</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
91	<p><b>Масса куриного яйца 1 категории должна быть не менее:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 35 г;</li> <li>2) 45 г;</li> <li>3) <u>55 г</u>;</li> <li>4) 65 г.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
92	<p><b>При температуре от -2° С до 0 °С столовые куриные яйца могут храниться:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 15 суток;</li> <li>2) 30 суток;</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный</p>

	3) <u>90 суток</u> ; 4) 120 суток.	контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
93	<b>Для хранения меда можно использовать тару из:</b> 1) <u>стекла</u> ; 2) дерева (сосны); 3) пластика; 4) оцинкованного железа.	ИД – 3. ПК 3. Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач
94	<b>Для лабораторных исследований отбирают пробу меда массой:</b> 1) <u>50 г</u> ; 2) 100 г; 3) 250г; 500г.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
95	<b>Влажность меда должна быть</b> 1) <u>не более 21 %</u> ; 2) не менее 21 %; 3) не более 23 %; 4) не менее 24 %.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
96	<b>Падевый мед относится:</b> 1) <u>к натуральному меду</u> ; 2) к искусственному меду; 3) к ненатуральному меду; 4) к фальсифицированному меду.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
97	<b>Кислотность меда ниже 1<sup>0</sup> свидетельствует о:</b> 1) <u>скармливании пчелам сахарного сиропа</u> ; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 4) длительном (более 1 года) хранении меда.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
98	<b>При отбора пробы меда в сотах берут куски 5x5 см от:</b> 1) каждой соторамки; 2) каждой третьей соторамки 3) <u>каждой пятой соторамки</u> ; 4) каждой десятой соторамки.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
99	<b>Причиной появления сладкого вкуса у картофеля является:</b> 1) <u>хранение клубней при температуре близкой к 0 градусов</u> 2) выдерживание клубней на свету и накопление соланина 3) повышение относительной влажности воздуха при	ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхожде-

	хранении 4) проращение глазков клубней	ния
100	<b>Массовая доля влаги определяется в:</b> 1) пряностях; 2) картофеле; <u>3) муке;</u> 4) соленых овощах.	ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения
101	<b>Массовая доля влаги <u>не определяется</u> в:</b> 1) крупах; <u>2) картофеле;</u> 3) крахмале; 4) семенах подсолнечника.	ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения
102	<b>Титруемая кислотность определяется в:</b> 1) крупах; 2) муке; <u>3) крахмале;</u> 4) растительных маслах.	ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения
103	<b>Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение</b> 1) титруемой кислотности; 2) массовой доли сухих веществ; 3) массовой доли растительного белка; <u>4) наличия посторонних примесей.</u>	ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения
104	<b>Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке может быть</b> 1) допустимая, недопустимая; <u>2) сорная, вредная, зерновая;</u> 3) физическая, химическая; 4) механическая, биологическая.	ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения
105	<b>Величина рН мяса несвежей рыбы составляет</b> 1) 5,1 и выше; 2) 6,1 и выше; <u>3) 7,1 и выше;</u> 4) 8,1 и выше.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
106	<b>Ботаническое происхождение меда устанавливают по</b> 1) его цвету;	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2) <u>результату пыльцового анализа;</u></li> <li>3) результату реакции на оксиметилфурфурол;</li> <li>4) результату определения диастазной активности.</li> </ol>	контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
107	<p><b>Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не менее 1 ед. Готе;</li> <li>2) не более 10 ед. Готе;</li> <li>3) <u>не менее 10 ед. Готе;</u></li> <li>4) не менее 18 ед. Готе.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
108	<p><b>Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных лабораторных исследований меда на основании</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>его органолептических показателей;</u></li> <li>2) отсутствия ветеринарно-санитарного паспорта пасеки;</li> <li>3) хранения меда в таре из запрещенных материалов;</li> <li>4) наличия фальсификации.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
109	<p><b>Забраживанию, закисанию подвержен мед:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) фальсифицированный сахарным сиропом;</li> <li>2) <u>незрелый;</u></li> <li>3) падевый;</li> <li>4) сиропообразный</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
110	<p><b>Забраживание, закисание меда изменяет следующие физико-химические показатели:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>кислотность;</u></li> <li>2) диастазную активность;</li> <li>3) содержание оксиметилфурфузола;</li> <li>4) влажность.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
111	<p><b>Для установления ботанического вида гречишного меда процентное содержание пыльцы гречихи к общей массе пыльцы должно быть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 10%.</li> <li>2) <u>30%;</u></li> <li>3) 45%;</li> <li>4) 70 %.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
112	<p><b>Содержание инвертированного сахара в меде должно быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не менее 50 %;</li> <li>2) не менее 60 %;</li> <li>3) <u>не менее 70 %;</u></li> <li>4) не менее 80 %.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
113	<b>Образец зерна и зернопродуктов для исследования на наличие амбарных вредителей следует отбирать:</b>	ИД – 3. ПК 1. Проводит лабо-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) с поверхности продукта;</li> <li>2) <u>в 5-10 см от поверхности продукта;</u></li> <li>3) в 30-50 см от поверхности продукта;</li> <li>4) в глубоких слоях продукта.</li> </ul>	<p>ракторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>
114	<p><b>Кислотное число растительных масел должно быть</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) не более 3,0;</li> <li>2) не более 4,0;</li> <li>3) не более 5,0;</li> <li>4) <u>не более 6,0.</u></li> </ul>	<p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>
115	<p><b>К болезням картофеля <u>не относится</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>туберкулез;</u></li> <li>2) рак;</li> <li>3) фузариоз;</li> <li>4) парша.</li> </ul>	<p>ИД – 3. ПК 1.</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>
116	<p><b>Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) экстракт из мышечной ткани;</li> <li>2) <u>экстракт из жабр;</u></li> <li>3) бульон из мяса;</li> <li>4) мышечная ткань.</li> </ul>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
117	<p><b>В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) до 10 микробных тел;</li> <li>2) до 20 микробных тел;</li> <li>3) <u>до 30 микробных тел;</u></li> <li>4) до 50 микробных тел.</li> </ul>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
118	<p><b>Фактором быстрой порчи рыбы <u>не является</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>ее изначально высокая бактериальная обсемененность;</u></li> <li>2) высокая активность собственных пищеварительных ферментов;</li> <li>3) высокое содержание влаги;</li> <li>4) наличие слизи на поверхностных покровах.</li> </ul>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
119	<p><b>При отборе проб меда пробоотборник следует:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>погрузить на всю глубину тары</u></li> <li>2) погружать отдельно в верхнюю, среднюю и нижнюю части тары</li> <li>3) отбирать только из нижней части тары;</li> <li>4) отбирать только из средней части тары.</li> </ul>	<p>ИД – 2. ПК 1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
120	<p><b>При загрязнении меда нежелательными естественными примесями его</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) утилизируют;</li> </ul>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и без-</p>

	2) свободно реализуют; 3) <u>реализуют после очистки отстаиванием;</u> 4) денатурируют.	опасности продуктов животного происхождения
121	<b>к</b> <b>Определение содержания влаги в меде относится</b> 1) <u>обязательным исследованиям</u> 2) дополнительным исследованиям 3) исследованиям, проводимым на усмотрение вет-санэксперта; 4) не обязательным исследованиям	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
122	<b>Кислотность меда выше 4<sup>0</sup> свидетельствует о:</b> 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) <u>закисании меда;</u> 3) прогревании меда выше 60 °С; 4) незрелости меда.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
123	<b>К болезням картофеля относится</b> 1) туберкулез; 2) <u>рак;</u> 3) бактериоз; 4) зобоватость.	ИД – 3. ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения
124	<b>Рыбу сомнительной свежести можно</b> 1) при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений; 2) перерабатывать на стерилизованные консервы; 3) после проварки использовать для пищевых целей; 4) <u>после проварки скармливать пушным зверям.</u>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
125	<b>Основанием для браковки меда служит:</b> 1) содержание инвертированного сахара 72 %; 2) <u>диастиазная активность 2 ед. Готе;</u> 3) кислотность 1,8 °; 4) влажность 20 %.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

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

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

