


Рабочая программа дисциплины «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения» составлена в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017г. № 939. 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 ветеринарных наук, доцент Савостина Т.В.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы «06» апреля 2021 г. (протокол № 15).

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

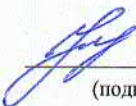


(подпись)

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины «15» апреля 2021 г. (протокол № 3).

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



(подпись)

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.....	4
1.1 Цель и задачи дисциплины	4
1.2 Компетенции и индикаторы их достижений.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	7
3. Объём дисциплины и виды учебной работы	7
3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	7
3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам	7
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку.....	9
4.1 Содержание дисциплины	10
4.2 Содержание лекций	11
4.3 Содержание лабораторных занятий	11
4.4 Содержание практических занятий.....	12
4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся.....	12
4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся	12
4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся.....	13
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	14
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	14
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,.....	16
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	16
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	17
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	17
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся.....	19
Лист регистрации изменений.....	68

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

1.1 Цель и задачи дисциплины

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

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков по лабораторному и производственному контролю качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

Изучение:

- методов лабораторного и производственного контроля на предприятиях;
- нормативных и технических документов, регламентирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- инструкций, методик, правил производственного ветеринарного контроля и оценки сырья и продуктов животного происхождения при заразных, в том числе зооантропонозных, и незаразных болезнях на производстве.

Овладение практическими навыками:

- работы с нормативной документацией и требованиями ветеринарно-санитарного контроля.
- планирования и организации проведения внутреннего производственного контроля и инспекции предприятия;
- методами лабораторного и производственного контроля на предприятиях.

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-2. ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	знания	Обучающийся должен знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.02, ПК-1 –3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.02, ПК-1 –У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.02, ПК-1 –Н.2)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-3ПК-1 Проводит лабораторный	знания	Обучающийся должен знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения		растительного происхождения (ФТД.02, ПК-1 –3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения для пищевых целей (ФТД.02, ПК-1 –У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть: методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения (ФТД.02, ПК-1 –Н.3)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-4ПК-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 по тематике исследования (ФТД.02, ПК-1 –3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь: пользоваться научной информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ФТД.02, ПК-1 –У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками использования научной информации отечественного и зарубежного опыта при анализе результатов собственных исследований (ФТД.02, ПК-1 –Н.4)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать: особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 -3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 –У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: применением на практике базовых знаний теории и проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 –Н.2)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-3ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья рас-	знания	Обучающийся должен знать: особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 -3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь: применять на практике базовые знания теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья раститель-

тительного происхождения при решении профессиональных задач.		ного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 – У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть: применением на практике базовых знаний теории и проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 –Н.3)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-4ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать: методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач, обработки результатов научных исследований и составления отчетов по выполненному заданию (ФТД.02, ПК-2 -3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь: проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию (ФТД.02, ПК-2 –У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения отбора проб и лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 –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-2ПК-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: производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.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 (ФТД.02, ПК-3 –У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: составлением производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.02, ПК-3 –Н.2)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-3ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при реше-	знания	Обучающийся должен знать: особенности осуществления контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-3 -3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь: осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-3 –У.3)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
нии профессиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть: методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-3 –Н.3)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к факультативам профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 2 зачетных единицы (ЗЕТ), 72 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 7 семестре;
- заочная форма обучения в 7 семестре.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	40	6
В том числе:		
Лекции (Л)	12	2
Лабораторные занятия (ЛЗ)	26	4
Контроль самостоятельной работы	2	
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	32	62
Контроль	зачет	4 (зачет)
Итого	72	72

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	ПЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения							
1.1.	Понятие качества и его показатели.	3,6	2			1,6	х
1.2.	Понятие качества и биобезопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.	3,6		2		1,6	х

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ПЗ	КСР		
1.3.	Отбор проб, виды и нормы для сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	3,6		2	0,5	1,6	x
1.4.	Методы определения показателей качества лабораторного и производственного контроля.	3,6	2			1,6	x
1.5.	Анализ рисков и критические контрольные точки на предприятиях пищевой промышленности.	3,6	2			1,6	x
1.6.	Европейская система анализа опасностей по критически контрольным точкам HACCP и ISO.	1,6				1,6	x
1.7.	Особенности производственного контроля переработки отдельных видов сырья	1,7				1,7	x
1.8.	Отечественный и зарубежный опыт внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	2,2				1,7	x
Раздел 2. Безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения							
2.1.	Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов: сущности, уровни, виды, основные критерии ее оценки	3,3	2		1,5	1,3	x
2.2.	Оценка качества и безопасность рыбы	3		2		1	x
2.3.	Изучение методов исследования тяжелых металлов.	3,2		2		1,2	x
2.4.	Загрязнение пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения микроорганизмами и их метаболитами.	3	2			1	x
2.5.	Оценка качества и безопасность мяса	3		2		1	x
2.6.	Микробиологические методы исследования мяса на наличие кишечных инфекций	5,3		4		1,3	x
2.7.	Загрязнение пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения ксенобиотиками из внешней среды.	3,2	2			1,2	x
2.8.	Оценка качества и безопасность корнеклубнеплодов	3		2		1	x
2.9.	Изучение методов определения нитратов и нитрозаминов в продукции.	3		2		1	x
2.10.	Оценка качества и безопасность зерна	3		2		1	x
2.11.	Пестициды и их токсиколого-гигиеническая характеристика (методы определения).	3,5		2		1,5	x
2.12.	Радионуклиды и технологические способы снижения их содержания в пищевой продукции. Методы определения	3		2		1,5	x
2.13.	Генномодифицированные организмы: мифы и реальность. Безопасность генномодифицированных организмов.	1				1	x
2.14.	Загрязнение сырья и продуктов диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Методы контроля и профиликтики.	1				1	x
2.15.	Загрязнение сырья и продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Методы контроля и профилактики	1				1	x
2.16.	Загрязнение сырья и продуктов ксенобиотиками биологического происхождения	1				1	x
2.17.	Проблемы качества и безопасности товаров	4,5		2		1	
	Контроль	x	x	x	x	x	x

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ПЗ	КСР		
	Итого	72	12	26	2	32	х

Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения						
1.1.	Понятие качества и его показатели.	25			2	х
1.2.	Понятие качества и биобезопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.				3	х
1.3.	Отбор проб, виды и нормы для сырья и продуктов животного и растительного происхождения.			2	2	х
1.4.	Методы определения показателей качества лабораторного и производственного контроля.		2		2	2
1.5.	Анализ рисков и критические контрольные точки на предприятиях пищевой промышленности.				3	х
1.6.	Европейская система анализа опасностей по критически контрольным точкам HACCP и ISO.				2	х
1.7.	Особенности производственного контроля переработки отдельных видов сырья				3	х
1.8.	Отечественный и зарубежный опыт внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы				2	х
Раздел 2. Безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения						
2.1.	Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов: сущности, уровни, виды, основные критерии ее оценки	47			2	х
2.2.	Оценка качества и безопасность рыбы				3	х
2.3.	Изучение методов исследования тяжелых металлов.				2	х
2.4.	Загрязнение пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения микроорганизмами и их метаболитами.				4	х
2.5.	Оценка качества и безопасность мяса				2	
2.6.	Микробиологические методы исследования мяса на наличие кишечных инфекций				4	х
2.7.	Загрязнение пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения ксенобиотиками из внешней среды.				2	2
2.8.	Оценка качества и безопасность корнеклубнеплодов				2	х
2.9.	Изучение методов определения нитратов и нитрозаминов в продукции.				2	х
2.10.	Оценка качества и безопасность зерна			2	3	х
2.11.	Пестициды и их токсиколого-гигиеническая характеристика (методы определения).				2	х
2.12.	Радионуклиды и технологические способы снижения их содержания в пищевой продукции. Методы определения				3	х

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ПЗ		
2.13.	Генномодифицированные организмы: мифы и реальность. Безопасность генномодифицированных организмов.				3	x
2.14.	Загрязнение сырья и продуктов диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Методы контроля и профилактики.				2	x
2.15.	Загрязнение сырья и продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Методы контроля и профилактики				3	x
2.16.	Загрязнение сырья и продуктов ксенобиотиками биологического происхождения				2	x
2.17.	Проблемы качества и безопасности товаров				2	x
	Контроль	x	x	x	x	4
	Итого	72	2	4	62	4

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 Контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Тема 1.1 Показатели качества. Определение понятия «качество», «качество продуктов питания». Свойства, определяющие качество продуктов. Значение определения качества продуктов питания, влияние качества на рентабельность производств, востребованность продукции на потребительском рынке. Критерии качества продукции, поставленной на производство. Классификация показателей качества: по количеству характеризующих свойств, по оценке уровня качества, по характеризующим свойствам продукции.

Тема 1.2 Методы определения показателей качества Понятия «метод анализа», «принцип анализа», «методика анализа», «арбитражная», «экспресс», «ускоренная» методика анализа. Классификация методов определения показателей качества по способам получения информации, по источникам получения информации. Методы органолептического анализа. Роль органолептического анализа в оценке качества. Принципы исследования сенсорной чувствительности дегустаторов. Требования к стандартным методикам анализа. Факторы, влияющие на точность анализа стандартных свойств, воспроизводимость и межлабораторную сходимость

Тема 1.3 Анализ рисков и критические контрольные точки на предприятиях пищевой промышленности. Нормативная база системы анализа рисков и критических контрольных точек. Понятия «опасный фактор», «риск». Группы рисков. Примеры физических опасных факторов, меры предосторожности. Примеры химических опасных факторов, меры предосторожности. Примеры биологических опасных факторов, меры предосторожности. Контрольная критическая точка и способы ее выявления.

Раздел 2 Безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Тема 2.1 Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов: сущности, уровни, виды, основные критерии ее оценки Введение. Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Концепция продовольственной безопасности России. Гигиенические характеристики основных компонентов пищи. Охрана продуктов питания от чужеродных веществ - важная гигиеническая задача.

Тема 2.2 Загрязнение сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения микроорганизмами и их метаболитами.

Факторы, способствующие загрязнению пищевого сырья и продуктов. Микробные инфекции и интоксикации.

Тема 2.3 Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды. Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Загрязнение сырья химическими элементами (ртуть, свинец, кадмий, мышьяк), нитратами и нитритами. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов.

4.2 Содержание лекций Очная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Понятие качества и его показатели.	2	+
2.	Методы определения показателей качества лабораторного и производственного контроля.	2	+
3.	Анализ рисков и критические контрольные точки на предприятиях пищевой промышленности.	2	+
4.	Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов: сущности, уровни, виды, основные критерии ее оценки	2	+
5.	Загрязнение пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения микроорганизмами и их метаболитами.	2	+
6.	Загрязнение пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения ксенобиотиками из внешней среды.	2	+
	Итого	12	80%

Заочная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Методы определения показателей качества лабораторного и производственного контроля.	2	+
	Итого	14	50%

4.3 Содержание лабораторных занятий Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Понятие качества и биобезопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.	2	+
2.	Отбор проб, виды и нормы для сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	2	+
3.	Оценка качества и безопасность рыбы	2	+
4.	Изучение методов исследования тяжелых металлов.	2	+
5.	Оценка качества и безопасность мяса	2	+
6.	Микробиологические методы исследования мяса на наличие кишечных инфекций	4	+
7.	Оценка качества и безопасность корнеклубнеплодов	2	+
8.	Изучение методов определения нитратов и нитрозаминов в продукции.	2	+
9.	Оценка качества и безопасность зерна	2	+
10.	Пестициды и их токсиколого-гигиеническая характеристика (методы определения).	2	+
11.	Радионуклиды и технологические способы снижения их содержания в пищевой продукции. Методы определения	2	+
12.	Проблемы качества и безопасности товаров	2	
	Итого	26	80%

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Отбор проб, виды и нормы для сырья и продуктов животного и растительного происхождения	2	+
2.	Оценка качества и безопасность зерна	2	+
	Итого	14	50%

4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены.

4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	6	17
Подготовка к тестированию	5	17
Подготовка к собеседованию	6	-
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	6	24

Подготовка к промежуточной аттестации	9	4
Итого	32	62

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		по очной форме обучения	по заочной форме обучения
1.	Понятие качества и его показатели.	1,6	2
2.	Понятие качества и биобезопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.	1,6	3
3.	Отбор проб, виды и нормы для сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	1,6	3
4.	Методы определения показателей качества лабораторного и производственного контроля.	1,6	2
5.	Анализ рисков и критические контрольные точки на предприятиях пищевой промышленности.	1,6	3
6.	Европейская система анализа опасностей по критически контрольным точкам HACCP и ISO.	1,6	3
7.	Особенности производственного контроля переработки отдельных видов сырья	1,7	3
8.	Отечественный и зарубежный опыт внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	1,7	2
9.	Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов: сущности, уровни, виды, основные критерии ее оценки	1,3	3
10.	Оценка качества и безопасность рыбы	1	2
11.	Изучение методов исследования тяжелых металлов.	1,2	3
12.	Загрязнение пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения микроорганизмами и их метаболитами.	1	2
13.	Оценка качества и безопасность мяса	1	2
14.	Микробиологические методы исследования мяса на наличие кишечных инфекций	1,3	3
15.	Загрязнение пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения ксенобиотиками из внешней среды.	1,2	3
16.	Оценка качества и безопасность корнеклубнеплодов	1	2
17.	Изучение методов определения нитратов и нитрозаминов в продукции.	1	2
18.	Оценка качества и безопасность зерна	1	3
19.	Пестициды и их токсиколого-гигиеническая характеристика (методы определения).	1,5	2
20.	Радионуклиды и технологические способы снижения их содержания в пищевой продукции. Методы определения	1,5	2
21.	Генномодифицированные организмы: мифы и реальность. Безопасность генномодифицированных организмов.	1	3
22.	Загрязнение сырья и продуктов диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Методы контроля и профиликтики.	1	2
23.	Загрязнение сырья и продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Методы контроля и профилактики	1	3
24.	Загрязнение сырья и продуктов ксенобиотиками биологического происхождения	1	2
25.	Проблемы качества и безопасности товаров	1	2
	Итого	32	62

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

5.1 Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: метод. указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: очная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 78 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00766.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>.

5.2 Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: заочная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 37 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00764.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>.

5.3 Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: метод. рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: очная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 17 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00765.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>.

5.4 Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: заочная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 20 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00763.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>.

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

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

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

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

Основная:

1. Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370> (дата обращения: 11.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Батищева, Л. В. Производственный микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Батищева, Д. В. Ключникова. —

Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 156 с. — ISBN 978-5-00032-011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71655> (дата обращения: 11.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335> (дата обращения: 11.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Горина, Л. Н. Промышленная безопасность и производственный контроль : учебно-методическое пособие / Л. Н. Горина, Т. Ю. Фрезе. — Тольятти : ТГУ, 2013. — 154 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140044> (дата обращения: 11.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93550> (дата обращения: 11.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102690> (дата обращения: 11.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Романюк Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) [Электронный ресурс] / Т.И. Романюк; А.Е. Чусова; И.В. Новикова - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014 - 161 с. - Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336061> (дата обращения: 11.04.2021). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-075-4. — Текст : электронный.
8. Слесаренко Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161> (дата обращения: 11.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Шмат Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356> (дата обращения: 11.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная:

10. Андреев М. Н. Производственный охотничий контроль : учебное пособие / М. Н. Андреев, Н. В. Краев, В. Н. Краева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2220-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169059> (дата обращения: 11.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский и др. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. — 228 с. — (Питание). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57574> (дата обращения: 12.04.2021). — ISBN 5-94087-058-9; 978-5-94087-058-6. — Текст : электронный.

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168797> (дата обращения: 11.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Соколова О.Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов : учебное пособие / О.Я. Соколова ; Оренбургский государственный университет. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. — 195 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270299> (дата обращения: 11.04.2021). — Текст : электронный.
14. Шмат Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-89764-507-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90721> (дата обращения: 11.04.2021). — 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 «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru»

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

- 9.1. Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки: Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: очная» / Т.В. Савостина. — Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. — 78 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00766.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>
- 9.2. Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: метод. рекомендации по организации самостоятельной работы студентов обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: очная» / Т.В. Савостина. — Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. — 17 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00765.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>.
- 9.3 Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: заочная» / Т.В. Савостина. — Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. — 37 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00764.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>.

9.4 Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: заочная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 20 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00763.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>.

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

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

1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы»
2. «Техэксперт: Пищевая промышленность»
3. «Сельхозтехника»

5. Электронный каталог Института ветеринарной медицины - http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus

Программное обеспечение общего назначения:

1. Операционная система Microsoft Windows.
2. Офисный пакет Microsoft Office.
3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0.
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

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

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

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

2. Аудитория № VII оснащенная:

- мультимедийным комплексом (компьютер, видеопроектор).

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

- 1 МФУ hp125.
- 2 Монитор АОС.
- 3 Системный блок.
- 4 Переносной мультимедийный комплекс
- 5 ПК-2
- 6 Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
- 7 рН-метр рН-150МИ
- 8 Люминоскоп «Филин»
- 9 Фотоэлектроколориметр
- 10 Рефрактометр ИРФ-454 Б2М
- 11 Лабораторная центрифуга СМ-6М
- 12 Универсальный водяной термостат-редуктазник УТР-24

13 Микроскопы «Биолам»

14 Электронные весы KERN 442

15 Переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asuss, сетевой фильтр).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....	21
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций.....	24
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины.....	31
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	32
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки.....	32
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии.....	32
4.1.2. Собеседование.....	39
4.1.3. Тестирование.....	41
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	52
4.2.1. Зачет.....	52

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-2. ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся должен знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.02, ПК-1 -3.2)	Обучающийся должен уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.02, ПК-1 -У.2)	Обучающийся должен владеть: методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.02, ПК-1 -Н.2)	Устный опрос на практическом занятии; тестирование; собеседование	Зачет

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-3ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	Обучающийся должен знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения (ФТД.02, ПК-1 -3.3)	Обучающийся должен уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения для пищевых целей (ФТД.02, ПК-1 -У.3)	Обучающийся должен владеть: методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	Устный опрос на практическом занятии; тестирование; собеседование	Зачет

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-4ПК-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 по тематике исследования (ФТД.02, ПК-1 –3.4)	Обучающийся должен уметь: пользоваться научной информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ФТД.02, ПК-1 –У.4)	Обучающийся должен владеть: навыками использования научной информации отечественного и зарубежного опыта при анализе результатов собственных исследований (ФТД.02, ПК-1 – Н.4)	Устный опрос на практическом занятии; тестирование; собеседование	Зачет

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать: особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 - 3.2)	Обучающийся должен уметь: применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 – У.2)	Обучающийся должен владеть: применением на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 – Н.2)	Устный опрос на практическом занятии; тестирование; собеседование	Зачет

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-3ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач.	Обучающийся должен знать: особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 -3.3)	Обучающийся должен знать: особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 -3.3)	Обучающийся должен знать: особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 -3.3)	Устный опрос на практическом занятии; тестирование; собеседование	Зачет

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-4ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать: методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач, обработки результатов научных исследований и составления отчетов по выполненному заданию (ФТД.02, ПК-2 -3.4)	Обучающийся должен уметь: проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных задач, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию (ФТД.02, ПК-2 – У.4)	Обучающийся должен владеть: навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения отбора проб и лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-2 –Н.4)	Устный опрос на практическом занятии; тестирование; собеседование	Зачет

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся должен знать: производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.02, ПК-3 - 3.2)	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 (ФТД.02, ПК-3 – У.2)	Обучающийся должен владеть: составлением производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.02, ПК-3 – Н.2)	Устный опрос на практическом занятии; тестирование; собеседование	Зачет

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-3ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать: особенности осуществления контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-3 -3.3)	Обучающийся должен уметь: осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-3 – У.3)	Обучающийся должен владеть: методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач (ФТД.02, ПК-3 –Н.3)	Устный опрос на практическом занятии; тестирование; собеседование	Зачет

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

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

Показатели оценивания ИД-2.ПК-1	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ФТД.02, ПК-1 -3.2	Обучающийся не знает : методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо знает методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся знает методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения с требуемой степенью полноты и точности
ФТД.02, ПК-1-У.2	Обучающийся не умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения с требуемой степенью полноты и точностью
ФТД.02, ПК-1-Н.2	Обучающийся не владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения с требуемой степенью полноты и точностью

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

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ФТД.02, ПК-1 -3.3	Обучающийся не знает методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо знает методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	Обучающийся знает методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения с незначи-	Обучающийся знает методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхож-

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
			тельными ошибками и отдельными пробелами	дения
ФТД.02, ПК-1 -У.3	Обучающийся не умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения для пищевых целей	Обучающийся слабо умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения для пищевых целей	Обучающийся умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения для пищевых целей с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения для пищевых целей
ФТД.02, ПК-1 -Н.3	Обучающийся не владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	Обучающийся слабо владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	Обучающийся владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся свободно владеет навыками методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения

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	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ФТД.02, ПК-1 -З.4	Обучающийся не знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Обучающийся слабо знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Обучающийся знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ФТД.02, ПК-1 -У.4	Обучающийся не умеет пользоваться научной информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Обучающийся слабо умеет пользоваться научной информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Обучающийся умеет пользоваться научной информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет пользоваться научной информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ФТД.02, ПК-1 -Н.4	Обучающийся не владеет	Обучающийся слабо владеет	Обучающийся владеет методами	Обучающийся свободно

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

Показатели оце-	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине
-----------------	--

ивания	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ФТД.02, ПК -2 - 3.2	Обучающийся не знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач с требуемой степенью полноты и точности
ФТД.02, ПК-2 - У.2	Обучающийся не умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет применять на практике базовые знания теории и проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
ФТД.02, ПК-2 - Н.2	Обучающийся не владеет навыками применением на практике базовых знаний теории и проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками применением на практике базовых знаний теории и проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся свободно применяет на практике базовые знания теории и проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

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

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ФТД.02, ПК-2 -3.3	Обучающийся не знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает особенности в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач с требуемой степенью полноты и точности
ФТД.02, ПК-2-У.3	Обучающийся не умеет применять на практике базовые знания	Обучающийся слабо умеет применять на практике базовые знания	Обучающийся умеет применять на практике базовые знания теории	Обучающийся умеет применять на практике базовые знания

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	теории и проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
ФТД.02, ПК-2-Н.3	Обучающийся не владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся свободно применяет на практике базовые знания теории и проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач

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

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ФТД.02, ПК-2 -3.4	Обучающийся не знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач, обработки результатов научных исследований и составления отчетов по выполненному заданию	Обучающийся слабо знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач, обработки результатов научных исследований и составления отчетов по выполненному заданию в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Обучающийся знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач, обработки результатов научных исследований и составления отчетов по выполненному заданию с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает методики отбора проб и проведения лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач, обработки результатов научных исследований и составления отчетов по выполненному заданию с требуемой степенью полноты и точности
ФТД.02, ПК-2-У.4	Обучающийся не умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении про-	Обучающийся слабо умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении про-	Обучающийся умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении профессиональных за-	Обучающийся умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования по заданной методике с использованием современных технологий при решении

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	фессиональных задач, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию	фессиональных задач, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию	дач, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию с незначительными ошибками и отдельными пробелами	профессиональных задач, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию
ФТД.02, ПК-2-Н.4	Обучающийся не владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения отбора проб и лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения отбора проб и лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения отбора проб и лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся свободно владеет навыками применения на практике базовых знаний теории и проведения отбора проб и лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

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

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ФТД.02, ПК-3 -3.2	Обучающийся не знает производственную документацию (график работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся слабо знает производственную документацию (график работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Обучающийся знает производственную документацию (график работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает производственную документацию (график работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование) и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции с требуемой степенью полноты и точности
ФТД.02, ПК-3 -У.2	Обучающийся не умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Рос-	Обучающийся слабо умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством	Обучающийся умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации,	Обучающийся умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
	сийской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
ФТД.02,ПК3 -Н.2	Обучающийся не владеет навыками составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся слабо владеет навыками составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся владеет навыками составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся свободно владеет составлением производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции

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

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ФТД.02, ПК-3 -З.3	Обучающийся не знает особенности осуществления контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает особенности осуществления контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся знает особенности осуществления контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает особенности осуществления контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач с требуемой степенью полноты и точности
ФТД.02, ПК-3 -У.3	Обучающийся не умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся умеет осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ФТД.02,ПК-3 -Н.3	Обучающийся не владеет навыками и методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет навыками и методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся владеет навыками и методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся свободно владеет навыками и методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

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

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

1. Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: метод. указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: очная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 78 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00766.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>.

2. Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: заочная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 37 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00764.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>.

3. Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: метод. рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: очная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 17 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00765.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>.

4. Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: заочная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 20 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00763.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>.

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 «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

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

4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Темы и планы занятий (см. методразработку «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: метод. указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки: Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высш. образования бакалавриат. Форма обучения: очная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 78 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00766.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>; Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: заочная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 37 с. - Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00764.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Тема 1 Понятие качества и биобезопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.</p> <p>1. Каким НД регулируется безопасность сырья и продуктов питания?</p> <p>2. Что относится к показателям пищевой ценности сырья и продуктов питания?</p> <p>3. Какими показателями характеризуется биологическая ценность сырья и продуктов питания?</p> <p>4. Какие химические вещества относятся к потенциально опасным?</p> <p>5. Какие радионуклиды регламентируются ТР ТС 021/2011?</p> <p>6. Какие показатели безопасности относятся биологическим контаминантам?</p> <p>7. Чем ксенобиотики отличаются от контаминантов?</p> <p>8. В каких продуктах регламентируются вредные растительные примеси?</p> <p>9. В чем значение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения?</p> <p>10. Каковы основные виды контаминации сырья и продуктов животного и растительного происхождения?</p> <p>11. Какими НД осуществляется правовое регулирование биологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов?</p> <p>12. Каковы основные нормативные акты правового регулирования биологической безопасности сырья и пищевых продуктов?</p> <p>13. Каковы основные федеральные законы, обеспечивающие правовое регулирование биологической безопасности сырья и пищевых продуктов.</p> <p>14. Дайте понятие «качество».</p> <p>15. Чем является набор количественно или качественно установленных</p>	<p>ИД-2. ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>ИД-3ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p> <p>ИД-4ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продук-</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>требований, которые регламентируются НД? 16. Что относится к показателям качества? Приведите примеры.</p>	<p>ции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач. ИД-3ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 2 Отбор проб, виды и нормы для сырья и продуктов животного и растительного происхождения. 1. Дать понятие точечной пробы. С какой целью она отбирается? 2. Дать понятие объединенной пробы. С какой целью она отбирается? 3. Дать понятие средней пробы продукции. С какой целью она отбирается? 4. Дать понятие лабораторной пробы. С какой целью она отбирается? 5. Каков порядок отбора проб? 6. Каков порядок упаковки, транспортировки и хранения проб? 7. Каковы особенности отбора сырья и продукции животного и растительного происхождения при проведении государственного ветеринарного контроля проб ? 8. Из каких участков отбираются пробы мяса для исследования? 9. Как послать материал для бактериологического, серологического, вирусологического, гистологического исследования?</p>	<p>ИД-4ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 3 Оценка качества и безопасность рыбы 1. Что называют партией рыбы? 2. От чего зависит объем выборки рыбы? 3. Как проводится отбор проб рыбы? 4. Перечислите основные этапы в схеме экспертизы рыбы. 5. Чем средняя проба отличается от объединенной? 6. Почему органолептический анализ рыбы нужно проводить после физических испытаний? 7. Какова особенность экспертизы мороженой рыбы? 8. Почему столбец «норма» в протоколе испытаний нужно заполнять только по ГОСТ, а не использовать нормативные данные ТР ТС или ТР ЕАЭС 040/2016? 9. Какие микробиологические показатели нормируются ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 040/2016? 10. Перечислите гигиенические показатели для мороженой рыбы. 11. Что такое экспертное заключение?</p>	<p>ИД-2. ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач ИД-3ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения ИД-3ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>Тема 4 Изучение методов исследования тяжелых металлов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какими тяжелыми металлами могут быть загрязнены сырье и продукция? 2. Какие тяжелые металлы относятся к токсичным? Почему? 3. Какие требованиям предъявляются к методам анализа, используемым в контроле качества? 4. Что такое пробоподготовка? 5. Из каких этапов состоит пробоподготовка? 6. Чем сухая минерализация отличается от мокрой? Какой метод более прост? 7. Какими методами определяют токсичные элементы в ПС и ПП? 8. Назовите методы, характерные для определения токсичных элементов. 	<p>ИД-2. ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-4ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 5 Оценка качества и безопасность мяса</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как проводится отбор проб мяса? 2. Перечислите основные этапы в схеме экспертизы мяса. 3. Какова особенность экспертизы мяса на свежесть? 4. Почему столбец «норма» в протоколе испытаний нужно заполнять только по ГОСТ, а не использовать нормативные данные ТР ТС? 5. Какие микробиологические показатели нормируются ТР ТС 021/2011? 6. Перечислите гигиенические показатели для мороженого мяса. 7. Какова особенность экспертизы мяса на принадлежность к больным животным? 	<p>ИД-2. ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p> <p>ИД-3ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
	<p>Тема 6 Микробиологические методы исследования мяса на наличие кишечных инфекций</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие органы и ткани обирают от туши животного для бактериологического исследования? 2. С какой целью проводят посев на дифференциально-диагностическую среду Эндо? 3. Как провести серологическую типизацию сальмонелл? 4. Как поступают с мясом и внутренними органами при обнаружении сальмонелл? 5. Чем отличаются пищевые токсикоинфекции от токсикозов? 	<p>ИД-2. ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.</p> <p>ИД-3ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветери-</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>6. Каков характер роста бактерий группы кишечной палочки на среде Эндо? 7. Как растут на МПА бациллы сибирской язвы? 8. Какова санитарная оценка мяса при обнаружении бактерий группы кишечной палочки только во внутренних органах?</p>	<p>ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения. ИД-4ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач. ИД-2ПК-3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>
	<p>Тема 7 Оценка качества и безопасность корнеклубнеплодов В чем заключается порядок проведения экспертизы? 2. Как осуществляется отбор проб свежих овощей? 3. Какова объединенная проба для плодов? 4. Что относится к специфическим показатели качества? 5. Что относится к определяющим показателям качества? 6. По каким показателям качества можно провести идентификацию плодов? 7. Приведите примеры конкретных овощей или плодов для которых свойственны специфические показатели? 8. Чем характеризуется внутреннее строение плода? 9. Как проводится измерительное исследование плодов и овощей? 10. Какая продукция считается стандартной? 11. Какими документами установлены требования к качеству продукции? 12. Какими документами регламентируются показатели безопасности? 13. Перечислите группы критериев безопасности растительной продукции. Объясните, почему именно эти критерии?</p>	<p>ИД-3ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p> <p>ИД-3ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач.</p> <p>ИД-3ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач.</p>
	<p>Тема 8 Изучение методов определения нитратов и нитрозаминов в продукции.</p> <p>1. Что такое нитраты? 2. Какую опасность для организма представляют нитраты? 3. Какие методы используют для определения нитратов? 4. Какие методы используют для определения нитритов? 5. Каким прибором определяют содержание нитратов в растительной продукции? 6. Что такое относительное содержание нитратов, в каких единицах измеряется? 7. Каковы технологические способы снижения нитратов в пищевой продукции? 8. Как такое заболевание как рак имеет взаимосвязь с содержанием нитратов, нитритов в продукции?</p>	<p>ИД-2. ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.</p> <p>ИД-4ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
		<p>решении профессиональных задач ИД-2ПК-3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>
	<p>Тема 9 Оценка качества и безопасность зерна</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Что относится к базисным нормам качества зерна? 2. Что относится к специальным нормам качества зерна? 3. Что относится к общим показателям качества зерна? 4. Что относится к ограничительным нормам качества? 5. Что относится к показателям, характеризующим потребительскую ценность? 6. Какие показатели влияют на качество зерна? 7. Перечислите дефекты зерна? 	<p>ИД-3ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p> <p>ИД-3ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач.</p> <p>ИД-3ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач.</p>
	<p>Тема 10 Пестициды и их токсиколого-гигиеническая характеристика (методы определения).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие группы веществ, применяемых в растениеводстве и животноводстве, могут стать ксенобиотиками? 2. Что такое пестициды? 3. Какие группы пестицидов вы знаете? 4. Какие проблемы возникают в процессе применения химических средств защиты растений? 5. Что такое эффект биологического усиления и явление вторичного загрязнения? 6. Каковы технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции? 7. Где больше всего накапливается пестицидов, с поверхности или глубины овоща? 8. Какими последствиями для организма грозит отравление пестицидами? 9. В каком продовольственном сырье могут содержаться преимущественно пестициды? 10. На какие структуры воздействует пестицид при борьбе с насекомыми? 11. На человека пестицид может оказывать такое же влияние? 12. Перечислите виды пестицидов, регламентируемые ТР ТС 021/2011. 	<p>ИД-4ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-2ПК-3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>Тема 11 Радионуклиды и технологические способы снижения их содержания в пищевой продукции. Методы определения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Можно ли считать исчерпывающими для оценки внутреннего облучения людей, данные о содержании в природных объектах и поступлении в организм изотопа стронция-90? 2. Какие ещё естественные и искусственные (в результате техногенного загрязнения) радиоактивные изотопы могут поступать в организм человека с пищей растительного и животного происхождения? 3. Назовите пищевые продукты, накапливающие в себе наибольшие концентрации радиоактивных изотопов. 4. Перечислите искусственные радиоактивные изотопы, которые нормируются в пищевых продуктах? 5. Дайте определение явлению естественной радиоактивности. Назовите единицы измерения радиоактивности. 6. При каком характере воздействия на организм ионизирующего излучения возможно развитие хронической лучевой болезни? 7. Назовите клинические формы хронической лучевой болезни, в зависимости от характера облучения. 8. Перечислите степени тяжести хронической лучевой болезни. 9. Изложите характерную динамику изменения картины крови при хронической лучевой болезни 	<p>ИД-4ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-2ПК-3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>
	<p>Тема 12 Проблемы качества и безопасности товаров</p> <p>Перечень задач по показателям качества и безопасности</p> <p>Задача №1: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы рыба соответствовала требованиям по показателям безопасности, пшеница была забракована по содержанию микотоксинов, свекла была не допущена в реализацию по содержанию пестицидов.</p> <p>Задача №2: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы колбаса вареная «Чайная» соответствовала требованиям по показателям безопасности, сыр был забракован по содержанию микотоксинов, сельдь холодного копчения была не допущена в реализацию по содержанию микроорганизмов.</p> <p>Задача №3: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы говядина тушеная (1 сорт) соответствовала требованиям по показателям безопасности, икра лососевая зернистая была забракована по содержанию токсичных элементов, крупа гречневая была не допущена в реализацию из-за наличия картофельной болезни.</p> <p>Задача №4: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы мясо птицы 1 сорта соответствовало требованиям по показателям безопасности, колбаса сырокопченая была забракована по содержанию БГКП, кефир 2,5 жирности был не допущен в реализацию из-за низкого содержания закваски.</p> <p>Задача №5: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы говядина в тушах и полутушах соответствовала требованиям по показателям безопасности, грецкий орех был забракован по содержанию токсичных элементов, мука пшеничная 1-го сорта была не допущен в реализацию по содержанию микотоксинов.</p> <p>Задача №6: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы печень куриная (на подложке) соответствовала требованиям по показателям безопасности, сёмга слабосоленая была забракована по содержанию гистамина, вино домашнее - не допущено в реализацию по содержанию пестицидов.</p> <p>Задача №7: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы яйцо пищевое соответствовало требованиям по показателям безопасности, сыр «Российский» был забракован по содержанию токсичных элементов, колбаса сырокопченая была не допущена в реализацию по содержанию бензапирена.</p> <p>Задача №8: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы творог 9%-й жирности соответствовал требованиям по показателям безопасности, масло сливочное «Анкор» был за-</p>	<p>ИД-2. ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>ИД-3ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p> <p>ИД-4ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ИД-2ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-3ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач.</p> <p>ИД-3ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>бракован по показателю окислительной порчи, масло подсолнечное было не допущено в реализацию по содержанию свинца.</p> <p>Задача №9: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы сельдь копченая соответствовала требованиям по показателям безопасности, перец сладкий свежий был забракован по содержанию пестицидов, пшено не допущено в реализацию по содержанию пестицидов.</p> <p>Задача №10: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы мясной окорок соответствовал требованиям по показателям безопасности, молоко сырое было забраковано по содержанию микотоксинов, сырок вяленый был не допущен в реализацию по содержанию ГХЦГ и гистамину.</p> <p>Задача №11: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы масло подсолнечное нерафинированное соответствовало требованиям по показателям безопасности, шпроты в масле были забракованы по содержанию бензопирена и олова, консервы мясорастительные были не допущены в реализацию по содержанию пестицидов.</p> <p>Задача №12: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы рыбные пресервы соответствовало требованиям по показателям безопасности, свинина охлажденная была забракована по содержанию цезия-137, апельсины свежие были не допущены в реализацию по содержанию пестицидов.</p> <p>Задача №13: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы мясные полуфабрикаты в тесте - пельмени соответствовал требованиям по показателям безопасности, сурими «крабовые палочки» были забракованы по содержанию энтерококков, компот сушеный был не допущен в реализацию по содержанию плесени.</p> <p>Задача №14: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы курага соответствовали требованиям по показателям безопасности, рыба свежая карп был забракован по общей микробной загрязненности, яйца пищевые куриные 1 категории был не допущен в реализацию из-за обсемененности сальмонеллами.</p> <p>Задача №15: заполните протокол испытаний следующих продуктов по показателям безопасности, так чтобы сервелат варено-копченый соответствовал требованиям по показателям безопасности, молоко питьевое 2,5% жирности было забраковано по содержанию микотоксинов, арахис был не допущен в реализацию по содержанию радионуклидов.</p>	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)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная

Шкала	Критерии оценивания
	сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. 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: «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: метод. рекомендации по организации самостоятельной работы студентов обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высш. образования бакалавриат. Форма обучения: очная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 17 с. - – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00765.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>; Савостина Т.В. «Лабораторный и производственный контроль качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Профиль подготовки Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Уровень высшего образования бакалавриат. Форма обучения: заочная» / Т.В. Савостина. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. – 20 с. - – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00763.pdf>; <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5988>) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<ol style="list-style-type: none"> а темы? Чем является набор количественно или качественно установленных требований, которые регламентируются НД? Что относится к показателям качества? Приведите примеры. Какие химические вещества относятся к потенциально опасным? Оценка качества и безопасности мяса. Оценка качества и безопасности рыбы. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья животного происхождения. Основные факторы загрязнения сырья и пищевых продуктов животного происхождения токсичными элементами. Что относится к показателям пищевой ценности сырья и продуктов питания? Какими показателями характеризуется биологическая ценность сырья и продуктов питания? 	<p>ИД-2. ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
<ol style="list-style-type: none"> Общая характеристика свежей плодоовощной продукции и продуктов их переработки. Общая характеристика свежих грибов и продуктов их переработки. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Технология производства сушеной и мороженой продукции. Общая характеристика зерна и масленичных культур. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества свежей плодоовощной продукции. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества зер- 	<p>ИД-3 ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
новых культур и продуктов их переработки.	
17. Пути снижения загрязнения сырья и продукции ксенобиотиками. Отечественный и зарубежный опыт.	ИД-4ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
18. Как поступают с рыбой сомнительной свежести с наличием аммиака в мясе выше допустимой нормы? 19. Как поступают с мясом рыб при обнаружении в них тяжелых металлов или пестицидов в пределах предельно допустимых показателей? 20. При какой температуре мороженая рыбная продукция должна храниться? 21. Назовите пороки рыбы сухого посола? 22. Как флуоресцирует мышечная ткань свежей рыбы при люминесцентно-спектральном анализе? 23. При бактериоскопии свежей рыбы в мазках из поверхностных слоев мышц обнаружено более 30 микробов. Как поступить с продукцией? 24. Какое минимальное количество аммиака при определении реактивом Несслера указывает на непригодность рыбы в пищу? 25. С какой целью специалисты ГЛВСЭ направляют в Госветлабораторию трубчатую кость для микробиологических исследований? 26. С помощью каких лабораторных исследований можно определить мясо вынужденного убоя?	ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
27. Особенности входного контроля качества овощного сырья при производстве пищевых продуктов. 28. Особенности входного контроля качества плодово-ягодного сырья при производстве пищевых продуктов. 29. Болезни зерна, пороки и дефекты продуктов переработки зерна. 30. Пороки и дефекты плодовоовощной продукции.	ИД-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
31. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества свежей и переработанной плодовоовощной продукции. 32. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества грибов и продуктов их переработки. 33. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества зерна и масличных культур и продуктов их переработки. 34. Правила и порядок проведения отбора проб свежей плодовоовощной продукции. 35. Правила и порядок проведения отбора проб переработанной плодовоовощной продукции. 36. Правила и порядок проведения отбора проб зерновых злаковых культур, зерна бобовых культур и продуктов их переработки.	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
37. Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности пищевой продукции. 38. Каким НД регулируется безопасность сырья и продуктов питания? 39. Какими НД осуществляется правовое регулирование биологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов? 40. Каковы основные нормативные акты правового регулирования биологической безопасности сырья и пищевых продуктов? 41. Каковы основные федеральные законы, обеспечивающие правовое регулирование биологической безопасности сырья и пищевых продуктов. 42. Дайте понятие «качество».	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
43. Каковы основные виды контаминации сырья и продуктов животного и растительного происхождения? 44. Какие радионуклиды регламентируются ТР ТС 021/2011? 45. Какие показатели безопасности относятся биологическим контаминантам? 46. Чем ксенобиотики отличаются от контаминантов? 47. В каких продуктах регламентируются вредные растительные примеси?	ИД-3ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
48. В чем значение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения?	

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

4.1.3. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам 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>Какое клеймо упитанности должно стоять на полутуше говядины от молодняка, если мышцы развиты удовлетворительно, жировые отложения отсутствуют.</p> <p>1) Круглое; 2) Квадратное; 3) Треугольное; 4) Ромбовидное.</p>	ИД-2. ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного проис-
2	Консистенция оттаявшего мяса малоупругая. Цвет на разрезе мышц красный без	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>потемнения, постороннего запаха и других признаков порчи не выявлено. Какое заключение можно сделать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Начало микробной порчи; 2) Начало порчи в результате автолиза; 3) Мясо повторно замороженное, свежее; 4) Мясо оттаявшее свежее. 	хождение
3	<p>При каких признаках, обнаруженных в мясе, оно может быть отнесено к мясу сомнительной свежести:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Слабогнилостный запах; 2) Слабый кислый запах; 3) Выраженный кислый запах; 4) Запах окисленного жира. 	
4	<p>Расположите в правильной очередности последовательность осмотра внутренних органов при ветеринарно-санитарной экспертизе (1,3,2,4,5,6):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) селезенка 2) легкие 3) сердце 4) печень 5) почки 6) вымя 	
5	<p>Основным методом при ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя является</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) патологоморфологический; 2) органолептический; 3) микробиологический; 4) физико-химический. 	
6	<p>Сердце, легкие, печень, диафрагма и пищевод в естественной связи с трахеей называются..... (поле ответа введите слово в творительном падеже единственного числа).</p>	
7	<p>Ветеринарное клеймо овальной формы подтверждает, что...</p> <p>Укажите не менее двух правильных ответов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ветсанэкспертиза мяса и субпродуктов проведена в полном объеме; 2) продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений; 3) продукция подлежит обезвреживанию; 4) продукция направляется на утилизацию; 5) сырье отправить на промышленную переработку; 6) требуется повторная ветеринарная экспертиза. 	
8	<p>Контроль за выполнением инструкции по ветеринарному клеймению мяса возлагается на...</p> <p>Выберите правильный ответ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Госветнадзор; 2) Госдуму; 3) Госстандарт; 4) Роспотребнадзор. 	
9	<p>Сколько мест согласно требованиям правил ветсанэкспертизы оборудуют для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов на предприятиях с паточным процессом переработки птицы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 1 место; 2) 2 места; 3) 3 места. 4) 4 места 	
10	Рыбная продукция с истекшим сроком реализации и сомнительной свежести для	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	продажи на рынке... (продолжите предложение).	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p>Главной задачей отдела производственно-ветеринарного контроля является....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) осуществление ветеринарно-санитарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции 2) осуществление фитосанитарного надзора на всех участках производства и контроль за качеством выпускаемой предприятием продукции 3) осуществление ветеринарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции 4) осуществление микробиологического надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции 	<p>ИД-ЗПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>
2	<p>Качество - это...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) группа характеристик объекта, позволяющих ему соответствовать установленным или возможным требованиям 2) соответствие продукции установленным требованиям 3) требования определенных характеристик и норм 4) характеристика свойств объекта отвечающим требованиям безопасности 	
3	<p>Безопасность пищевых продуктов характеризуется отсутствием влияния на организм человека</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) токсичного 2) канцерогенного 3) мутагенного 4) токсичного, мутагенного, канцерогенного или любого другого неблагоприятного 	
4	<p>Поступающее на предприятие сырье подвергается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) входному контролю 2) первичному контролю 3) санитарному контролю 4) фитосанитарному контролю 	
5	<p>Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и этикетке является....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) классификацией пищевых продуктов и продовольственного сырья 2) фальсификацией пищевых продуктов и продовольственного сырья 3) модернизацией пищевых продуктов и продовольственного сырья 4) контрафакцией 	
6	<p>Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены....</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) нитратами и пестицидами 2) металлами и пестицидами 3) нитратами и антибиотиками 4) радионуклидами и фунгицидами 	
7	<p>Пестицид, относящийся к глобальным загрязнителям среды (нормируется во всех продуктах)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ГХЦГ 2) дихлофос 3) севин 21 4) цезий-137 	

8	Свойство пестицидов, относящееся к «опасной триаде» 1) способность растворяться в жирах 2) способность растворяться в спиртах 3) способность растворяться в воде 4) способность разрушаться в земле
9	Нитраты и нитриты в организме человека вызывают... 1) угнетение центральной нервной системы 2) кислородное голодание 3) поражение печени и почек 4) потерю зрения
10	Самые потенциально опасные по содержанию микотоксинов ... товары: 1) Молочные 2) Мясные 3) Рыбные 4) Зерно-мучные

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Что означает воспроизводимость результатов измерений? 1) характеристика качества измерений, определяющая доверие к результатам измерений. 2) близость друг к другу результатов измерений одной и той же величины, выполненных повторно одним и тем же средством, в одинаковых условиях; 3) близость результатов измерений величины, полученной в разных условиях, разными операторами. 4) подряд сделанные измерения с небольшой погрешностью.	ИД-4ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
2	Что означает сходимостъ результатов измерений? 1) близость друг к другу результатов измерений одной и той же величины, выполненных повторно одним и тем же средством, в одинаковых условиях; 2) близость результатов измерений величины, полученной в разных условиях, разными операторами. 3) характеристика качества измерений, определяющая доверие к результатам измерений. 4) подряд сделанные измерения, выполненные разными операторами на одном устройстве с небольшой погрешностью.	
3	Какие микроорганизмы при бактериологическом исследовании подлежат подсчету? 1) мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМА-ФанМ); 2) бактерии группы кишечной палочки (БГКП); 3) сальмонеллы 4) листерии.	
4	Доверительными границами случайной погрешности результата измерения являются ... 1) пределы изменений измеряемой величины; 2) допускаемые отклонения условий измерения от нормальных; 3) границы, за пределами которых погрешность не встречается; 4) верхняя и нижняя границы доверительного интервала, в который попадает измеряемая величина с вероятностью Р.	
5	Каким знаком обозначаются международные стандарты, применяемые для оценки качества отечественной продукции? 1) ГОСТ. 2) ИСО. 3) ТУ. 4) СТО	
6	_____ – это система электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза.	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	1) Гермес 2) Меркурий 3) Веста 4) Тор	
7	Универсальный шлюз _____ предоставляет возможность сторонним информационным системам обмениваться информацией для выполнения прикладных задач, получения справочной информации и сведений из реестров. 1) Вести.GS1 2) Ветис.API 3) Веста.GLN 4) Весна.EDI	
8	Система Меркурий НЕ предназначена для использования сотрудниками... 1) хозяйствующих субъектов 2) ветеринарных управлений субъектов 3) станций по борьбе с болезнями животных 4) органов муниципального самоуправления	
9	Установите последовательность действий при работе в системе Меркурий ввозе продукции на территорию Российской Федерации. 1) груз по оформленному ветеринарному сопроводительному документу следует на другой склад или направляется конечному получателю; 2) конечный получатель гасит ветеринарный сопроводительный документ, по которому поступил груз 3) груз следует по оформленному ветеринарному сопроводительному документу на склад получателя; 4) при поступлении груза на склад информация о нем поступает во входной журнал склада, а ветеринарный сопроводительный документ гасится 5) на склад временного хранения поступает импортный груз для ветеринарного досмотра и полного таможенного оформления, производится досмотр груза и оформляется ветеринарный сопроводительный документ для перевозки груза на склад получателя 6) при отправлении груза конечному получателю или на другой склад оформляется новый ветеринарный сопроводительный документ	
10	Получателями уведомлений о принятии мер в отношении зарубежных предприятий-экспортеров в системе Дюма НЕ являются ... 1) зарубежные страны 2) страны Таможенного союза 3) территориальные управления 4) станции по борьбе с болезнями животных	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной? 1) хранят до проведения экспертизы; 2) ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу; 3) утилизируют после проведения экспертизы; 4) при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;	ИД-2ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
2	На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?	

	<p>1)Поставить на карантин.</p> <p>2)Поставить в изолятор.</p> <p>3) Не принимать на убой и отправить в хозяйство.</p> <p>4)Провести убой и переработать на санбойне.</p>
3	<p>Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?</p> <p>1).Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.</p> <p>2)Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.</p> <p>3) Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.</p> <p>4)Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.</p>
4	<p>При определении степени свежести мяса состояние жира оценивают по следующим показателям:</p> <p>1) запах, цвет, консистенция, температура плавления</p> <p>2) вкус, запах, цвет, консистенцию, температура плавления</p> <p>3) цвет, запах, консистенцию</p> <p>4) кислотное число, перекисное число</p>
5	<p>При органолептическом исследовании мяса определяются показатели:</p> <p>1) внешний вид, цвет, консистенция, запах мяса, состояние жира, костного мозга, прозрачность и аромат бульона</p> <p>2) внешний вид, цвет, консистенция, запах мяса, состояние жира, костного мозга, сухожилий, прозрачность и аромат бульона</p> <p>3) внешний вид, цвет, консистенция, запах мяса, состояние жира, сухожилий, прозрачность и аромат бульона</p> <p>4) цвет, вкус, запах и обескровливание мяса</p>
6	<p>У свиней на голове НЕ осматривают лимфоузлы:</p> <p>1) подчелюстные</p> <p>2) околоушные</p> <p>3) заглочные</p> <p>4) подвздошные.</p>
7	<p>Какая методика осмотра рыбы на описторхоз правильная:</p> <p>1)кусочки плавников, жабр или чешуйки поместить между предметными стеклами и исследовать микроскопически</p> <p>2)вскрыть, осмотреть полость и серозные покровы желудочно- кишечного тракта</p> <p>3)удалить чешую с одного бока под спинным плавником рыбы, надрезать кожу в двух направлениях, отпрепарировать кожу на площади 25 см , поверхностный слой мышц нарезать мелкими кусочками и исследовать</p> <p>4) удалить чешую с одного бока под спинным плавником рыбы ив области хвоста отобрать пробы мышц.</p>
8	<p>Порядок осмотра ливера крупного рогатого скота</p> <p>1) легкие, сердце, печень</p> <p>2) сердце, печень, легкие</p> <p>3) легкие, печень, сердце</p> <p>4) Печень, сердце, легкие</p>
9	<p>Как поступают с мясом, если обнаружены органолептически измененные участки, а результаты микроскопического и физико- химического исследований соответствуют нормативным требованиям:</p> <p>1) направляют на проварку, изготовление колбас, консервов</p> <p>2) быстро реализуют после зачистки измененных участков</p> <p>3) направляют на бактериологическое исследование</p> <p>4) утилизируют.</p>

10	К визуальному осмотру при определении обескровливания мяса относится метод: 1) реакция с реактивом Родера 2) проба по Лубянецкому 3) с помощью фильтровальной бумаги 4) Формоловая проба.
----	---

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Какие показатели качества плодоовощной продукции и картофеля относятся к определяющим: 1) вкус и запах 2) длина черешков ботвы 3) допускаемые отклонения – от показателя свежести 4) плотность и зачистка кочана	ИД-ЗПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач.
2	Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являются 1) соленые грибы; 2) сушеные шампиньоны; 3) томатная паста непромышленного изготовления; 4) соленые арбузы.	
3	Обязательным методом исследования растительных пищевых продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рынка <u>не является</u> 1) внешний осмотр; 2) органолептическое исследование; 3) физико-химический анализ; 4) определение содержания нитратов.	
4	При контроле качества пищевой продукции необходимо использовать следующий нормативный документ: 1) технический регламент 2) государственный стандарт 3) стандарт предприятия 4) правила ветеринарно-санитарной экспертизы	
5	Какие отклонения зерна вызывают грибы рода «фузариум» на пшенице, ячмене, овсе? 1) теряет всхожесть 2) накапливает токсины 3) накапливает сахара 4) приобретает затхлый запах	
6	Органолептическая ценность продукта характеризуется такими показателями качества, как..... 1) внешний вид, кислотность, влажность, вкус 2) внешний вид, вкус, запах, консистенция 3) внешний вид, вкус, запах, влажность 4) вкус, запах, кислотность, поверхность	
7	Органолептический метод основан на определении 1) качества продуктов с помощью реактивов или приборов 2) качества продуктов с помощью органов чувств 3) учета мнений высококвалифицированных специалистов 4) социологического и потребительского опроса	
8	Заключительным этапом лабораторного контроля является: 1) исследования, выполненные экспертами 2) обработка результатов, их анализ, оформление экспертного заключения	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	3) создание экспертной группы, формирование целей экспертизы 4) проведения экспертной оценки и получения протокола испытаний отобранных образцов.	
9	Внешним осмотром свежих плодов и овощей не устанавливают: 1) повреждения, болезни 2) доброкачественность 3) наличие прилипшей земли и листьев 4) свежесть	
10	Назовите насекомых, активно развивающихся в сухом зерне: 1) амбарный долгоносик 2) мучной хрущак 3) моль, огнёвка 4) клещи	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Образцы проб отбирают от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском массой (г) не менее: 1) 100 ; 2) 200 ; 3) 300 ; 4) 400	ИД-4ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
2	Каким образом производится отбор проб при приемке молока? 1) продолжительность отбора проб не должна превышать 15 минут 2) продолжительность отбора проб не должна превышать 1 час 3) отбор проб производится из каждой единицы транспортной тары 4) отбор проб производится из одной или двух выборочных единиц транспортной тары	
3	Небольшое количество пробы, отобранного из партии за один прием для составления объединенной пробы. 1) Объединенная проба; 2) Точечная проба; 3) Представительная проба; 4) Навеска.	
4	Образец зерна и зернопродуктов для исследования на наличие амбарных вредителей следует отбирать: 1) с поверхности продукта 2) в 5-10 см от поверхности продукта 3) в 30-50 см от поверхности продукта 4) в глубоких слоях продукта	
5	Влажность сушеной продукции для овощей должна быть в пределах: 1) 20-22% 2) 22-25% 3) 12-14% 4) 15-18%	
6	Массовая доля влаги <u>не определяется</u> в: 1) крупах 2) картофеле 3) крахмале 4) семенах подсолнечника	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
7	Базисная влажность в семенах масличных культур, %: 1) 6-8 2) 2-4 3) 4-6 4) 7-10	
8	Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение 1) титруемой кислотности 2) массовой доли сухих веществ 3) массовой доли растительного белка 4) наличия посторонних примесей	
9	Объем объединенной и средней пробы для зерна оставляет не менее: 1) 0,5 кг 2) 1 кг 3) 2 кг 4) 3 кг	
10	Для лабораторного анализа отбирают свежие плоды в количестве, не менее: 1) 1 шт 2) 0,2 кг 3) 0,5 кг 4) 1 кг	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Результаты микробиологических исследований сырья в колбасном производстве регистрируют в журнале... 1) микробиологического контроля состояния производства 2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве 3) во всех перечисленных журналах 4) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий	ИД-2ПК-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
2	Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов) <i>Выберите несколько из 7 вариантов ответа:</i> 1) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных; 2) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям. 3) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров 4) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров 5) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров 6) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям. 7) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров	
3	Действия (бездействие) должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор на таможенных пропускных пунктах, могут быть обжалованы в порядке, установленном законодательством...	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	1) страны, на территории которой произведены действия 2) страны импортера, куда товар направлялся 3) страны экспортера, откуда товар направлялся 4) страны, на территории которой находится подконтрольный товар	
4	Документальный ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов) <i>Выберите несколько из 7 вариантов ответа:</i> 1) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров 2) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям. 3) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров 4) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров 5) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям. 6) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров 7) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных;	
5	Ветеринарный контроль при транзите подконтрольных товаров (кроме животных) в пунктах пропуска через границу осуществляется... <i>Выберите один из 4 вариантов ответа:</i> 1) после предоставления ветеринарного сертификата и перед предоставлением товаротранспортной накладной 2) досмотр товаров не осуществляется, производится только проверка документов 3) после предоставления товаротранспортной накладной и (или) ветеринарного сертификата 4) перед предоставлением товара	
6	Ветеринарный контроль при перемещении (перевозке) подконтрольных товаров всеми видами транспорта в пределах таможенной территории таможенного союза осуществляется уполномоченными органами Сторон . <i>Выберите один из 3 вариантов ответа:</i> 1) при разгрузке товаров в пункте прибытия 2) при их производстве и погрузке 3) при пересечении границ территорий	
7	Назовите документ не регламентирующий безопасность товаров: 1) ТР ТС 021/2011 2) ТР ТС 022/2011 3) ТР ТС 033/2013 4) ТР ТС 034/2013	
8	Какой нормативный документ регламентирует безопасность всех продовольственных товаров: 1) ТР ТС 021/2011 2) ТР ТС 023/2011 3) ТР ТС 033/2013 4) ТР ТС 034/2013	
9	Какой нормативный документ регламентирует безопасность мяса и мясной продукции: 1) ТР ТС 021/2011 2) ТР ТС 023/2011 3) ТР ТС 033/2013 4) ТР ТС 034/2013	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
10	<p>К полномочиям Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий 2) организация и проведение обязательной сертификации отдельных видов пищевых продуктов 3) организация и проведение государственного надзора и контроля 4) все выше перечисленные полномочия 	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p>Какой показатель pH имеет несвежая рыба?</p> <p>1) 7,1 и выше; 2) 6,5-6,8; 3) 6,9-7,0; 4) 6,2-6,4; 5) 5,9-6,1.</p>	<p>ИД-ЗПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>
2	<p>Укажите инвазионную болезнь рыбы, которая передается человеку.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) описторхоз; 2) ихтиофтириоз; 3) дактилофтириоз; 4) бетриоцефаллез 	
3	<p>Как поступают с продуктами убоя животных при обнаружении в туше или внутренних органах сальмонелл?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпускают без ограничения; 2) тушу и внутренние органы отправляют на утилизацию; 3) внутренние органы на утилизацию, мясо на изготовление сырокопченых колбас; 4) внутренние органы на утилизацию, мясо на проварку; 	
4	<p>По какому ферменту молока судят о проведении пастеризации молока и ее качестве?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) лактаза; 2) пероксидаза; 3) липаза; 4) каталаза; 5) редуктаза. 	
5	<p>В каких пределах должен быть Рн мяса, полученного от здоровых животных?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 7,0 - 7,2; 2) 5,7 – 6,2; 3) 6,3 – 6,5; 4) 6,6 – 6,9; 5) 7,0 – 7,2. 	
6	<p>Кратность проверки крупного и мелкого оборудования консервного цеха по показателю КМАФАнМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя</p> <p><i>Выберите один из 4 вариантов ответа:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 1 раза в неделю, 1×10^2 2) 2 раза в месяц, 1×10^3 3) 2 раза в квартал, 1×10^3 4) 1 раз в месяц, 1×10^4 	

7	Фунгициды, дефолианты, гербициды, инсектициды относятся к группе..... (вставьте пропущенное слово).
8	Продукты, накапливающие в себе афлатоксины - 1) орехи 2) плоды 3) консервы 4) фрукты
9	Металлы, входящие в группу «соли тяжелых металлов» 1) вольфрам, молибден 2) свинец, кадмий, ртуть 3) кобальт, селен, йод 4) цинк, алюминий, кобальт
10	Сколько процентов допускается примеси земли в партии картофеля? 1) 5% 2) 3% 3) 2% 4) 1%

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

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Зачет

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

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

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

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

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората 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
	Зачет	
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загрязнение сырья и пищевых продуктов животного происхождения антибиотиками. 2. Качество товаров: основные понятия, классификация свойств и показателей. 3. Характеристика этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества при убое крупного рогатого скота, свиней. 4. Характеристика этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества переработанной мясной продукции. 5. Характеристика этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества при убое птицы. 6. Оценка качества и безопасности мяса. 7. Оценка качества и безопасности рыбы. 8. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья животного происхождения. 9. Основные факторы загрязнения сырья и пищевых продуктов животного проис- 	ИД-2. ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

	хождения токсичными элементами.	
2.	<p>10. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья растительного происхождения.</p> <p>11. Классификация и сущность методов экспертизы продовольственных товаров.</p> <p>12. Факторы, формирующие качество и безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации.</p> <p>13. Основные факторы загрязнения сырья и пищевых продуктов растительного происхождения токсичными элементами.</p> <p>14. Характеристика этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества свежей плодоовощной продукции и грибов.</p> <p>15. Характеристика этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества переработанной плодоовощной продукции и грибов.</p> <p>16. Характеристика этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества зерновых культур и продуктов их переработки.</p>	<p>ИД-3ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения</p>
3.	<p>17. Пути снижения загрязнения сырья и продукции ксенобиотиками. Отечественный и зарубежный опыт.</p>	<p>ИД-4ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>
4.	<p>18. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы при осмотре мяса больных животных.</p> <p>19. Особенности входного контроля качества мяса.</p> <p>20. Особенности входного контроля качества мороженой рыбы.</p> <p>21. Порча мяса микробного и немикробного происхождения.</p> <p>22. Опишите технологический процесс производства мяса птицы.</p>	<p>ИД-2ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
5.	<p>23. Особенности входного контроля качества овощного сырья при производстве пищевых продуктов.</p> <p>24. Особенности входного контроля качества зерна при производстве пищевых продуктов.</p> <p>25. Болезни зерна, пороки и дефекты продуктов переработки зерна.</p> <p>26. Пороки и дефекты плодоовощной продукции.</p> <p>27. Болезни овощей, выявляемые наиболее часто при лабораторном контроле.</p>	<p>ИД-3ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач.</p>
6.	<p>28. Правила и порядок проведения отбора проб свежей плодоовощной продукции.</p> <p>29. Правила и порядок проведения отбора проб сушеных плодов и овощей.</p> <p>30. Правила и порядок проведения отбора проб мороженой плодоовощной продукции.</p> <p>31. Правила и порядок проведения отбора проб свежих грибов и продуктов их переработки.</p> <p>32. Правила и порядок проведения отбора проб зерновых злаковых культур, зерна бобовых культур и продуктов их переработки.</p> <p>33. Определение массовой доли влаги.</p>	<p>ИД-4ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>

	<p>34. Определение содержания ферропримесей.</p> <p>35. Определение содержания примесей (минеральной, вредной, сорной, растительной).</p> <p>36. Определение зараженности вредителями.</p> <p>37. Определение содержания нитратов в растительных продуктах.</p> <p>38. Определение натуры зерна.</p> <p>39. Общая схема отбора проб продуктов для экспертизы.</p> <p>40. Какой прибор применяется для определения рН мяса? Расскажите суть методики.</p> <p>41. В чем заключается суть и какова оценка реакции на пероксидазу?</p> <p>42. Какие вы будете применять биохимические реакции для установления принадлежности мяса к больным животным.</p> <p>43. В каких случаях мясо направляется на бакисследование?</p> <p>44. Правила и порядок проведения отбора проб мяса.</p> <p>45. Правила и порядок проведения отбора проб рыбы.</p> <p>46. Правила и порядок проведения отбора проб молока и молочной продукции.</p> <p>47. Мясо каких видов диких животных исследуют на трихинеллёз?</p> <p>48. Если в мазках-отпечатках из пробы мяса обнаружены не более 30 палочек кокков и обнаружены следы распада мышечной ткани, то к какой категории будет относиться мясо?</p> <p>49. С какой целью проводится бактериоскопия мазков-отпечатков из глубоких слоев мышц?</p>	
7.	<p>50. Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p>51. Какие компоненты системы Вет ИС вы знаете, для чего они служат?</p> <p>52. Какие виды журналов в ЛВСЭ используют для отчетности по мясной и растительной продукции?</p> <p>53. Приемка сырья и продовольственных товаров, контроль качества. Нормативная и техническая документация по приемке продовольственных товаров.</p>	<p>ИД-2ПК-3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>
8.	<p>54. Меры профилактики токсикозов и токсикоинфекций.</p> <p>55. Токсиколого-гигиенические характеристики токсичных элементов.</p> <p>56. Технологические способы снижения содержания диоксинов в пищевой продукции. Методы определения.</p> <p>57. Технологическая фальсификация.</p> <p>58. Группа загрязнителей сырья и пищевых продуктов, применяемых в животноводстве.</p> <p>59. Понятие радиация, виды ионизирующих излучений. Механизм влияния на организм.</p> <p>60. Оценка качества товаров. Методы идентификации, оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.</p>	<p>ИД-3ПК-3</p> <p>Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
-------	---------------------

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

Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>1. Какое клеймо упитанности должно стоять на полутуше говядины от молодняка, если мышцы развиты удовлетворительно, жировые отложения отсутствуют.</p> <p>1) Круглое; 2) Квадратное; 3) Треугольное; 4) Ромбовидное.</p> <p>2. Консистенция оттаявшего мяса малоупругая. Цвет на разрезе мышц красный без потемнения, постороннего запаха и других признаков порчи не выявлено. Какое заключение можно сделать:</p> <p>1) Начало микробной порчи; 2) Начало порчи в результате автолиза; 3) Мясо повторно замороженное, свежее; 4) Мясо оттаявшее свежее.</p> <p>3. При каких признаках, обнаруженных в мясе, оно может быть отнесено к мясу сомнительной свежести:</p> <p>1) Слабогнилостный запах; 2) Слабый кислый запах; 3) Выраженный кислый запах; 4) Запах окисленного жира.</p> <p>4. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра внутренних органов при ветеринарно-санитарной экспертизе:</p> <p>1) селезенка 2) легкие 3) сердце 4) печень 5) почки 6) вымя</p> <p>5. Основным методом при ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя является</p> <p>1) патологоморфологический; 2) органолептический; 3) микробиологический; 4) физико-химический.</p> <p>6. Сердце, легкие, печень, диафрагма и пищевод в естественной связи с трахеей называются..... (поле ответа введите слово в творительном падеже единственного числа).</p> <p>7. Ветеринарное клеймо овальной формы подтверждает, что... Укажите не менее двух правильных ответов</p> <p>1) ветсанэкспертиза мяса и субпродуктов проведена в полном объеме; 2) продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений; 3) продукция подлежит обезвреживанию; 4) продукция направляется на утилизацию; 5) сырье отправить на промышленную переработку; 6) требуется повторная ветеринарная экспертиза.</p> <p>8. Контроль за выполнением инструкции по ветеринарному клеймению мяса возлагается на... Выберите правильный ответ</p> <p>1) Госветнадзор;</p>	<p>ИД-2. ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	2)Госдуму; 3)Госстандарт; 4)Роспотребнадзор. 9. Сколько мест согласно требованиям правил ветсанэкспертизы оборудуют для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов на предприятиях с поточным процессом переработки птицы: 1) 1 место; 2) 2 места; 3) 3 места. 4) 4 места 10. Рыбная продукция с истекшим сроком реализации и сомнительной свежести для продажи на рынке...(продолжите предложение).	
2.	11. Главной задачей отдела производственно-ветеринарного контроля является.... 1) осуществление ветеринарно-санитарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции 2) осуществление фитосанитарного надзора на всех участках производства и контроль за качеством выпускаемой предприятием продукции 3) осуществление ветеринарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции 4) осуществление микробиологического надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции 12. Качество - это... 1) группа характеристик объекта, позволяющих ему соответствовать установленным или возможным требованиям 2) соответствие продукции установленным требованиям 3) требования определенных характеристик и норм 4) характеристика свойств объекта отвечающим требованиям безопасности 13. Безопасность пищевых продуктов характеризуется отсутствием влияния на организм человека 1) токсичного 2) канцерогенного 3) мутагенного 4) токсичного, мутагенного, канцерогенного или любого другого неблагоприятного 14. Поступающее на предприятие сырье подвергается: 1) входному контролю 2) первичному контролю 3) санитарному контролю 4) фитосанитарному контролю 15. Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и этикетке является.... 1) классификацией пищевых продуктов и продовольственного сырья 2) фальсификацией пищевых продуктов и продовольственного сырья 3) модернизацией пищевых продуктов и продовольственного сырья 4) контрафакцией 16. Основные загрязнители растительного сырья в сельском хозяйстве представлены.... 1) нитратами и пестицидами 2) металлами и пестицидами 3) нитратами и антибиотиками 4) радионуклидами и фунгицидами 17. Пестицид, относящийся к глобальным загрязнителям среды (нормируется во всех продуктах) 1) ГХЦГ 2) дихлофос 3) севин 21 4) цезий-137 18. Свойство пестицидов, относящееся к «опасной триаде»	ИД-3ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>1) способность растворяться в жирах 2) способность растворяться в спиртах 3) способность растворяться в воде 4) способность разрушаться в земле</p> <p>19. Нитраты и нитриты в организме человека вызывают...</p> <p>1) угнетение центральной нервной системы 2) кислородное голодание 3) поражение печени и почек 4) потерю зрения</p> <p>20. Самые потенциально опасные по содержанию микотоксинов ... товары:</p> <p>1) молочные 2) мясные 3) рыбные 4) зерно-мучные</p> <p>21. Какой из перечисленных продуктов считается наиболее потенциально опасным по содержанию афлотоксина В1:</p> <p>1) семена подсолнечника 2) арахис 3) мука пшеничная 4) горбуша копченая</p>	
3.	<p>22. Что означает воспроизводимость результатов измерений?</p> <p>1) характеристика качества измерений, определяющая доверие к результатам измерений. 2) близость друг к другу результатов измерений одной и той же величины, выполненных повторно одним и тем же средством, в одинаковых условиях; 3) близость результатов измерений величины, полученной в разных условиях, разными операторами. 4) подряд сделанные измерения с небольшой погрешностью.</p> <p>23. Что означает сходимість результатов измерений?</p> <p>1) близость друг к другу результатов измерений одной и той же величины, выполненных повторно одним и тем же средством, в одинаковых условиях; 2) близость результатов измерений величины, полученной в разных условиях, разными операторами. 3) характеристика качества измерений, определяющая доверие к результатам измерений. 4) подряд сделанные измерения, выполненные разными операторами на одном устройстве с небольшой погрешностью.</p> <p>24. Какие микроорганизмы при бактериологическом исследовании подлежат подсчету?</p> <p>1) мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФанМ); 2) бактерии группы кишечной палочки (БГКП); 3) сальмонеллы 4) листерии.</p> <p>25. Доверительными границами случайной погрешности результата измерения являются ...</p> <p>1) пределы изменений измеряемой величины; 2) допускаемые отклонения условий измерения от нормальных; 3) границы, за пределами которых погрешность не встречается; 4) верхняя и нижняя границы доверительного интервала, в который попадает измеряемая величина с вероятностью Р.</p> <p>26. Каким знаком обозначаются международные стандарты, применяемые для оценки качества отечественной продукции?</p> <p>1) ГОСТ. 2) ИСО. 3) ТУ. 4) СТО</p> <p>27. _____ – это система электронной сертификации поднадзорной продукции, контроля перемещения продукции по территории Российской Федерации и Таможенного Союза.</p> <p>1) Гермес</p>	<p>ИД-4ПК-1</p> <p>Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>2) Меркурий 3) Веста 4) Тор</p> <p>28. Универсальный шлюз _____ предоставляет возможность сторонним информационным системам обмениваться информацией для выполнения прикладных задач, получения справочной информации и сведений из реестров.</p> <p>1) Вести.GS1 2) Ветис.API 3) Веста.GLN 4) Весна.EDI</p> <p>29. Система Меркурий НЕ предназначена для использования сотрудниками...</p> <p>1) хозяйствующих субъектов 2) ветеринарных управлений субъектов 3) станций по борьбе с болезнями животных 4) органов муниципального самоуправления</p> <p>30. Установите последовательность действий при работе в системе Меркурий ввозе продукции на территорию Российской Федерации.</p> <p>1) груз по оформленному ветеринарному сопроводительному документу следует на другой склад или направляется конечному получателю; 2) конечный получатель гасит ветеринарный сопроводительный документ, по которому поступил груз 3) груз следует по оформленному ветеринарному сопроводительному документу на склад получателя; 4) при поступлении груза на склад информация о нем поступает во входной журнал склада, а ветеринарный сопроводительный документ гасится 5) на склад временного хранения поступает импортный груз для ветеринарного досмотра и полного таможенного оформления, производится досмотр груза и оформляется ветеринарный сопроводительный документ для перевозки груза на склад получателя 6) при отправлении груза конечному получателю или на другой склад оформляется новый ветеринарный сопроводительный документ.</p> <p>31. Получателями уведомлений о принятии мер в отношении зарубежных предприятий-экспортеров в системе Дюма НЕ являются ...</p> <p>1) зарубежные страны 2) страны Таможенного союза 3) территориальные управления 4) станции по борьбе с болезнями животных</p>	
4.	<p>32. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?</p> <p>1) хранят до проведения экспертизы; 2) ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу; 3) утилизируют после проведения экспертизы; 4) при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным.</p> <p>33. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?</p> <p>1) поставить на карантин. 2) поставить в изолятор. 3) не принимать на убой и отправить в хозяйство. 4) провести убой и переработать на санбойне.</p> <p>34. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?</p> <p>1) немедленно направить на санитарную бойню для убоя. 2) немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса. 3) животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно правилам.</p>	<p>ИД-2ПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>4) животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим правилам.</p> <p>35. При определении степени свежести мяса состояние жира оценивают по следующим показателям:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) запах, цвет, консистенция, температура плавления 2) вкус, запах, цвет, консистенцию, температура плавления 3) цвет, запах, консистенцию 4) кислотное число, перекисное число <p>36. При органолептическом исследовании мяса определяются показатели:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) внешний вид, цвет, консистенция, запах мяса, состояние жира, костного мозга, прозрачность и аромат бульона 2) внешний вид, цвет, консистенция, запах мяса, состояние жира, костного мозга, сухожилий, прозрачность и аромат бульона 3) внешний вид, цвет, консистенция, запах мяса, состояние жира, сухожилий, прозрачность и аромат бульона 4) цвет, вкус, запах и обескровливание мяса <p>37. У свиней на голове НЕ осматривают лимфоузлы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) подчелюстные 2) околоушные 3) заглочные 4) подвздошные. <p>38. Какая методика осмотра рыбы на описторхоз правильная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) кусочки плавников, жабр или чешуйки поместить между предметными стеклами и исследовать микроскопически 2) вскрыть, осмотреть полость и серозные покровы желудочно-кишечного тракта 3) удалить чешую с одного бока под спинным плавником рыбы, надрезать кожу в двух направлениях, отпрепарировать кожу на площади 25 см², поверхностный слой мышц нарезать мелкими кусочками и исследовать 4) удалить чешую с одного бока под спинным плавником рыбы и в области хвоста отобрать пробы мышц. <p>39. Порядок осмотра ливера крупного рогатого скота</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) легкие, сердце, печень 2) сердце, печень, легкие 3) легкие, печень, сердце 4) Печень, сердце, легкие <p>40. Как поступают с мясом, если обнаружены органолептически измененные участки, а результаты микроскопического и физико-химического исследований соответствуют нормативным требованиям:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) направляют на проварку, изготовление колбас, консервов 2) быстро реализуют после зачистки измененных участков 3) направляют на бактериологическое исследование 4) утилизируют. <p>41. К визуальному осмотру при определении обескровливания мяса относится метод:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5) реакция с реактивом Родера 6) проба по Лубянецкому 7) с помощью фильтровальной бумаги 8) Формоловая проба. <p>42. Как поступают с мясом, если обнаружены органолептически измененные участки, а результаты микроскопического и физико-химического исследований соответствуют нормативным требованиям:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) направляют на проварку, изготовление колбас, консервов 2) быстро реализуют после зачистки измененных участков 3) направляют на бактериологическое исследование 4) утилизируют. <p>43. Допускают к убою на мясо животных:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) положительно реагирующих на туберкулез; 2) с клиническими признаками туберкулеза; 3) больных или подозрительных по заболеванию эмкаром; 	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>4) однокопытных, не исследованных на сап.</p> <p>44. На предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 1 суток; 2) 2 суток; 3) 3 суток; 4) 5 суток. <p>45. Загар является следствием:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) плохой упитанности и недостаточного обескровливания мясных туш; 2) недостаточного охлаждения парных туш, уложенных в штабеля; 3) превышения сроков хранения мяса; 4) патологического состояния животного перед убоем. <p>46. При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) определение массовой доли влаги; 2) реакция с нейтральным красным; 3) определение содержания летучих жирных кислот; 4) реакция на кислую фосфатазу. <p>47. К условно-патогенной микрофлоре относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) бактерии группы кишечной палочки; 2) стафилококки; 3) сальмонеллы; 4) микроскопические плесневые грибки. <p>48. При выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия; 2) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; 3) внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений; 4) внутренние органы проваривают, а туши выпускают без ограничений. <p>49. Бомбаж банок мясных консервов может быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) биологическим, химическим, физическим; 2) химическим, термическим, биологическим; 3) физическим, химическим, бактериологическим; 4) термическим, химическим, бактериологическим. <p>50. Степень обескровливания туши визуально устанавливается по следующим признакам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов, запах мяса; 2) цвет мышечной ткани, состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов; 3) состояние места разреза, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов, консистенция и запах мяса; 4) состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов. <p>51. Мясо животных, убитых в агональном состоянии или при тяжелой патологии имеет величину рН:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 5,7-6,0; 2) 6,0-6,2; 3) 6,2-6,5; 4) 6,5 и более. <p>52. При обнаружении трихинелл</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) все продукты убоя животного утилизируют; 2) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, утилизируют; 3) все продукты убоя животного обеззараживают проваркой; 4) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, обеззараживают проваркой. <p>53. При обнаружении на 40 см² разрезов мышц головы и сердца или наличии не более 3 финн на остальных разрезах мышц туши крупного рогатого скота</p>	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>1) голову, внутренние органы, тушу утилизируют;</p> <p>2) голову, внутренние органы направляют на проварку, тушу выпускают свободно;</p> <p>3) голову, внутренние органы (кроме кишечника) утилизируют; тушу и внутренний жир обезвреживают проваркой, замораживанием, посолом;</p> <p>4) голову, внутренние органы, тушу, жир уничтожают.</p> <p>54. К вынужденному убою относятся:</p> <p>1) убой животного, потерявшего хозяйственную ценность;</p> <p>2) убой животного, положительно реагирующего на бруцеллез;</p> <p>3) убой животного, которому угрожает гибель в результате стихийного бедствия;</p> <p>4) убой животного, получившего тяжелую травму.</p> <p>55. При дезактивации мяса применяют способы:</p> <p>1) сухой посол, проварка, замораживание и длительное холодное хранение, зачистка;</p> <p>2) мокрый посол, проварка, замораживание и длительное холодное хранение, обвалка;</p> <p>3) промывка водой, переработка на вареные колбасы, проварка, сухой и мокрый посол;</p> <p>4) переработка на копченые колбасы, консервы, мясные хлеба, проварка.</p> <p>56. Не допускают к убою на мясо животных:</p> <p>1) больных пастереллезом;</p> <p>2) с клиническими признаками бруцеллеза;</p> <p>3) старше 6 лет;</p> <p>4) моложе 30-дневного возраста.</p> <p>57. Не допускают к убою на мясо свиней:</p> <p>1) больных рожей;</p> <p>2) в течение 45 дней после скармливания рыбы;</p> <p>3) не привитых против чумы;</p> <p>4) моложе 14-дневного возраста.</p> <p>58. Мясо с признаками плесневения:</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) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;</p> <p>4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью.</p> <p>59. Кормление убойных животных прекращают:</p> <p>1) за 6 часов до убоя;</p> <p>2) за 12 часов до убоя;</p> <p>3) за 24 часа до убоя;</p> <p>4) за 36 часов до убоя.</p> <p>60. Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит</p> <p>1) свободной реализации;</p> <p>2) промпереработке;</p> <p>3) утилизации;</p> <p>4) дополнительному лабораторному исследованию.</p> <p>61. Мясо с признаками загара:</p> <p>1) разрубают, замораживают и реализуют без каких-либо ограничений;</p> <p>2) разрубают и реализуют без каких-либо ограничений;</p> <p>3) разрубают, активно вентилируют в течение суток, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;</p> <p>4) разрубают и консервируют поваренной солью.</p> <p>62. Ослизнене мяса связано с развитием на поверхности туш:</p> <p>1) плесеней;</p> <p>2) молочнокислых бактерий и микрококков;</p> <p>3) анаэробной микрофлоры;</p> <p>4) термофильных кокков.</p> <p>63. В каких случаях <u>не проводят</u> бактериологическое исследование мяса?</p> <p>1) при плохом обескровливании мяса</p> <p>2) при отсутствии ветеринарного документа на мясо</p>	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>3) при доставке мяса на рынок без клейма, головы и внутренних органов 4) если мясо не свежее</p> <p>64. Пищевые токсикоинфекции – это: 1) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином; 2) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемыми ими эндотоксинами; 3) заболевания, вызываемые энтерально действующим эндотоксином; 4) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.</p> <p>65. Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы: 1) стафилококки, стрептококки; 2) бактерии рода Протей; 3) сальмонеллы; 4) кишечная палочка.</p>	
5.	<p>66. Какие показатели качества плодоовощной продукции и картофеля относятся к определяющим: 1) вкус и запах 2) длина черешков ботвы 3) допускаемые отклонения – от показателя свежести 4) плотность и зачистка кочана</p> <p>67. Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являются 1) соленые грибы; 2) сушеные шампиньоны; 3) томатная паста непромышленного изготовления; 4) соленые арбузы.</p> <p>68. Обязательным методом исследования растительных пищевых продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рынка <u>не является</u> 1) внешний осмотр; 2) органолептическое исследование; 3) физико-химический анализ; 4) определение содержания нитратов.</p> <p>69. При контроле качества пищевой продукции необходимо использовать следующий нормативный документ: 1) технический регламент 2) государственный стандарт 3) стандарт предприятия 4) правила ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>70. Какие отклонения зерна вызывают грибы рода «фузариум» на пшенице, ячмене, овсе? 1) теряет всхожесть 2) накапливает токсины 3) накапливает сахара 4) приобретает затхлый запах</p> <p>71. Назовите насекомых, активно развивающихся в сухом зерне: 1) амбарный долгоносик 2) мучной хрущак 3) моль, огнёвка 4) клещи</p> <p>72. Органолептическая ценность продукта характеризуется такими показателями качества, как..... 1) внешний вид, кислотность, влажность, вкус 2) внешний вид, вкус, запах, консистенция 3) внешний вид, вкус, запах, влажность 4) вкус, запах, кислотность, поверхность</p> <p>73. Органолептический метод основан на определении 1) качества продуктов с помощью реактивов или приборов 2) качества продуктов с помощью органов чувств 3) учета мнений высококвалифицированных специалистов</p>	<p>ИД-ЗПК-2</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач.</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>4) социологического и потребительского опроса</p> <p>74. Заключительным этапом лабораторного контроля является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) исследования, выполненные экспертами 2) обработка результатов, их анализ, оформление экспертного заключения 3) создание экспертной группы, формирование целей экспертизы 4) проведения экспертной оценки и получения протокола испытаний отобранных образцов. <p>75. Внешним осмотром свежих плодов и овощей не устанавливают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) повреждения, болезни 2) доброкачественность 3) наличие прилипшей земли и листьев 4) свежесть 	
6.	<p>76. Образцы проб отбирают от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском массой (г) не менее:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 100 ; 2) 200 ; 3) 300 ; 4) 400 <p>2. Каким образом производится отбор проб при приемке молока?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) продолжительность отбора проб не должна превышать 15 минут 2) продолжительность отбора проб не должна превышать 1 час 3) отбор проб производится из каждой единицы транспортной тары 4) отбор проб производится из одной или двух выборочных единиц транспортной тары <p>77. Небольшое количество пробы, отобранного из партии за один прием для составления объединенной пробы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Объединенная проба; 2) Точечная проба; 3) Представительная проба; 4) Навеска. <p>78. Образец зерна и зернопродуктов для исследования на наличие амбарных вредителей следует отбирать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) с поверхности продукта 2) в 5-10 см от поверхности продукта 3) в 30-50 см от поверхности продукта 4) в глубоких слоях продукта <p>5. Влажность сушеной продукции для овощей должна быть в пределах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 20-22% 2) 22-25% 3) 12-14% 4) 15-18% <p>79. Массовая доля влаги <u>не определяется</u> в:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) крупах 2) картофеле 3) крахмале 4) семенах подсолнечника <p>80. Базисная влажность в семенах масличных культур, %:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 6-8 2) 2-4 3) 4-6 4) 7-10 <p>81. Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки является определение</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) титруемой кислотности 2) массовой доли сухих веществ 3) массовой доли растительного белка 4) наличия посторонних примесей <p>82. Объем объединенной и средней пробы для зерна оставляет не менее:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5) 0,5 кг 6) 1 кг 7) 2 кг 8) 3 кг <p>83. Для лабораторного анализа отбирают свежие плоды в количестве, не менее:</p>	<p>ИД-4ПК-2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	5) 1 шт 6) 0,2 кг 7) 0,5 кг 8) 1 кг	
7.	<p>84. Результаты микробиологических исследований сырья в колбасном производстве регистрируют в журнале...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) микробиологического контроля состояния производства 2) микробиологического контроля мяса птицы, потрохов, полуфабрикатов, рецептурных компонентов, используемых в производстве 3) во всех перечисленных журналах 4) микробиологического контроля продуктов сублимационной сушки и готовых колбасно-кулинарных изделий <p>85. Физический ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов) <i>Выберите несколько из 7 вариантов ответа:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных; 2) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям. 3) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров 4) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров 5) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров 6) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям. 7) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров <p>86. Действия (бездействие) должностных лиц, осуществляющих государственный ветеринарный надзор на таможенных пропускных пунктах, могут быть обжалованы в порядке, установленном законодательством...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) страны, на территории которой произведены действия 2) страны импортера, куда товар направлялся 3) страны экспортера, откуда товар направлялся 4) страны, на территории которой находится подконтрольный товар <p>87. Документальный ветеринарный контроль включает в проверку (несколько вариантов ответов) <i>Выберите несколько из 7 вариантов ответа:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) контроль соответствия транспортного средства установленным ветеринарно-санитарным требованиям, необходимым для перевозки подконтрольных товаров 2) соответствия содержания выданных документов Единым ветеринарным требованиям. 3) наличия разрешений на ввоз (вывоз) или транзит подконтрольных товаров 4) проверку соответствия подконтрольных товаров данным, указанным в предъявленных документах, с целью исключения наличия подконтрольных товаров, не указанных в сопроводительных документах, и исключения совместного перемещения несовместимых товаров 5) контроль условий и режима перемещения (перевозки); контроль соответствия упаковки и маркировки установленным требованиям. 6) проверку документов, подтверждающих безопасность подконтрольных товаров 7) досмотр подконтрольных товаров и осмотр животных; <p>88. Какой нормативный документ регламентирует безопасность всех продовольственных товаров:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ТР ТС 021/2011 2) ТР ТС 023/2011 3) ТР ТС 033/2013 4) ТР ТС 034/2013 <p>89. Какой нормативный документ регламентирует безопасность мяса и мясной про-</p>	<p>ИД-2ПК-3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	дукции: 1) ТР ТС 021/2011 2) ТР ТС 023/2011 3) ТР ТС 033/2013 4) ТР ТС 034/2013	
8.	90. Какой показатель pH имеет несвежая рыба? 1) 7,1 и выше; 2) 6,5-6,8; 3) 6,9-7,0; 4) 6,2-6,4; 5) 5,9-6,1. 91. Укажите инвазионную болезнь рыбы, которая передается человеку. 1) описторхоз; 2) иктиофтириоз; 3) дактилогироз; 4) бетрицефаллез 92. Как поступают с продуктами убоя животных при обнаружении в туше или внутренних органах салмонелл? 1) выпускают без ограничения; 2) тушу и внутренние органы отправляют на утилизацию; 3) внутренние органы на утилизацию, мясо на изготовление сырокопченых колбас; 4) внутренние органы на утилизацию, мясо на проварку; 93. По какому ферменту молока судят о проведении пастеризации молока и ее качестве? 1) лактаза; 2) пероксидаза; 3) липаза; 4) каталаза; 5) редуктаза. 94. В каких пределах должен быть Рн мяса, полученного от здоровых животных? 1) 7,0 - 7,2; 2) 5,7 - 6,2; 3) 6,3 - 6,5; 4) 6,6 - 6,9; 5) 7,0 - 7,2. 95. Кратность проверки крупного и мелкого оборудования консервного цеха по показателю КМАФАнМ отделом ПВК, и допустимое значение данного показателя <i>Выберите один из 4 вариантов ответа:</i> 1) 1 раза в неделю, 1×10^2 2) 2 раза в месяц, 1×10^3 3) 2 раза в квартал, 1×10^3 4) 1 раз в месяц, 1×10^4 96. Фунгициды, дефолианты, гербициды, инсектициды относятся к группе..... (вставьте пропущенное слово). 97. Продукты, накапливающие в себе афлатоксины - 1) орехи 2) плоды 3) консервы 4) фрукты 98. Металлы, входящие в группу «соли тяжелых металлов» 1) вольфрам, молибден 2) свинец, кадмий, ртуть 3) кобальт, селен, йод 4) цинк, алюминий, кобальт 99. Сколько процентов допускается примеси земли в партии картофеля? 1) 5% 2) 3% 3) 2% 4) 1% 100. При экспертизе рассола от маринованных и соленых овощей определяют	ИД-ЗПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	1) плотность, кислотность в пересчете на молочную кислоту 2) массовую долю поваренной соли, кислотность в пересчете на молочную кислоту 3) наличие посторонних примесей, массовую долю поваренной соли 4) титруемую кислотность, массовую долю сухих веществ	

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

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка «зачтено»	50-100
Оценка «незачтено»	менее 50

