

Приложение  
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по УВР

Кабалоев Т.Х.

« 16 »

04

2020 г.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
при освоении ОПОП ВО, реализуемой по ФГОС ВО 3++**

*по дисциплине*

### **Б1.В.09 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ**

Направление подготовки

**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность подготовки

**Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования - бакалавриат

**Форма обучения – очная/заочная**

**Владикавказ 2020**

Фонды оценочных средств дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 № 939 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 11.09.2017г. №48500).

Фонд оценочных средств разработали:

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, хирургии и акушерства

к.б.н., доцент Марина Станиславовна Гугкаева



(подпись)

Фонд оценочных средств согласован:

на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, хирургии и акушерства.

протокол № 7 от 19.02.2020 г.

Зав. кафедрой



(подпись)

/ Ф.Н. Чеходари /

Эксперт: к.в.н., ведущий специалист

Управления ветеринарии по РСО-Алания

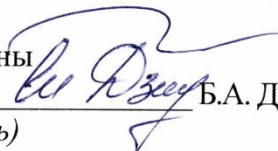


Василиади М.Я.

(подпись)

Фонд оценочных средств одобрен на заседании УМК факультета ветеринарной медицины и ветеринарно-санитарной экспертизы

Председатель УМК факультета ветеринарной медицины  
и ветеринарно-санитарной экспертизы



Б.А. Дзагуров

(подпись)

Декан ветеринарной медицины

и ветеринарно-санитарной экспертизы



В.А. Арсагов

(подпись)



## 1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «*Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках*» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее – СРО), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности (36.03.01 *Ветеринарно-санитарная экспертиза*).

Рабочей программой дисциплины «*Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках*» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ПКО-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ИД 1<sub>ПКО-1</sub> Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД 2<sub>ПКО-1</sub> Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД 3<sub>ПКО-1</sub> Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

2) ПКО-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц

ИД 1 ПКО-2 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД 2 ПКО-2 Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД 3 ПКО-2 Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов

3) ПКО-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ИД 1 ПКО-3 Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

ИД 2 ПКО-3 Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно

оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД 3 пко-3 Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

Перечень оценочных средств, рекомендуемых для заполнения таблицы 1 (в ФОС не приводится, используется только для заполнения таблицы)

- Решение ситуационных задач
- Тест
- Устный опрос
- Коллоквиум
- Вопросы для проведения дифференцированного зачета

### 3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показателями оценивания компетенций являются следующие результаты обучения:

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенции и их индикаторов

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Обязательные профессиональные компетенции		
Тип задач профессиональной деятельности: производственный		
ПКО-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ИД 1 пко-1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы	<i>Знать:</i> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <i>Уметь:</i> применять на практике государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; <i>Владеть:</i> правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы

	<p>возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов; современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных</p>
	<p>ИД 2 ПКО-1          Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую</p>	<p><i>Знать:</i> правила ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; правила оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; методики оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; правила погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; правила проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения  <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных;</p>



	<p>принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеть:</i> правилами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; правилами оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; оценкой пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; режимами рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; методами организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методами определения видовой принадлежности мяса животных; методикой проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
	<p>ИД 3 ПКО-1 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического,</p>	<p><i>Знать:</i> методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проводить биохимические и бактериологические</p>

	<p>токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>исследования животноводческой продукции; отбирать пробы, консервировать материал и транспортировать в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдавать обоснованное заключение об их биологической безопасности, а также проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения  <i>Владеть:</i> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>
<p>ПКО-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц</p>	<p>ИД 1 ПКО-2  Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-</p>	<p><i>Знать:</i> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья,</p>

	<p>санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество  <i>Уметь:</i> применять государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства  <i>Владеть:</i> правилами контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правилами по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных</p>
	<p>ИД 2 ПКО-2  Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и</p>	<p><i>Знать:</i> правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; критерии оценки качества и контроля</p>

	<p>молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>выпуска сельскохозяйственной продукции; критерии оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; требования к организации и контролю погрузки и транспортировки животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> правилами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; критериями оценки качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции; критериями оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, режимами рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; требованиями к организации и контролю погрузки и транспортировки животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
--	---	---

	<p>ИД 3 ПК0-2  Владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а</p>	<p><i>Знать:</i> методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также требования к ветеринарно-санитарному контролю продуктов растительного происхождения и кормов</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценивать качество сельскохозяйственной продукции и кормов, проводить биохимические и бактериологические исследования животноводческой продукции; отбирать пробы, консервировать материал и организовывать транспортировку в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; организовать транспортировку животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; проводит ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и давать обоснованное заключение об их биологической безопасности</p> <p><i>Владеть:</i> методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов</p>
--	--	---

	<p>также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов</p>	<p>растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов</p>
<p>ПКО-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>ИД 1 ПКО-3 Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю</p>	<p><i>Знать:</i> правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных</p>

	<p>транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Владеть:</i> методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов; современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации; нормами и правилами по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных</p>
	<p>ИД 2 ПКО-3  <b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья,</p>	<p><i>Знать:</i> правила проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; критерии оценки качества сельскохозяйственной продукции; методики оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; требования к организации и контролю погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; технику определения видовой принадлежности мяса животных; методики проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного</p>

	<p>продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения  <i>Владеть:</i> технокой проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; оценки качества сельскохозяйственной продукции; методики оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; требования к организации и контролю погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; техникой определения видовой принадлежности мяса животных; методиками проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
	<p>ИД 3 ПКО-3  <i>Владеть:</i> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования;</p>	<p><i>Знать:</i> методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения  <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проводить биохимические и бактериологические исследования животноводческой продукции; отбирать пробы, консервировать материал и транспортировать в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-</p>



	<p>способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; организовать транспортировку убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдавать обоснованное заключение об их биологической безопасности, а также проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения  <i>Владеть:</i> методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>
--	--	--

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием следующих разделов дисциплины:

Таблица 2 – Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Компетенции (части компетенций)	Оценочные средства текущего контроля успеваемости		Шкала оценивания
1	Общие положения о государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	ПКО-1, ПКО-2, ПКО-3	Устный опрос Решение ситуационных задач Тест (для текущего контроля) Коллоквиум		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на продовольственных рынках	ПКО-1, ПКО-3			Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях инвазионной и незаразной этиологии	ПКО-1, ПКО-2, ПКО-3	Устный опрос Решение ситуационных задач Тест Коллоквиум		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы, диких промысловых животных и пернатой дичи	ПКО-2, ПКО-3			Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
Итого:		ПКО-1, ПКО-2, ПКО-3	<b>Форма контроля</b>	<b>Оценочные средства промежуточной аттестации</b>	<b>Шкала оценивания</b> Зачет отлично Зачет хорошо Зачет удовлетворительно Не зачет неудовлетворительно
			<i>Дифференцированный зачет</i>	Вопросы для проведения дифференцированного зачета	

Результатом освоения дисциплины «*Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках*» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, пороговый, недостаточный.

### Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Таблица 3 – Показатели компетенций по уровню их сформированности (дифференцированный зачет)

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Знает	Зачет отлично	высокий
		Зачет хорошо	повышенный
		Зачет удовлетворительно	пороговый
	Не знает	Не зачет неудовлетворительно	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет	Зачет отлично	высокий
		Зачет хорошо	повышенный
		Зачет удовлетворительно	пороговый
	Не умеет	Не зачет неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	Зачет отлично	высокий
		Зачет хорошо	повышенный
		Зачет удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	Не зачет неудовлетворительно	недостаточный

Таблица 4 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый

	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

#### 4. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

##### 4.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»

###### Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

1. Общие положения о государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
2. Права и обязанности специалистов лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
3. Документация, учет и отчетность при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках
4. Взаимодействие ГЛВСЭ с администрацией (владельцем), работниками контрольной службы рынка и с органами внутренних дел
5. Планирование и определение штата государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
6. Минимально необходимое оснащение, для работы в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
7. Санитарные и ветеринарно-санитарные требования к территории продовольственных рынков
8. Санитарные требования к помещениям рынка
9. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю

10. Санитарные и ветеринарно-санитарные требования к приему, хранению и продаже пищевых продуктов
11. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на продовольственных рынках
12. Правила личной гигиены работников и торгующих рынка
13. Формы и порядок заполнения документации работниками ГЛВСЭ продовольственных рынков
14. Какие Законы РФ учитывают при торговле на рынках?
15. Нормативная документация по проведению ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения на продовольственных рынках
16. Правила отбора проб мяса и животных жиров для ветеринарно-санитарного контроля. Проведение органолептических и физико-химических исследований
17. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных животных и субпродуктов на рынках
18. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы на продовольственных рынках
19. Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи на продовольственных рынках
20. Определение PSE- и DFD-пороков мяса
21. Определение содержания антибиотиков в мясе
22. Правила отбора проб и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мясных полуфабрикатов на рынках
23. Правила отбора проб и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий на продовольственных рынках
24. Правила отбора проб и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы копченостей на продовольственных рынках
25. Правила отбора проб и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов на продовольственных рынках
26. Определение видовой принадлежности мяса по органолептическим показателям
27. Определение видовой принадлежности мяса анатомо-морфологическим параметрам
28. Определение видовой принадлежности мяса по физико-химическим показателям
29. Правила отбора проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля.
30. Санитарные и ветеринарные требования при продаже молока и молочных продуктов на рынках
31. Особенности ВСЭ при продаже молока в цистернах на территории рынка
32. Органолептическое исследование молока. Требования к молоку разных видов животных
33. Определение физико-химических исследований молока
34. Бактериологическое исследование молока
35. Определение фальсификации молока и молочных продуктов
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза сметаны и сливок на продовольственных рынках
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога на продовольственных рынках
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (варенец, мацони, ряженка, йогурт) на продовольственных рынках
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного и топленого масел на продовольственных рынках
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза брынзы и сыра домашнего изготовления на продовольственных рынках
41. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы на рынках
42. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы икры на рынках
43. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы раков и креветок на рынках
44. Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынках

45. Ветеринарно-санитарная экспертиза при продаже кормов на рынке
46. Правила доставки меда и отбор средней пробы
47. Определение падевого и фальсифицированного меда
48. Экспертиза продуктов пчеловодства на рынках
49. Пищевая ценность и классификация растительных продуктов Изучение сопроводительных документов и правила отбора проб продуктов растительного происхождения.
50. Санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод
51. Санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод
52. Санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод
53. Санитарная экспертиза бобов
54. Химический состав и пищевая ценность грибов
55. Санитарная экспертиза грибов на продовольственных рынках
56. Ядовитые грибы
57. Радиационная экспертиза продукции животного и растительного происхождения лабораториями ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел на продовольственных рынках
59. Санитарная экспертиза орехов и семечек
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки на продовольственных рынках

Дифференцированный зачет проводится в традиционной форме. Билет содержит 3 вопроса из списка. Форма дифференцированного зачета – письменный

Задания к дифференцированному зачету (*билет с принятой формой*)

1. Теоретический вопрос.
2. Теоретический вопрос.
3. Теоретический вопрос.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении дифференцированного зачета:

– оценка «зачет отлично» выставляется обучающемуся если он имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью.

– оценка «зачет хорошо» выставляется обучающемуся если он имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы.

– оценка «зачет удовлетворительно» выставляется обучающемуся если он имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе; излагает, главным образом, теоретические знания

по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы.

– оценка «не зачет неудовлетворительно» выставляется обучающемуся если он не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа; экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы

#### **4.2. Коллоквиум по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»**

- Время проведения 35 мин.
- Билет состоит из 2 вопросов.

#### **Вопросы к коллоквиуму**

*Разделы 1-2 Общие положения о государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на продовольственных рынках*

1. Общие положения о государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
2. Права и обязанности специалистов лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
3. Документация, учет и отчетность при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках
4. Взаимодействие с администрацией (владельцем), работниками контрольной службы рынка
5. Взаимодействие с органами внутренних дел
6. Планирование и определение штата государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
7. Минимально необходимое оснащение, для работы в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
8. Санитарные и ветеринарно-санитарные требования к территории продовольственных рынков
9. Санитарные требования к помещениям рынка
10. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю
11. Санитарные и ветеринарно-санитарные требования к приему, хранению и продаже пищевых продуктов
12. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на продовольственных рынках
13. Правила личной гигиены работников и торгующих рынка
14. Формы и порядок заполнения документации работниками ГЛВСЭ продовольственных рынков
15. Какие Законы РФ учитывают при торговле на рынках?
16. Нормативная документация по проведению ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения на продовольственных рынках
17. Правила отбора проб мяса и животных жиров для ветеринарно-санитарного контроля. Проведение органолептических и физико-химических исследований

18. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных животных и субпродуктов на рынках
19. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы на продовольственных рынках
20. Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов убоя кроликов и нутрий на продовольственных рынках
21. Организация и порядок проведения ВСЭ продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи на продовольственных рынках
22. Определение PSE- и DFD-пороков мяса
23. Определение содержания антибиотиков в мясе
24. Правила отбора проб мясопродуктов для ветеринарно-санитарного контроля. Проведение органолептических и физико-химических исследований
25. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мясных полуфабрикатов на рынках
26. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий на продовольственных рынках
27. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы копченостей на продовольственных рынках
28. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов на продовольственных рынках
29. Определение видовой принадлежности мяса по органолептическим показателям
30. Определение видовой принадлежности мяса анатомо-морфологическим параметрам
31. Определение видовой принадлежности мяса по физико-химическим показателям

*Разделы 3-4 Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы молока, молочных продуктов, рыбы, рыбных продуктов, животных и кормов на рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и растительных продуктов на продовольственных рынках*

1. Правила отбора проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля.
2. Санитарные и ветеринарные требования при продаже молока и молочных продуктов на рынках
3. Особенности ВСЭ при продаже молока в цистернах на территории рынка
4. Органолептическое исследование молока. Требования к молоку разных видов животных
5. Определение физико-химических исследований молока
6. Бактериологическое исследование молока
7. Определение фальсификации молока и молочных продуктов
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза сметаны и сливок на продовольственных рынках
9. Вет.-санитарная экспертиза творога на продовольственных рынках
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (варенец, мацони, ряженка, йогурт) на продовольственных рынках
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного и топленого масел на продовольственных рынках
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза брынзы и сыра домашнего изготовления на продовольственных рынках
13. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы на рынках
14. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы икры на рынках
15. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы раков и креветок на рынках



16. Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынках
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза при продаже кормов на рынке
18. Правила отбора проб рыбы и аквакультур для ветеринарно-санитарного контроля.
19. Правила доставки меда и отбор средней пробы
20. Определение падевого и фальсифицированного меда
21. Экспертиза продуктов пчеловодства на рынках
22. Пищевая ценность и классификация растительных продуктов
23. Изучение сопроводительных документов и правила отбора проб продуктов растительного происхождения.
24. Санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов
25. Санитарная экспертиза свежих овощей, фруктов и ягод
26. Санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод
27. Санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод
28. Санитарная экспертиза бобов
29. Химический состав и пищевая ценность грибов
30. Санитарная экспертиза грибов на продовольственных рынках
31. Ядовитые грибы
32. Радиационная экспертиза продукции животного и растительного происхождения лабораториями ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел на продовольственных рынках
34. Санитарная экспертиза орехов и семечек
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки на продовольственных рынках

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении коллоквиума:

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры не только из рекомендуемой литературы, но и самостоятельно составленные, демонстрирует способности анализа и высокий уровень самостоятельности. Занимает активную позицию в дискуссии;
- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры и демонстрирует высокий уровень самостоятельности, устанавливает причинно-следственные связи обсуждаемых проблем;
- оценка «удовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, преимущественно корректно использует терминологический аппарат. Обучающийся недостаточно доказательно и полно обосновывает свои суждения, с затруднением приводит свои примеры;
- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, некорректно использует терминологический аппарат. Обучающийся не приводит примеры к своим суждениям. Не участвует в работе.

### 4.3. Решение ситуационных задач по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»

Время решения задач 10 мин.

Количество ситуационных задач в каждом варианте 1.

Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

#### *Ситуационные задачи по теме «Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных» Раздела 2*

1. При исследовании свинины на продовольственном рынке обнаружен трихинеллез. Как поступать с тушей и субпродуктами?
2. Владелец мяса доставил на рынок тушу свиньи без головы. Ваши действия? Какова ветеринарно-санитарная оценка туши свиньи?
3. Владелец мяса доставил на рынок тушу свиньи без внутренних органов. Ваши действия?
4. Владелец мяса доставил на рынок тушу крупного рогатого скота без ветеринарной справки. Ваши действия?
5. Владелец мяса доставил тушу свиньи на рынок без ветеринарного свидетельства. Ваши действия?
6. На продовольственном рынке при осмотре туш и органов свиньи обнаружена сибирская язва. Ваши действия?
7. На продовольственный рынок доставлена говядина, полученная от убоя коров, положительно реагирующих на туберкулин. Ваши действия?
8. При осмотре свинины на продовольственном рынке в левом нижнечелюстном лимфоузле обнаружен обезвествленный туберкулезный узелок. Как необходимо поступит с продуктами убоя?
9. В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал.
  1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.
  2. Чем вызваны действия ветеринарного работника.
10. Из личного подворья на продовольственный рынок доставлена партия яиц (60 штук), полученных от больных туберкулезом кур. Каковы пути реализации этих яиц?

#### *Ситуационные задачи по теме «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы меда и растительных продуктов на рынке» Раздела 4*

11. При исследовании меда на рынке реакция на диастазу дала отрицательный результат. Ваши действия? Какова ветеринарно-санитарная оценка
12. При исследовании меда на рынке реакция на оксиметилфурфурол дала положительный результат. Каковы пути использования меда?
13. При экспертизе меда на рынке установлено: диастазное число- 4, кислотность- 6. Как поступать с таким медом?

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при решении задач:

– оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует глубокие, исчерпывающие ответы на ситуационную задачу, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений

- оценка «хорошо»: продемонстрированы правильные ответы на ситуационную задачу, изложенные грамотно, по существу вопроса, без существенных неточностей
- оценка «удовлетворительно»: обучающийся дает ответы, в которых частично изложен основной материал, но не приводятся детали, допущены неточности в формулировках, нарушена последовательность изложения, допущено недостаточное знание практических вопросов
- оценка «неудовлетворительно»: выставляется за отсутствие ответов на ситуационную задачу, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки.

#### **4.4. Тесты по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»**

- Время выполнения 10 мин.
- Количество вопросов 10.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

*Тестовые задания к лекции 1 «Структура и принципы работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках»*

1. В каком году были организованы Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках?
  - a. 1957;
  - b. 1986;
  - c. 1996;
  - d. 1997.
2. Основные задачи лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках?
  - a. организация хранения пищевых продуктов, реализуемых на рынке;
  - b. осуществление ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, мясопродуктов, молока, молокопродуктов, рыбы, грибов и других пищевых продуктов сельского хозяйства, поступающих для продажи на рынок;
  - c. организация мероприятий по предупреждению распространения заразных болезней животных через продукты, подлежащие экспертизе;
  - d. проверка состояния медицинских книжек у продавцов пищевых продуктов на рынке
3. ЛВСЭ несет ответственность за:
  - a. правильность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов;
  - b. правильность оформления сопроводительных документов на пищевые продукты, поступившие для продажи на рынке;
  - c. санитарное благополучие и доброкачественность пищевых продуктов, допускаемых к продаже на рынке;
  - d. действенность контроля по соблюдению санитарных условий при продаже пищевых продуктов.
4. Документы, регламентирующие деятельность ЛВСЭ на продовольственных рынках:
  - a. Ветеринарное законодательство;
  - b. Ветеринарный устав РФ;
  - c. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - d. Положение о ЛВСЭ на продовольственных рынках

5. В помещении ЛВСЭ должны быть:
  - a. Кабинет администрации рынка;
  - b. комната для регистрации доставленных пищевых продуктов;
  - c. смотровой зал для ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов, рыбы и других гидробионтов;
  - d. комната для контроля растительных продуктов и меда.
6. Заведующий лабораторией и другие ее специалисты имеют право:
  - a. задерживать и не допускать в продажу продукты, подлежащие обезвреживанию;
  - b. запрещать продажу продуктов, не подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе или признанных недоброкачественными, а также скота и птицы без ветеринарных документов;
  - c. запрещать прием на склад рынка и отпуск со склада, допуск к местам торговли недоброкачественных или не прошедших экспертизу продуктов;
  - d. беспрепятственно посещать и производить осмотр продуктовых магазинов находящихся вблизи продовольственного рынка.
7. Заведующий ЛВСЭ имеет право:
  - a. отстранять от работы отдельных граждан, торгующих на рынках, за нарушение предусмотренных Ветеринарным уставом РФ правил торговли мясом, молоком, растительными и другими продуктами, скотом и птицей;
  - b. налагать штрафы на должностных лиц и отдельных граждан, торгующих на рынках, за нарушение предусмотренных Ветеринарным уставом РФ правил торговли мясом, молоком, растительными и другими продуктами, скотом и птицей;
  - c. налагать штрафы на должностных лиц и отдельных граждан, торгующих на рынках, за нарушение субординации;
  - d. назначать на должность и освобождать от занимаемой должности работников ЛВСЭ рынка
8. Заведующий лабораторией несет ответственность за:
  - a. выполнение возложенных на лабораторию задач;
  - b. административные нарушения лиц, торгующих на рынках;
  - c. сохранность и правильное использование находящихся в его распоряжении денежных средств и материальных ценностей лаборатории
  - d. ответственность несут лица, находящиеся в подчинении у заведующего ЛВСЭ рынка.
9. С помощью чего ГЛВСЭ продовольственного рынка налагает знаки экспертизы на проверенные продукты?
  - a. печать;
  - b. штамп;
  - c. клеймо;
  - d. этикетка.
10. Журналы повседневного учета ГЛВСЭ рынка:
  - a. журнал экспертизы мяса (форма № 23 вет.);
  - b. журнал регистрации растительных продуктов (форма № 24 вет.);
  - c. журнал экспертизы меда (форма № 26 вет.);
  - d. журнал наблюдений за электроприборами.

*Тестовые задания к лекциям 2-3 «Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственном рынке» и «Санитарные и ветеринарно-санитарные правила для продовольственных рынков»*

1. Количество штатных единиц лаборатории при проведении до 50 экспертиз за один рабочий день:
  - a. заведующий лабораторией, лаборант;
  - b. заведующий лабораторией, лаборант, ветеринарный санитар;
  - c. заведующий лабораторией, ветеринарный врач, лаборант, ветеринарный санитар;
  - d. заведующий лабораторией, 2 лаборанта, 2 ветеринарных санитаров.
2. Количество штатных единиц лаборатории при проведении 51-150 экспертиз за один рабочий день:
  - a. заведующий лабораторией, лаборант, ветеринарный санитар;
  - b. заведующий лабораторией, ветеринарный врач, ветеринарный санитар;
  - c. заведующий лабораторией, ветеринарный врач, лаборант, ветеринарный санитар;
  - d. заведующий лабораторией, ветеринарный врач, лаборант, 2 ветеринарных санитаров.
3. Количество штатных единиц лаборатории при проведении 151-250 экспертиз за один рабочий день:
  - a. заведующий лабораторией, ветеринарный врач, лаборант, ветеринарный санитар;
  - b. заведующий лабораторией, ветеринарный врач, 2 лаборанта, ветеринарный санитар;
  - c. заведующий лабораторией, ветеринарный врач, лаборант, 2 ветеринарных санитаров;
  - d. заведующий лабораторией, ветеринарный врач, 2 лаборанта, 2 ветеринарных санитаров.
4. Какая штатная единица включается в штат ЛВСЭ рынка при проведении более 251 экспертизы в день?
  - a. ветеринарный врач;
  - b. трихинеллоскопист;
  - c. лаборант;
  - d. ветеринарный врач и лаборант.
5. Одна единица экспертизы это:
  - a. время, затраченное в процессе подготовки и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса крупного рогатого скота: голова, внутренние органы, туша - без дополнительных лабораторных исследований;
  - b. время, затраченное в процессе подготовки и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса свиньи: голова, внутренние органы, туша - без дополнительных лабораторных исследований;
  - c. время, затраченное в процессе подготовки и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса крупного рогатого скота: голова, внутренние органы, туша, включая бактериоскопию мазков-отпечатков из мышц, печени, селезенки и лимфоузлов;
  - d. время, затраченное в процессе подготовки и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса свиньи: голова, внутренние органы, туша, включая бактериоскопию мазков-отпечатков из мышц, печени, селезенки и лимфоузлов;
6. Средние затраты времени на проведение одной единицы экспертизы:
  - a. 15 минут;

- b. 15,5 минут;
  - c. 20,5 минут
  - d. 30 минут.
7. На какие зоны разграничивается территория рынка?
- a. торговую, хозяйственную, площадку для сбора мусора;
  - b. торговую, благоустроенную рыночную, хозяйственную, площадку для сбора мусора;
  - c. торговую, благоустроенную рыночную, хозяйственную;
  - d. торговую, благоустроенную рыночную, хозяйственную, площадку для сбора мусора, стоянку для автомобилей;
8. Условия хранения охлажденного мяса (туш и полутуш) на рынках:
- a. хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения при температуре от -2 град. до 4 град.С 72 часа;
  - b. хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения при температуре от -2 град. до 2 град.С 96 часов;
  - c. хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения при температуре от 0 град. до 2 град.С 96 часов;
  - d. хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения при температуре от 0 град. до 4 град.С 72 часа.
9. Что из нижеперечисленного разрешается продавать на рынке?
- a. кондитерские и кулинарные изделия, мясные и рыбные изделия, мясные и рыбные полуфабрикаты, консервированные продукты домашнего приготовления;
  - b. крепленые вина и другие алкогольные напитки, приготовленные путем перегонки из плодоягодного сырья в домашних условиях;
  - c. пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы соленые и маринованные;
  - d. лекарственные растения частными лицами.
10. Как часто проводят генеральную уборку территории рынка с применением моющих и дезинфицирующих средств?
- a. один раз в неделю;
  - b. один раз в 2 недели;
  - c. один раз в месяц;
  - d. ежедневно.

*Тестовые задания к лекции 4 «Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных»*

1. Наличие каких клейм или штампов на туше даёт право на её реализацию на рынке без дополнительной ветеринарно-санитарной экспертизы?
- a. большой или малый овальный штамп;
  - b. прямоугольное клеймо;
  - c. большое или малое овальное клеймо;
  - d. штампы прямоугольной формы.
2. Как поступают на рынке с тушей, имеющей прямоугольное клеймо?
- a. допускают до реализации без дополнительной ветеринарно-санитарной экспертизы;
  - b. проводят ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объеме;
  - c. направляют на соответствующую переработку;

- d. направляют на утилизацию.
- 3. Как поступают с мясом, которое может быть признано пригодным в пищу после обезвреживания?
  - a. возвращают владельцу с сопроводительным документом и штампом «на промышленную переработку»;
  - b. возвращают владельцу для реализации после термического обезвреживания;
  - c. возвращают владельцу после термического обезвреживания, но без права его продажи;
  - d. утилизируют.
- 4. Кто проводит утилизацию забракованного на рынке мяса и др. продуктов?
  - a. администрация рынка;
  - b. заведующий ГЛВСЭ рынка;
  - c. органы санэпиднадзора;
  - d. владелец мяса.
- 5. Что не входит в ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов животных на рынке?
  - a. предубойное обследование животных;
  - b. порслеубойный осмотр туш и органов;
  - c. бактериоскопия мазков-отпечатков;
  - d. органолептическое и лабораторное исследование мяса и внутренних органов.
- 6. Какое мясо чаще подвержено PSE-порокам?
  - a. говядина;
  - b. свинина;
  - c. баранина и козлятина;
  - d. мясо птицы.
- 7. Что не относится к признакам мяса с PSE-пороком?
  - a. бледный цвет;
  - b. повышенная влажность мышечной ткани;
  - c. отсутствие или плохое образование корочки подсыхания;
  - d. pH 7,0-7,4.
- 8. Что не относится к признакам мяса с DFD-пороком?
  - a. бледный цвет;
  - b. липкость мышечной ткани на разрезе;
  - c. участки прижизненной деструкции мышечных волокон;
  - d. pH 7,0-7,4.
- 9. Какие документы проверяют работники ГЛВСЭ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мясопродуктов на рынке?
  - a. ветеринарное свидетельство формы №1 или ветеринарную справку формы №4;
  - b. ветеринарное свидетельство формы №2 или ветеринарную справку формы №4;
  - c. ветеринарное свидетельство формы №3 или ветеринарную справку формы №4;
  - d. работники ГЛВСЭ проверяют только органолептические и лабораторные показатели продукта.
- 10. Какие животные жиры не разрешается реализовывать на продовольственных рынках?
  - a. свиной шпик;
  - b. говяжий топленый жир;
  - c. медвежий топленый жир;
  - d. барсучий жир-сырец.

*Тестовые задания к лекции 5 «Определение видовой принадлежности мяса убойных животных»*

1. Конфигурация туш животных какого вида характеризуется широкой, короткой шеей, подкожная клетчатка на шее даже у хорошо упитанных животных содержит мало жира, седалищные бугры четко выступают?
  - a. лошади;
  - b. крупный рогатый скот;
  - c. мелкий рогатый скот;
  - d. собаки.
2. Мясо какого животного темно-красного цвета, на воздухе еще больше темнеет, становится черно-красной с синеватым оттенком, при варке дает много «пены»?
  - a. лошади;
  - b. буйвола;
  - c. северного оленя;
  - d. молодых бычков.
3. Отличительные признаки спинных позвонков крупного рогатого скота:
  - a. число позвонков 18 (17 – 19), остистые отростки касаются друг друга, концы их шишкообразно утолщены, имеются межпозвоночные вырезки;
  - b. число позвонков 14-17, остистые отростки длинные, тонкие, на поперечных отростках имеются отверстия сверху вниз;
  - c. число позвонков 10-14, остистые отростки вертикальные, верхняя половина слегка оттянута вперед, имеются межпозвоночные отверстия;
  - d. число позвонков 13-14, с первого по 10-й остистые отростки направлены назад, а у остальных позвонков направлены вертикально, имеются межпозвоночные отверстия.
4. Отличительные признаки лопатки кролика:
  - a. длина в 2 раза больше ширины; ость лопатки разделена на 2 части – ветвь, опускающуюся вниз, и ветвь, отогнутую кзади под прямым углом;
  - b. имеет форму неравностороннего треугольника; краниальный край выше ее шейки, имеет форму полукруга, оттянутого вперед; от уровня средней трети лопатки ость лопатки образует акромиальный отросток; на протяжении более половины лопатки акромион не соприкасается с лопаткой, он заканчивается ниже суставной впадины лопатки, в нижнем конце он раздвоен;
  - c. длина на 1/3 больше ширины; ость лопатки проходит по середине, ее отросток направлен назад;
  - d. ость лопатки сильно развита, становится выше в сторону суставного угла и круто обрывается, ость лопатки делит ее на 2 части (маленькую предостную и большую заостренную).
5. У какого вида животных отсутствует малоберцовая кость?
  - a. свиньи;
  - b. овцы;
  - c. собаки;
  - d. нутрии.
6. Анатомические особенности печени крупного рогатого скота:
  - a. имеет три доли, глубокую вырезку для пищевода, желчного пузыря нет;
  - b. имеет четыре доли, междольчатая ткань сильно развита, дольчатое строение печени хорошо заметно с поверхности и на разрезе, желчный пузырь мало выступает;
  - c. разделена на две доли и имеется еще отросток треугольной формы, желчного пузыря нет;



- d. три доли выражены неясно, вырезка для пищевода отсутствует, желчный пузырь сравнительно большой.
7. Выберите верное утверждение:
- a. у крупного рогатого скота селезенка плоская, треугольная, слегка искривленная (форма косы); цвет ее в свежем состоянии синевато-фиолетовый; полежавший орган — темно-красный; края селезенки закруглены;
  - b. у овцы и козы форма селезенки ладонообразная, почти треугольная; красно-бурого цвета; мягкой или эластично-мягкой консистенции;
  - c. у лошади селезенка имеет форму языка; один конец органа значительно шире другого
  - d. у лося форма селезенки языкообразная, длинная и почти совершенно плоская, за исключением ее концов; на поперечном разрезе — треугольная; цвет селезенки светло-красный, консистенция мягкая или дряблая.
8. Анатомические особенности почек свиньи:
- a. почки имеют дольчатое строение, каждая почка состоит из 16-28 долей;
  - b. почки имеют форму боба, не дольчатые, снабжены одним почечным сосочком;
  - c. почки бобовидные, плоские, не дольчатые, имеют 10-12 почечных сосочков;
  - d. правая почка имеет сердцевидную треугольную форму, левая — бобовидную; не дольчатые.
9. Температура плавления наружного жира животных какого вида составляет 46,0°С?
- a. лошади;
  - b. крупного рогатого скота;
  - c. овец;
  - d. свиней.
10. Мясо каких животных дает положительную реакцию на гликоген?
- a. овец;
  - b. кроликов;
  - c. свиней;
  - d. лошадей.

*Тестовые задания к разделам 3-4 Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы молока, молочных продуктов, рыбы, рыбных продуктов, животных и кормов на рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и растительных продуктов на продовольственных рынках*

1. рН мяса свежей рыбы составляет:
- a. 1,2-1,5
  - b. 6,5-6,8
  - c. 6,9-7,2
  - d. 5,5-6,2
2. Какие пороки не относятся к порокам рыбы сухого посола?
- a. «загар»
  - b. омыление, окисление
  - c. ослизнение
  - d. окоченение
3. Для определения содержания редуктазы в мясе рыбы необходим:
- a. раствор перекиси водорода 1 %
  - b. раствор уксусной кислоты 1%
  - c. раствор метиленовой сини 0.1%
  - d. раствор резорцина в бензоле
4. Как поступают с рыбой при описторхозе

- a. выпускают без ограничений
  - b. направляют на техническую утилизацию
  - c. обеззараживают проваркой
  - d. используют для консервов
5. Как используют мясо рыб подозрительной свежести?
- a. выпускают для пищевых целей
  - b. выпускают для пищевых целей после проварки
  - c. направляют на техническую утилизацию
  - d. утилизируют
6. Как поступают с рыбой при воспалении плавательного пузыря
- a. выпускают без ограничений
  - b. направляют на техническую утилизацию
  - c. выпускают после потрошения
  - d. используют для консервов
7. У доброкачественной свежей рыбы рот:
- a. сомкнут
  - b. приоткрыт
  - c. открыт
  - d. его состояние не имеет значения
8. Для определения рН экстракт готовят в соотношении рыбы к воде:
- a. 1:5
  - b. 3:8
  - c. 1:2
  - d. 1:3
9. Как поступают с рыбой при краснухе при обнаружении единичных поражений
- a. выпускают без ограничений
  - b. направляют на техническую утилизацию
  - c. обеззараживают проваркой или прожариванием
  - d. используют для консервов
10. Какие ГОСТы действуют на молоко?
- a. 13264-88
  - b. 16220-90
  - c. 18330-96
  - d. 26413-89
11. Как поступают с молоком при туберкулезе?
- a. обеззараживают кипячением
  - b. выпускают без ограничения
  - c. утилизируют
  - d. стерилизуют
12. Как поступают с молоком при мастите?
- a. выпускают без ограничения
  - b. подвергают кипячению
  - c. используют в корм телятам
  - d. уничтожают
13. Как поступают с молоком при ящуре?
- a. пастеризуют
  - b. используют без ограничения

- c. кипятят и используют телятам
  - d. стерилизуют
14. Как поступают с молоком, фальсифицированным содой?
- a. выпускают без ограничения
  - b. используют телятам
  - c. утилизируют
  - d. пастеризуют
15. С какой кислотностью разрешают продавать кисломолочные продукты?
- a. кислотность не ниже 6°Т
  - b. кислотность не выше 120°Т
  - c. кислотность выше 200°Т
  - d. кислотность выше 140°Т
16. Как поступают с молоком при туляремии?
- a. используют в корм телятам
  - b. выпускают без ограничения
  - c. утилизируют
  - d. подвергают термической обработке
17. Как поступают с молоком при бруцеллезе?
- a. используют в корм телятам
  - b. выпускают без ограничения
  - c. утилизируют
  - d. подвергают термической обработке
18. Какие реактивы используют при определении кислотности молока?
- a. дистиллированная вода, 0,1% раствор HCl, 1% раствор фенолфталеина
  - b. дистиллированная вода, 0,1н раствор NaOH, 1% раствор фенолфталеина
  - c. дистиллированная вода, 0,1н раствор NaOH, метиленовая синь
  - d. дистиллированная вода, 0,1н раствор HCl, метиленовая синь
19. Как поступают с яйцами, полученными от условно здоровых птиц при болезни Ньюкасла?
- a. проваривают и используют внутри хозяйства
  - b. моют горячей водой
  - c. уничтожают
  - d. промораживают при температуре -20° С в течении 5 дней
20. Какой мед считается натуральным?
- a. падевый
  - b. каменный
  - c. нектарный
  - d. патока
21. Какие грибы относятся к съедобным?
- a. белый гриб, лисичка, рыжик
  - b. мухомор, груздь, ложный опенок
  - c. маслята, подосиновик, бледная поганка
  - d. ложный опенок, белый гриб, груздь
22. Что определяют в овощах при ВСЭ?
- a. содержание белка
  - b. наличие нитратов и нитритов
  - c. содержание углеводов

- d. содержание витаминов
23. Где используют падевый мед?
- для лечебных целей
  - в кондитерском производстве
  - утилизируют
  - в ветеринарной практике

Ответ:

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	...
<b>в</b>	...	...	...	...

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

Оценка	Показатели*
Отлично	80-100%
Хорошо	60-80%
Удовлетворительно	50-60%
Неудовлетворительно	менее 50%

\* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте. Показатели зависят от уровня сложности тестовых заданий.

#### **4.8. Устный опрос по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»**

Устный опрос проводится на каждом занятии в целях закрепления и конкретизации изученного теоретического материала

Форма опроса – комбинированный.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;
- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;
- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;
- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.