МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана»
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе, доцент
_____А.В. Дмитриев
«___» _____2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

«Учебная практика
тип: научно-исследовательская работа»
(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины (к рабочей программе практики)

Направление подготовки
36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
Очная, заочная

Казань – 2026

Составитель: профессор, д.в.н., профессор — Волков А.Х
должность, ученая степень, ученое звание — Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела «8» апреля 2026 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:
к.вет.н., доцент — Николаев Н.В.
Должность, ученая степень, ученое звание — Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

Председатель методической комиссии:
д.вет.н., профессор — Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание — Ф.И.О.

Согласовано:
Врио директора, к.б.н. — Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана № 21 от «18» апреля 2026 года

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза», обучающийся, при прохождении практики «Учебная практика: тип научно-исследовательская работа» должен овладеть следующими результатами:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК – 5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК – 5.1 Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	**Знать**: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов. **Уметь:** применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. **Владеть:** навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.
ПК – 1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	**ПК-1.1** Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для	**Знать:** -порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - признаки патоморфологических (анатомо-морфологических)

	оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - методики определения свежести мяса и мясопродуктов - методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации

		- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении - порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии **Уметь**: - **о**пределять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра - производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных - производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения - производить ветеринарно-санитарный

		осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию - выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве

		- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности **Владеть навыками:** - проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

		- осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами
ПК – 2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	ПК-2.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными методами исследования	**Знать:** -требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - стандартные методики проведения лабораторных исследований меда,

		молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Уметь:** -пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - определять допустимость

		(недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности **Владеть навыками** проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции - осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования.	**Знать:** - **п**орядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности

		(небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры - требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - методика отбора проб гидробионтов и икры - стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Уметь:** производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности - производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной

		рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы - пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры - определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности **Владеть навыками:** - проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований .

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК – 5.1 Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	**Знать**: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	Навыки не развиты или отсутствуют, не знает, как работать с базами данных и информационно-поисковыми системами, а также не знаком с современным программным обеспечением	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных задач, но с ограниченной эффективностью, может использовать простые информационные системы, но не всегда успешно находит нужную информацию или не знает, как применять специальное программное обеспечение	Знает современное программное обеспечение и базовые системные программные продукты, но может испытывать трудности с более сложными задачами или новыми технологиями, применяет новые информационные технологии в своей деятельности,	Активно применяет новые информационные технологии для решения профессиональных задач, эффективно работает со специализированными базами данных и информационно-поисковыми системами, а также знает и использует современное

				работает со специализированными информационными базами данных и информационно-поисковыми системами в Интернете	программное обеспечение и технические средства для реализации информационных процессов на высоком уровне, способен быстро адаптироватьс я к новым технологиям
	Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Не умеет применять новые информационные технологии для решения профессиональных задач и не имеет опыта работы со специализированными информационными базами данных, не знает, как использовать доступные инструменты для поиска и обработки информации.	Имеет базовые навыки в использовании информационных технологий, может выполнять простые задачи, но ограничен в своих возможностях. Он может работать с базами данных, но не всегда эффективно находит нужную информацию или использует инструменты для анализа данных	Применяет новые информационные технологии в своей профессиональной деятельности и способен работать со специализированными информационными базами данных. Он может решать стандартные задачи,	Владеет навыками применения новых информационных технологий для решения поставленных задач, активно использует специализированные информационные базы данных, эффективно извлекает,

				эффективно извлекая и обрабатывая информацию, но может испытывать трудности с более сложными запросами или новыми системами.	анализирует и интерпретирует информацию, способен обучать других и вносить предложения по улучшению процессов работы с информационными технологиями
	Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	Не владеет необходимыми навыками и не умеет работать с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, системами управления базами данных и информационно-поисковыми системами, не знает основных функций и возможностей этих инструментов.	Имеет базовые навыки работы с операционной системой и может выполнять простые задачи в текстовых и табличных процессорах, знает, как выполнять основные операции в системах управления базами данных, но ограничен в своем умении извлекать и обрабатывать данные. Использование	Владеет навыками работы с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, а также системами управления базами данных. Он может выполнять стандартные задачи, такие как создание и редактирование	Уверенно владеет всеми перечисленными навыками. Он эффективно работает с операционной системой, текстовыми и табличными процессорами, системами управления базами данных и информационно-

			информационно-поисковых систем возможно, но не всегда эффективно.	документов, работа с формулами и функциями в таблицах, а также извлечение и анализ данных из баз. В поисковых системах он умеет находить нужную информацию и использовать различные фильтры и операторы поиска.	поисковыми системами, способен решать сложные задачи, оптимизировать рабочие процессы, создавать сложные отчеты и базы данных, а также обучать других и внедрять лучшие практики в работе с информационными технологиями
ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса,	**Знать:** -порядок предубойного ветеринарного осмотра животных - требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядок проведения ветеринарно-санитарной	Не имеет представления о видах мяса, его свойствах и санитарных требованиях. Не осведомлен о рисках, связанных с продуктами убоя.	Обладают общими сведениями о видах мяса и основных санитарных	Понимает основные параметры качества мяса и мясной продукции, а также ветеринарно-санитарные нормы.	Имеет глубокие знания о технологии обработки мяса и мясной продукции, включая актуальные ветеринарно-санитарные и

оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб мяса,		требованиях к продуктам убоя.		биологические нормы.

	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - методики определения свежести мяса и мясопродуктов - методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной				

	продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении - порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.				
	Уметь: - **о**пределять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра - производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих	Не способен идентифицировать мясные продукты и не может применять ветеринарно-санитарные нормы в практической деятельности.	Может распознавать некоторые виды мясной продукции, но сталкивается с трудностями в их практическом применении.	Проводят экспертизу мяса и продуктов убоя с хорошей точностью, применяя знания на практике.	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя с высокой точностью, включая сложные анализы и

	хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных - производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения - производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи - производить ветеринарно-				оценку рисков.

	санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию - производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию - выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - осуществлять идентификацию				

	видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и				

	пищевой безопасности.				
	Владеть навыками: - проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Навыки не развиты или отсутствуют, не может проводить предубойный осмотр, ветеринарно-санитарный анализ или лабораторные исследования. Не знает, как отбирать пробы и организовывать клеймение.	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью. Например, он может проводить предубойный осмотр, но не всегда точно оценивает состояние здоровья животных или не уверенно проводит ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя.	Выполняет большинство навыков, таких как предубойный осмотр, отбор проб и проведение ветеринарно-санитарного анализа. Он способен проводить лабораторные исследования и организовывать клеймение мяса, но может испытывать трудности с более сложными ситуациями или нестандартным и случаями.	Уверенно владеет всеми перечисленными навыками. Он проводит предубойный осмотр и ветеринарно-санитарный анализ с высокой точностью, уверенно отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также организует ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших

	и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами				экспертизу, и способен давать рекомендации по улучшению процессов на основе анализа данных.
ПК-2.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными методами исследования.	**Знать:** -требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской	Не имеет представления о молочных продуктах, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы и их характеристиках, не осведомлен о биологических и санитарных требованиях, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок	Обладает общими сведениями о видах молочных продуктов, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы и базовых ветеринарно-санитарных требованиях, выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Имеет представление о параметрах качества молока и молочных продуктов, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы, а также о ветеринарно-санитарных нормах, выполняет тестовые задания с незначительными	Обладает глубокими знаниями молоке и молочных продуктах, растительных продуктах, пищевых яйцах, меде и мясе птицы включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы, выполняет тестовые задания верно и в полном

	Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в			замечаниями	объеме

	соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции				
	Уметь: -пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов	Не способен идентифицировать молочные продукты, растительные продукты, пищевых яйца, мед и мясо птицы и применять ветеринарно-санитарные нормы в практической деятельности.	Распознает некоторые молочные продукты, растительные продукты, пищевых яйца, мед и мясо птицы, но сталкиваются с трудностями в их практическом применении, выполняет практические задания с ошибками, которые при	Проводит анализы и экспертизу с хорошей точностью, с незначительными неточностями применяя свои знания на практике,	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.

	ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности		дополнительных вопросах исправляет		
	Владеть навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции	Навыки не развиты или отсутствуют, не способен проводить проверку ветеринарных сопроводительных документов, не знает, как проводить ветеринарно-	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью.	Выполняет большинство навыков, таких как проверка сопроводительных документов, ветеринарно-санитарный осмотр и отбор	Уверенно владеет всеми перечисленными навыками. Он проводит проверку ветеринарных сопроводительных

	для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции - осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	санитарный осмотр продукции и не умеет отбирать пробы для лабораторных исследований.	Например, он может проверять ветеринарные сопроводительные документы, но не всегда точно определяет соответствие продукции требованиям безопасности или не уверенно проводит отбор проб.	проб. Он способен проводить лабораторные исследования и осуществлять ветеринарно-санитарный анализ, но может испытывать трудности с более сложными случаями или нестандартным и ситуациями.	документов и ветеринарно-санитарный осмотр с высокой точностью, уверенно отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также осуществляет ветеринарно-санитарный анализ и способен давать рекомендации по улучшению процессов на основе анализа данных, обеспечивая соответствие продукции требованиям безопасности.
ПК-3.1Проводит ветеринарно-санитарную	**Знать**: - порядок проведения ветеринарно-санитарной				

экспертизу гидробионтов и икры, оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования.	экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры - требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы - требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - методика отбора проб гидробионтов и икры - стандартные методики проведения лабораторных	Не имеет представления о видах гидробионтов и икры, их биологических характеристиках и санитарных требованиях.	Обладают базовыми знаниями о видах гидробионтов и икры, а также о некоторых санитарных требованиях.	Понимает основные параметры качества гидробионтов и икры, а также ветеринарно-санитарные нормы, касающиеся их обработки и хранения.	Обладают глубокими знаниями о технологии обработки гидробионтов и икры, включая актуальные ветеринарно-санитарные и биологические нормы.

	исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных - правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции				
	Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для	Не может выполнить задание, не способен проводить экспертизу гидробионтов и икры, не знают методов их	Может распознавать некоторые виды гидробионтов, но испытывают	Проводит экспертизу гидробионтов и икры с хорошей точностью,	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов

	определения доброкачественности - производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы - пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры - определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	оценки и анализа	трудности в применении знаний на практике.	применяя свои знания на практике.	и икры с высокой точностью, включая сложные анализы и оценку рисков.

	Владеть навыками: - проведения ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований - отбора проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований - проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности - осуществления ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Навыки не развиты или отсутствуют, не может проводить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры, не знает, как отбирать пробы для лабораторных исследований, и не умеет проводить анализы.	Имеет базовые знания и может выполнять некоторые из перечисленных навыков, но с ограниченной эффективностью. Например, он может проводить ветеринарно-санитарный осмотр, но не всегда точно оценивает доброкачественность гидробионтов и икры или не уверенно проводит отбор проб.	Выполняет большинство навыков, таких как проведение ветеринарно-санитарного осмотра, отбор проб и проведение лабораторных исследований. Он способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценивать возможность транспортировки и допуск к продаже, но может испытывать трудности с более сложными случаями или нестандартными ситуациями.	Уверенно владеет всеми перечисленным и навыками. Он проводит ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры с высокой точностью, уверенно отбирает пробы и проводит лабораторные исследования. Специалист также осуществляет ветеринарно-санитарный анализ, оценивает возможность транспортировки и допускает к продаже и переработке на основе данных осмотра и лабораторных исследований, предлагая рекомендации по улучшению процессов.

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине (практике), допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине (практике) в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Типовые контрольные задания

ОПК – 5.1 Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете

1. Какой документ является основным при оформлении результатов ветеринарно-санитарной экспертизы?
   а) Ветеринарное свидетельство
   б) Акт экспертизы
   в) Санитарный паспорт
   г) Журнал учета
2. Какая база данных используется для учета движения подконтрольных товаров?
   а) ВетИС
   б) Меркурий
   в) Веста
   г) Цербер

3. Какой реквизит обязателен при оформлении ветеринарного сертификата?
   а) Дата выдачи
   б) Подпись ответственного лица
   в) Номер документа
   г) Все перечисленные
4. Какой документ подтверждает безопасность продукции животного происхождения?
   а) Ветеринарное свидетельство
   б) Декларация соответствия
   в) Сертификат качества
   г) Санитарно-эпидемиологическое заключение
5. В какой системе оформляются электронные ветеринарные сертификаты?
   а) Меркурий
   б) Веста
   в) Аргус
   г) ЕГАИС
6. Какой вид документации заполняется при выявлении несоответствия продукции?
   а) Акт бракеража
   б) Журнал учета
   в) Ветеринарный сертификат
   г) Товарно-транспортная накладная
7. Какая информация вносится в журнал учета ветеринарных экспертиз?
   а) Дата проведения экспертизы
   б) Наименование продукции
   в) Результаты исследования
   г) Все перечисленные
8. Какой документ оформляется при транспортировке подконтрольных товаров?
   а) Ветеринарный сертификат
   б) Товарно-транспортная накладная
   в) Акт экспертизы
   г) Санитарный паспорт
9. Какой срок хранения актов ветеринарно-санитарной экспертизы?
   а) 1 год
   б) 3 года
   в) 5 лет
   г) 10 лет
10. Какой вид документа подтверждает проведение дезинфекции?
    а) Санитарный паспорт
    б) Акт дезинфекции
    в) Ветеринарное свидетельство
    г) Сертификат соответствия
11. Какая система используется для контроля за оборотом лекарственных средств?
    а) Веста
    б) Меркурий
    в) ФГИС Аргус
    г) ЕГАИС
12. Какой документ оформляется при ввозе продукции из-за рубежа?
    а) Ветеринарный сертификат
    б) Фитосанитарный сертификат
    в) Грузовая таможенная декларация
    г) Все перечисленные
13. Какой реквизит не обязателен в акте ветеринарно-санитарной экспертизы?
    а) Дата составления

б) Подпись эксперта
в) Печать организации
г) Номер телефона эксперта

14. Какой документ подтверждает соответствие продукции требованиям ТР ТС?
    а) Декларация соответствия
    б) Ветеринарное свидетельство
    в) Сертификат соответствия
    г) Санитарно-эпидемиологическое заключение
15. В какой базе данных регистрируются предприятия, подконтрольные ветеринарной службе?
    а) Веста
    б) Меркурий
    в) ВетИС
    г) Аргус
16. Какой документ оформляется при утилизации некачественной продукции?
    а) Акт утилизации
    б) Ветеринарное свидетельство
    в) Товарно-транспортная накладная
    г) Журнал учета
17. Какой вид документации ведется в электронном виде в системе Меркурий?
    а) Ветеринарные сертификаты
    б) Журналы учета
    в) Акты экспертизы
    г) Все перечисленные
18. Какой документ подтверждает безопасность кормов для животных?
    а) Ветеринарное свидетельство
    б) Сертификат качества
    в) Декларация соответствия
    г) Санитарный паспорт
19. Какой срок действия у ветеринарного сертификата?
    а) 3 дня
    б) 5 дней
    в) 10 дней
    г) Зависит от вида продукции
20. Какой документ оформляется при проведении лабораторных исследований?
    а) Протокол испытаний
    б) Акт экспертизы
    в) Ветеринарное свидетельство
    г) Санитарный паспорт
21. Какая информация указывается в ветеринарном свидетельстве?
    а) Наименование продукции
    б) Происхождение продукции
    в) Результаты исследований
    г) Все перечисленные
22. Какой документ подтверждает проведение вакцинации животных?
    а) Ветеринарное свидетельство
    б) Ветеринарный паспорт
    в) Акт вакцинации
    г) Журнал учета
23. Какой вид отчетности предоставляется в Россельхознадзор?
    а) Статистическая отчетность
    б) Журналы учета

в) Акты экспертизы
г) Все перечисленные

Открытого типа:

24. **Какое программное обеспечение используется для анализа данных в ветеринарии?**
    Ответ: Статистические пакеты.
25. **Какой метод используется для поиска научных статей?**
    Ответ: Научные базы.
26. **Какой тип анализа помогает выявить фальсификацию молока?**
    Ответ: Химический анализ.
27. **Какое оборудование применяется для определения содержания тяжелых металлов?**
    Ответ: ААС (атомно-абсорбционная спектроскопия).
28. **Какой метод оценки качества мяса основан на восприятии?**
    Ответ: Органолептический.
29. **Как называется база данных о заболеваниях животных?**
    Ответ: Эпидемиологическая база.
30. **Какой тип анализа используется для выявления микробов?**
    Ответ: Микробиологический.
31. **Какой показатель важен для оценки свежести рыбы?**
    Ответ: Запах.
32. **Какой метод используется для определения жирности молока?**
    Ответ: Бутирометрия.
33. **Какой инструмент помогает в поиске информации в интернете?**
    Ответ: Поисковая система.

ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию

1. Какой метод используется для определения свежести мяса по органолептическим показателям?
   а) Хроматография
   б) Микроскопия
   в) Дегустация
   г) Бактериологический посев
2. Какой показатель НЕ является обязательным при оценке качества мяса?
   а) Цвет
   б) Запах
   в) Консистенция
   г) Размер мышечных волокон
3. Какой вид экспертизы проводится для выявления фальсификации мясной продукции?
   а) Гистологическая
   б) Физико-химическая
   в) Радиологическая
   г) Микробиологическая
4. Какой орган подлежит обязательному осмотру при послеубойной экспертизе туши?
   а) Печень
   б) Легкие

в) Почки
г) Все перечисленные

5. Какой метод используется для определения влагоудерживающей способности мяса?
   а) Рефрактометрия
   б) Пресс-проба
   в) Титрование
   г) Поляриметрия
6. Какой показатель свидетельствует о начале порчи мяса?
   а) Упругая консистенция
   б) Кислый запах
   в) Ярко-красный цвет
   г) Отсутствие слизи
7. Какой вид микроорганизмов наиболее опасен в мясной продукции?
   а) Плесневые грибы
   б) Кишечная палочка
   в) Сальмонеллы
   г) Дрожжи
8. Какой метод применяется для выявления остаточных антибиотиков в мясе?
   а) ПЦР
   б) ИФА
   в) Реакция преципитации
   г) Все перечисленные
9. Какой документ оформляется при обнаружении недоброкачественного мяса?
   а) Акт бракеража
   б) Ветеринарный сертификат
   в) Товарная накладная
   г) Санитарный паспорт
10. Какой показатель определяет pH мяса для оценки его свежести?
    а) Кислотность
    б) Щелочность
    в) Концентрация солей
    г) Содержание белка
11. Какой метод используется для выявления фальсификации мяса (добавления сои, крахмала)?
    а) Рефрактометрия
    б) Микроскопия
    в) Бромистый метод
    г) Все перечисленные
12. Какой орган НЕ подвергается обязательной экспертизе при осмотре туши?
    а) Селезенка
    б) Сердце
    в) Головной мозг
    г) Желчный пузырь
13. Какой вид порчи мяса сопровождается образованием зеленоватых пятен?
    а) Гниение
    б) Окисление жира
    в) Плесневение
    г) Загар
14. Какой метод применяется для определения содержания нитритов в мясной продукции?
    а) Колориметрия
    б) Рефрактометрия

в) Титрование
г) Хроматография

15. Какой показатель свидетельствует о хорошем обескровливании туши?
    а) Темно-красный цвет мяса
    б) Розово-красный цвет мяса
    в) Серый оттенок
    г) Наличие кровоподтеков
16. Какой вид экспертизы позволяет выявить паразитарные заболевания в мясе?
    а) Бактериологическая
    б) Гистологическая
    в) Трихинеллоскопия
    г) Физико-химическая
17. Какой метод используется для определения содержания белка в мясе?
    а) Кьельдаля
    б) Рефрактометрия
    в) Поляриметрия
    г) Титрование
18. Какой показатель НЕ является признаком PSE-мяса?
    а) Бледный цвет
    б) Рыхлая консистенция
    в) Высокая влажность
    г) Темно-красный цвет
19. Какой вид экспертизы проводится для выявления радиоактивного загрязнения мяса?
    а) Радиологическая
    б) Микробиологическая
    в) Гистологическая
    г) Физико-химическая
20. Какой документ подтверждает безопасность мясной продукции для реализации?
    а) Ветеринарное свидетельство
    б) Декларация соответствия
    в) Сертификат качества
    г) Все перечисленные
21. Какой метод применяется для определения степени разморозки мяса?
    а) Органолептический
    б) Гистологический
    в) Рефрактометрия
    г) Все перечисленные
22. Какой показатель свидетельствует о DFD-мясе?
    а) Темный цвет
    б) Сухая поверхность
    в) Высокая липкость
    г) Все перечисленные
23. Какой вид экспертизы позволяет выявить антибиотики в мясе?
    а) Микробиологическая
    б) ИФА
    в) Хроматография
    г) Все перечисленные

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ:

1. Тип заданий: выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов

Вариант задания 1. На основании каких методов исследований определяют степень

свежести мяса?
1. органолептических и биохимических;
2. органолептических, бактериоскопических, биохимических;
3. бактериоскопические и органолептические.
4. физико - химические
Правильный ответ: 2

Вариант задания 2. Какое количество микрорганизмов насчитывается в мазках, приготовленных из свежего мяса;
1. до 10;
2. до 15;
3. до 5.
4. 0
Правильный ответ: 1

Вариант задания 3. Какие биохимические исследования необходимо провести для определения свежести мяса?
1. pH, реакция на пероксидазу, содержание ААА, с $CuSO_4$;
2. pH, реакция на пероксидазу, содержание ААА, формольная проба.
3. pH, с $CuSO_4$
4. реакция на пероксидазу, содержание ААА
Правильный ответ: 3

Вариант задания 4. Какие признаки необходимо учитывать при патологоанатомическом и органолептическом исследовании мяса:
1. цвет, запах, консистенция, внешний вид, состояние жира и костного мозга.
2. качество разделки туши, состояние места разреза, степень обескровливания, наличие гипостазов, изменение в лимфатических узлах;
3. цвет, запах.
4. состояние жира и костного мозга.
Правильный ответ: 2

Вариант задания 5. Для мяса, полученного от здоровых животных, характерны следующие органолептические показатели:
1. неровное место зареза, отличное обескровливание, серо-жёлтый цвет лимфатических узлов;
2. ровное место зареза, хорошее или удовлетворительное обескровливание, в отдельных участках туши – гипостазы.
3. ровное место зареза, отличное обескровливание, наличие гипостазов.
4. неровное место зареза, в отдельных участках туши - гипостазы
Правильный ответ: 1

Вариант задания 6. Свежее охлаждённое мясо имеет pH:
1. 5,6 – 6,0;
2. 5,8 – 6,2;
3. 6,0 – 6,4.
4. 5,2 – 5,6
Правильный ответ:

Вариант задания 7. Какие показатели ААА характерны для свежего мяса?
1. до 1,26 мг;

2. до 1,68 мг;
3. до 1,72 мг.
4. до 1,5 мг
Правильный ответ:

Вариант задания 8. Какие показатели характерны для реакции с $CuSO_4$ в бульоне с не свежим мясом?
1. образуются хлопья;
2. выпадает желеобразный сгусток;
3. никаких изменений не происходит
4. окрашивается в синий цвет
Правильный ответ: 2

Вариант задания 9. Как используют не свежее мясо:
1. обезвреживают проваркой;
2. отправляют на промышленную переработку;
3. утилизируют.
4. проветривают
Правильный ответ: 3

Вариант задания 10. На основании результатов каких исследований можно определить состояние животного в момент убоя:
1. патологоанатомических, органолептических, биохимических и бактериоскопических;
2. органолептических и биохимических;
3. бактериоскопических и органолептических.
4. органолептических и патологоанатомических
Правильный ответ: 1

2. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1. По показателям упитанности продуктивные животные для убоя должны отвечать требованиям:
1. межгосударственных стандартов (ГОСТ)
2. документам национального законодательства стран-членов ТС
3. технических документов (ТУ)
4. единым ветеринарным требованиям и техническим регламентам Таможенного союз
Правильный ответ: 1,2,3

Вариант задания 2. На эти сроки в соответствии с планом государственных закупок заготовительные организации заключают с прикрепленными хозяйствами договоры контрактации:
1. 1 год
2. 2 года
3. 3 года
4. 5 лет
Правильный ответ: 1,4

Вариант задания 3. По каким показателям оценивают бульон при постановке пробы варкой?

1. аромат и прозрачность;
2. состояние жира на поверхности бульона;
3. температура кипения
4. наваристость
Правильный ответ: 1,2

3. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1. Укажите последовательность ветеринарного осмотра мясных туш:
1. голова,
2. селезенка,
3. почки,
4. туша
5. ливер,
6. вымя
Правильный ответ: 1,5,2,3,6,4

Вариант задания 2. Укажите последовательность действий при определении реакции на пероксидазу:
1. делают мясную вытяжку
2. 2 капли 1% р-ра перекиси водорода
3. 5 капель 0,2% спиртового раствора бензидина
Правильный ответ: 1, 3, 2

Вариант задания 3. Укажите последовательность определения содержания амино-аммиачного азота:
1. делают мясную вытяжку
2. 3 капли 1% спиртового раствора фенолфталеина.
3. 10 мл формалин
4. титруют
5. 40 мл дистиллированной воды
Правильный ответ: 1, 5, 2, 4, 3

4. Тип заданий: установить соответствие

Вариант задания 1. Соотнесите технологическую операцию с ее выполняемой функцией:

№ ответа	Технологическая операция	№ответа	Выполняемая функция
1	оглушение	1	способствует лучшему товарному и санитарному качеству мяса, влияет на стойкость его хранения
2	обескровливание	2	обездвиживает животное и облегчает его посадку на подвесные пути
3	нутровка	3	проводится для придания полутушам товарного вида
4	зачистка туши	4	извлечение внутренних органов из туши
		5	проводится для улучшения качества мяса

Правильный ответ: 1-2, 2-1, 3-4, 4-3

Вариант задания 2. В зависимости от категории упитанности говядину, телятину, баранину, ягнятину, козлятину, конину, жеребятину маркируют (соотнесите категорию упитанности с видом клейма):

№ ответа	Категория упитанности	№ответа	Вид клейма
1	первая	1	треугольным клеймом (длина сторон 45 и 50 мм)
2	вторая	2	круглым клеймом (диаметр 40 мм)
3	тощая	3	квадратным клеймом (длина стороны 40 мм)
4		4	Прямоугольным клеймом (45*55мм)

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1.

Вариант задания 3. Для маркировки свинины используют клейма шести форм (соотнесите форму клейма с категорией упитанности):

№ ответа	Вид клейма	№ответа	Категория упитанности
1	круглое	1	для свинины первой (беконной) и пятой (мясо поросят) категорий
2	квадратное	2	для свинины, не соответствующей требованиям стандарта по показаниям качества
3	треугольное	3	для свинины второй категории, а также свинины обрезной
4	Ромбовидное (длина стороны 40 мм)	4	для свинины четвертой категории (промпереработка)
		5	для свинины третьей категории

Правильный ответ: 1-1, 2-3, 3-4, 4-2.

Вариант задания 4. Установите соответствие термического состояния мяса (град. С):

№ ответа	Определение	№ответа	Температура, градусов С
1	Парное	1	12
2	Остывшее	2	0-4
3	Охлажденное	3	36-38
4	Подмороженное	4	-8
5	Замороженное	5	-3 - -5
6	Размороженное	6	1
		7	10

Правильный ответ: 1-3; 2 -1; 3-2; 4-5; 5-4; 6-6.

ОТКРЫТОГО ТИПА

1.Тип заданий: дополнить пропущенное слово в именительном падеже

Вариант задания 1. Горький привкус мяса может быть обусловлен, если при нутровке на него попадет _____.

Правильный ответ: желчь

Вариант задания 2. Заморозка, которая лучше сохраняет свойства мяса, называется _____.

Правильный ответ: шоковая

Вариант задания 3. Эксгаустирование производится для удаления _____.

Правильный ответ: воздуха

Вариант задания 4. При определении pH мяса используется прибор _____.
Правильный ответ: pH -метр

Вариант задания 5. Наиболее ценными питательными веществами мяса являются _____.
Правильный ответ: белки

Вариант задания 6. Какой белок формирует цвет мышечный ткани?

_____.
Правильный ответ: миоглобин

Вариант задания 7. На какой значимый органолептический показатель влияет жировая ткань?

_____.
Правильный ответ: вкус

ПК-2.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными методами исследования.

1. Какой показатель определяет натуральность меда?
   а) Содержание сахарозы
   б) Диастазное число
   в) Кислотность
   г) Все перечисленные
2. Какой метод используется для выявления фальсификации молока водой?
   а) Определение плотности
   б) Рефрактометрия
   в) Титрование
   г) Хроматография
3. Какой показатель НЕ является обязательным при оценке качества яиц?
   а) Цвет скорлупы
   б) Воздушная камера
   в) Состояние желтка
   г) Вес
4. Какой вид экспертизы проводится для выявления антибиотиков в молоке?
   а) Микробиологическая
   б) Физико-химическая
   в) Радиологическая
   г) Органолептическая
5. Какой метод применяется для определения кислотности молока?
   а) Титрование
   б) Рефрактометрия
   в) Поляриметрия
   г) Колориметрия
6. Какой показатель свидетельствует о порче растительных масел?
   а) Повышенная кислотность
   б) Прозрачность

в) Отсутствие запаха
г) Низкая плотность

7. Какой микроорганизм наиболее опасен в молочных продуктах?
   а) Кишечная палочка
   б) Сальмонелла
   в) Стафилококк
   г) Все перечисленные
8. Какой метод используется для выявления крахмала в меде?
   а) Реакция с йодом
   б) Титрование
   в) Хроматография
   г) Рефрактометрия
9. Какой документ оформляется при обнаружении недоброкачественных яиц?
   а) Акт бракеража
   б) Ветеринарный сертификат
   в) Товарная накладная
   г) Санитарный паспорт
10. Какой показатель определяет свежесть яиц при овоскопии?
    а) Размер воздушной камеры
    б) Цвет желтка
    в) Толщина скорлупы
    г) Все перечисленные
11. Какой метод применяется для выявления растительных жиров в молочных продуктах?
    а) Рефрактометрия
    б) Хроматография
    в) Реакция Фильде
    г) Все перечисленные
12. Какой показатель НЕ является признаком фальсификации растительного масла?
    а) Повышенная кислотность
    б) Наличие осадка
    в) Прозрачность
    г) Посторонний запах
13. Какой вид порчи молока сопровождается появлением горького вкуса?
    а) Прокисание
    б) Прогоркание
    в) Плесневение
    г) Осаливание
14. Какой метод применяется для определения пероксидазы в молоке?
    а) С использованием бензидина
    б) Титрование
    в) Рефрактометрия
    г) Хроматография
15. Какой показатель свидетельствует о разбавлении молока водой?
    а) Пониженная плотность
    б) Повышенная кислотность
    в) Наличие осадка
    г) Все перечисленные
16. Какой вид экспертизы позволяет выявить пестициды в растительных продуктах?
    а) Хроматография
    б) Микробиологическая
    в) Органолептическая
    г) Физико-химическая

17. Какой метод используется для определения белка в молоке?
    а) Метод Кьельдаля
    б) Рефрактометрия
    в) Титрование
    г) Поляриметрия
18. Какой показатель НЕ является признаком недоброкачественного меда?
    а) Наличие пузырьков газа
    б) Кристаллизация
    в) Посторонний запах
    г) Высокая водность
19. Какой вид экспертизы проводится для выявления радионуклидов в растительных продуктах?
    а) Радиологическая
    б) Микробиологическая
    в) Гистологическая
    г) Физико-химическая
20. Какой документ подтверждает безопасность молочной продукции для реализации?
    а) Ветеринарное свидетельство
    б) Декларация соответствия
    в) Сертификат качества
    г) Все перечисленные
21. Какой метод применяется для определения свежести яиц?
    а) Овоскопия
    б) Титрование
    в) Рефрактометрия
    г) Хроматография
22. Какой показатель свидетельствует о фальсификации растительного масла?
    а) Наличие осадка
    б) Посторонний запах
    в) Повышенная кислотность
    г) Все перечисленные
23. Какой вид экспертизы позволяет выявить бактерии группы кишечной палочки в молоке?
    а) Микробиологическая
    б) ИФА
    в) Хроматография
    г) Все перечисленные

1. Укажите, какой прибор используют для отбора проб молока на молочном заводе:
    а) щуп;
    б) трубка-пробоотборник;
    в) черпак.
2. Основное правило при отборе средней пробы молока:
    а) пропорциональность
    б) осторожность
    в) стерильность
3. Укажите, какой инструмент используют для перемешивания молока перед отбором молока:
    а) мутовка;
    б) черпак;
    в) щуп.
4. Длительность перемешивания молока в железнодорожной цистерне:

а) 15-20 мин;
б) 3-4 мин;
в) 1-2 мин.

5. Длительность перемешивания молока в автомобильной цистерне механическим методом:
а) 15-20 мин;
б) 3-4 мин;
в) 1-2 мин.

6. Укажите, как производится отбор проб молока для оценки продуктивности животных:
а) однократно, из утреннего удоя;
б) в течение суток, из утренних и вечерних удоев;
в) в течение двух суток, из утренних и вечерних удоев.

7. Укажите, кем и где отбирается контрольная проба молока, если возникли разногласия в оценке его качества при приемке:
а) лаборантом-анализатором;
б) учетчиком в хозяйстве;
в) комиссионно в хозяйстве.

8. Укажите срок, в течение которого необходимо произвести лабораторное исследование молока:
а) 30 мин.
б) 1 час;
в) 2 часа;

9. Укажите, как нужно подготовить пробы молока к анализу:
а) перемешать и охладить до 10±2°С;
б) перемешать и довести до 20±2°С;
в) не требует особой подготовки.

10. Укажите, при какой температуре нужно сохранять пробы молока, если они не подвергались консервированию химическими препаратами:
а) не выше 10-15°С;
б) не выше 3-6°С;
в) при 0°С.

11. Укажите, какие препараты используются для консервирования проб молока:
а) перекись водорода, формалин, двухромовокислый калий;
б) карболовая к-та, хромовокислый калий, стрептоцид;
в) пенициллин, аспирин, сорбиновая к-та.

12. Укажите длительность хранения проб молока, консервированных химическими препаратами:
а) 1-2 дня;
б) 8-10 дней;
в) 20-25 дней.

13. Укажите, какие исследования можно проводить, если пробы молока законсервированы химическими препаратами:
а) органолептические исследования;
б) исследования, определяющие питательную ценность и натуральность молока;
в) исследования, характеризующие санитарно-гигиенические качества продукта.

14. Укажите, с какой целью определяется плотность молока:
а) для определения натуральности молока, его питательной ценности;
б) для определения санитарно – гигиенических показателей молока;
в) для определения эффективности пастеризации молока.

15. В каких единицах измеряется плотность молока?
а) кг/м³; А°;
б) кг/см³, мм.рт.ст.;
в) г%.
16. Укажите, какой прибор используется для измерения плотности молока:
а) рефрактометр;
б) ареометр;
в) нефелометр.
17. При какой температуре определяется истинная плотность молока?
а) 0°С;
б) 20°С;
в) 4°С.
18. Укажите, в каких пределах колеблется плотность цельного коровьего молока при 20°С:
а) 1027 – 1033 кг/м³;
б) 1006 – 1026 кг/м³;
в) 1033 – 1036 кг/м³.
19. Укажите, как изменится плотность цельного коровьего молока, если к нему добавить обезжиренное молоко:
а) повысится;
б) понизится;
в) не изменится.
20. Укажите, как изменится плотность цельного коровьего молока, если к нему добавить воду:
а) повысится;
б) понизится;
в) не изменится.
21. Укажите, как изменится плотность цельного коровьего молока, если к нему добавить воду и обезжиренное молоко:
а) повысится;
б) понизится;
в) не изменится.
22. Укажите, в какой из указанных проб результаты определения плотности могут быть недостоверны, если температура молока в период исследования была:
а) 25°С;
б) 15°С;
в) 30°С.
23. Укажите, какая из партий молока не подлежит приёму на молзавод:
а) плотность 1027 кг/м³;
б) плотность 1025 кг/м³;
в) плотность 1033 кг/м³.

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ:

1. Тип заданий: выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов

Вариант задания 1. Назовите компонент молока коровьего сырого, содержащегося в количестве 2,8%:

1. белок
2. лактоза
3. жир
4. казеин

Правильный ответ: 4

Вариант задания 2. Молоко, полученное от коров, больных маститом:
1. не отличается от молока здоровых коров
2. имеет повышенную бактериальную обсемененность
3. полезное из-за повышенного содержания глобулинов
4. не опасно для использования в пищу

Правильный ответ: 2

Вариант задания 3. Бактерицидная фаза молока – это:
1. время, в течение которого микроорганизмы не развиваются в свежевыдоенном молоке и даже частично отмирают;
2. время, в течение которого микроорганизмы активно развиваются в свежевыдоенном молоке;
3. время, в течение которого происходят необратимые изменения в составе молока
4. время, в течение которого в молоке накапливаются биологически активные вещества

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4. Этих компонентов в молозиве больше, чем в молоке:
1. белков
2. липидов
3. лактозы
4. иммуноглобулинов

Правильный ответ: 4

Вариант задания 5. Наличие антибиотиков в молоке:
1. не влияет на качество молока и молочных продуктов
2. опасно для здоровья людей
3. способствует сохранению свойств молока без ущерба здоровью человека
4. повышает биологическую ценность сырого молока

Правильный ответ: 2

Вариант задания 6. Фильтрование сырого молока позволяет удалить:
1. механические примеси
2. бактерии и их токсины
3. соматические клетки
4. токсины

Правильный ответ: 1

Вариант задания 7. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С):
1. 4±2
2. 6±2
3. 8±2
4. 10±2

Правильный ответ: 1

Вариант задания 8. К соматическим клеткам молока <u>не</u> относятся:
1. клетки крови, содержащиеся в молоке
2. отторгнутые клетки системы протоков вымени (клетки эпителия.

3. отторгнутые клетки из молокообразующей ткани (клетки желез.
4. бактериальные клетки
Правильный ответ: 4

Вариант задания 9. Доля воды в молоке, %:
1. 56-58
2. 76-78
3. 86-88
4. 96-98
Правильный ответ: 3

Вариант задания 10. Посторонние, неистинные части молока:
1. антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды
2. фосфатиды, антибиотики, гербициды
3. стерины, радионуклиды, альбумины
4. пестициды, лактоза, инсектициды
Правильный ответ: 1

Вариант задания 11. Плотность сырого молока устанавливается для определения:
1. натуральности молока и его питательной ценности
2. санитарно-гигиенических показателей молока
3. эффективности пастеризации молока
4. жирности молока
Правильный ответ: 1

Вариант задания 12. На этом методе основано определение количества молочного жира:
1. щелочном
2. озолении
3. титриметричесом
4. кислотном
Правильный ответ: 4

2. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1. Укажите два компонента, которых в молоке больше, чем в молозиве:
1. лактоза
2. казеин
3. альбумины
4. иммуноглобулины
5. жиры
Правильный ответ: 1, 2

Вариант задания 2 К белкам молока относятся:
1. альбумины
2. казеины
3. глобулины
4. фибриноген
5. протамины
Правильный ответ: 1, 2, 3

Вариант задания 3 С помощью этого прибора можно определить плотность молока , м.ж. жира, м.д. белка, м.д. СОМО

1. Лактан
2. Соматос
3. Мастит-тест
4. Лактоскан
5. Клевер 2М

Правильный ответ: 1, 4, 5

Вариант задания 4 С помощью этого прибора можно определить количество соматических клеток молоке

1. Лактан
2. Соматос
3. Мастит-тест
4. Лактоскан
5. Клевер 2М

Правильный ответ: 2,3

Вариант задания 5 К истинным составным компонентам молока относятся:

1. белок
2. гербициды
3. вода
4. пестициды
5. жир

Правильный ответ: 1,3,5

Вариант задания 6 Какие из представленных свойств относятся к химическим свойствам молока:

1. плотность
2. титруемая кислотность
3. активная кислотность
4. термостойчивость
5. буферная емкость

Правильный ответ: 2, 3,5

Вариант задания 7. Какие из представленных свойств относятся к технологическим:

1. вязкость
2. термоустойчивость
3. сычужная свертываемость
4. плотность
5. титруемая кислотность

Правильный ответ: 2, 3

Вариант задания 8. Наличие каких веществ обуславливает бактерицидные свойства натурального сырого молока:

1. антибиотики
2. лизоцим
3. антитела
4. консерванты
5. соматические клетки

Правильный ответ: 2, 3

Вариант задания 9. Какие из представленных свойств относятся к физическим свойствам молока:
1. плотность
2. титруемая кислотность
3. вязкость
4. термостойчивость
5. поверхностное натяжение
Правильный ответ: 1, 3,5

Вариант задания 10. Укажите, какие препараты используются для консервирования проб молока:
1. перекись водорода
2. карболовая кислота
3. пенициллин
4. формалин
5. двухромовокислый калий
Правильный ответ: 1, 4,5

Вариант задания 11. Какие из перечисленных факторов, влияющих на состав и свойства молока, относятся к физиологическим:
1. возраст коров
2. состояние здоровья
3. сезон года
4. способ доения
5. стадия лактации
Правильный ответ: 1,2,5

Вариант задания 12. Какие реактивы используются для определения массовой доли жира в молоке кислотным методом?
1. серная кислота
2. изоамиловый спирт
3. этиловый спирт
4. уксусная кислота
5. молочная кислота
Правильный ответ:1, 2

Вариант задания 13. Какие яйца относятся к пищевым неполноценным (нетоварным, нестандартным)?
1. имеющие пороки – кровяное кольцо, миражные, бой, выливка;
2. имеющие пороки – бой, выливка;
3. имеющие пороки – большое пятно, тумак, красюк, миражные;
4. имеющие пороки –малое пятно, присушка, запашистые.
Правильный ответ: 2,4

Вариант задания 14. При каких пороках яйца подвергаются технической утилизации:
1. имеющие пороки – кровяное кольцо, миражные;
2. имеющие пороки – бой, выливка;
3. имеющие пороки – большое пятно, тумак, красюк
4. имеющие пороки – малое пятно, присушка, запашистые.
Правильный ответ: 1,3

3. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1. Укажите последовательность процедуры приема-сдачи сырого молока на молокоперерабатывающее предприятие.

1. отбор проб
2. экспертиза документов
3. осмотр тары
4. проведение испытаний

Правильный ответ: 2, 3,1,4

Вариант задания 2. Укажите последовательность заполнения бутирометра и определения массовой доли жира в молоке кислотным методом.

1. центрифугирование
2. внесение 10,77 мл молока в битирометр
3. внесение 1 мл изоамилового спирта в битирометр
4. внесение 10 мл серной кислоты в битирометр
5. выдержка в водяной бане

Правильный ответ: 4, 2, 3, 5,1, 5

Вариант задания 3. Укажите последовательность определения титруемой кислотности молока.

1. добавление 3 капель 1% р-ра фенолфталеина
2. титрование р-ом едкого натра до бледно-розового окрашивания
3. отмеривание в колбу 10 мл молока
4. отмеривание в колбу 20 мл воды

Правильный ответ: 3, 4, 1, 2

Вариант задания 4. Укажите последовательность основных этапов отбора средней пробы молока и подготовки к анализу

1. перемешивание молока в таре
2. открывание емкостей с молоком
3. подогревание до 35 градусов Цельсия
4. охлаждение до 20 градусов Цельсия
5. перемешивание пробы

Правильный ответ: 2, 1, 3, 5, 4

Вариант задания 5. Укажите последовательность определения массовой доли белка в молоке методом формольного титрования

1. перемешивание пробы молока и доведение температуры до 20 градусов Цельсия
2. титрование р-ом едкого натра до бледно-розового окрашивания
3. добавление 10-12 капель 1% р-ра фенолфталеина
4. отмеривание в колбу 10 мл молока
5. добавление 4мл формалина

Правильный ответ: 1, 4, 3, 2, 5, 2

Вариант задания 6. Укажите последовательность первых этапов процесса производства кисломолочных продуктов

1. сквашивание
2. нормализация
3. пастеризация
4. очистка сырого молока
5. заквашивание

Правильный ответ: 4, 2, 3, 1, 5

Вариант задания 7. Укажите последовательность определения плотности молока с помощью ареометра
1. налить пробу молока в цилиндр объемом 250 мл
2. перемешивание пробы молока и доведение температуры до 20 градусов Цельсия
3. подождать 1-2 минуты
4. погрузить ареометр до деления 1030
5. снять значения плотности и температуры молока

Правильный ответ: 2, 1, 4, 3, 5

Вариант задания 8. Укажите последовательность определения количества соматических клеток в молоке по изменению вязкости молока (ГОСТ 23453-2014).
1. добавить 1 мл 2,5%-ного водного раствора препарата «Мастоприм»
2. молоко с препаратом перемешать деревянной палочкой в течение 10 секунд
3. в течение не более 60 секунд оценивают результаты анализа
4. в луночки молочно-контрольной пластинки вносят по 1 мл молока
5. при непрерывном интенсивном перемешивании поднимают палочкой вверх на 50-70 мм

Правильный ответ: 4, 1, 2, 5, 3

Вариант задания 9. Укажите последовательность определения степени чистоты молока
1. сравнить с эталоном и определить группу чистоты
2. перемешать молоко и отобрать пробу объемом 250 мл
3. установить фильтр в прибор ОЧМ
4. подождать полной фильтрации молока
5. быстро вылить 250 мл отобранной пробы молока в прибор ОЧМ

Правильный ответ: 3, 2, 5, 4, 1

4. Тип заданий: установить соответствие

Вариант задания. Установите соответствие

	Свойство	№ ответа	Группа свойств молока
1	Плотность	1	Химическое
2	Кислотность	2	Органолептическое
3	Цвет	3	Физическое
4	Термустойчивость	4	Технологическое

Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-2; 4-4

Вариант задания. Установите соответствие

	Свойство	№ ответа	Группа свойств молока
1	Вязкость	1	Физическое
2	Сыропригодность	2	Органолептическое
3	Консистенция	3	Химическое
4	Буферная емкость	4	Технологическое

Правильный ответ: 1-1; 2-4; 3-2; 4-3

Вариант задания. Установите соответствие

	Компонент молока	№ ответа	Состояние в молоке
1	Лактоферрин	1	Сывороточные белки
2	Альбумин	2	Коллоидный белок

3	Казеин	3	Макроэлемент
4	Холестерин	4	Фосфолипиды
5	Кальций		

Правильный ответ: 1-1; 2-1; 3-2; 4-4, 5-3

Вариант задания. Установите соответствие

	Компонент молока	№ ответа	Метод определения
1	М.д. белка	1	расчетный
2	М.д. жира	2	рефрактометрический
3	М.д. СОМО	3	титрометрический
4	Титруемая кислотность	4	кислотный

Правильный ответ: 1-2; 2-4; 3-1; 4-3

Вариант задания. Установите соответствие

	Показатель	№ ответа	Прибор/анализатор для определения
1	Активная кислотность	1	Ареометр
2	М.д. жира	2	Клевер - 2М
3	Количество соматических клеток	3	pH- метр
4	Плотность	4	Соматос-мини

Правильный ответ: 1-3; 2-2; 3-4; 4-1

Вариант задания. Установите соответствие

	Показатель	№ ответа	Единицы измерения
1	М.д. СОМО	1	кг/м^3
2	Плотность	2	°Т
3	Титруемая кислотность	3	%
4	Количество соматических клеток	4	тыс/см^3

Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-2; 4-4

ОТКРЫТОГО ТИПА

1. Тип заданий: дополнить пропущенное слово в именительном падеже

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ:

Вариант задания 1. Обработка парного молока для повышения срока хранения называется _____.

Правильный ответ: охлаждение

Вариант задания 2. Обработка молока для отделения жировой фракции называется _____.

Правильный ответ: сепарирование

Вариант задания 3. Обработка молока для замедления разделения на жировую и молочно-белковую фракции при хранении называется _____.

Правильный ответ: гомогенизация

Вариант задания 4. Первый этап первичной обработки молока _____.

Правильный ответ: очистка

Вариант задания 5. Физическое свойство молока, позволяющее определить его натуральность _____.
Правильный ответ: плотность

Вариант задания 6. Химическое (биохимическое) свойство молока, позволяющее определить его свежесть (доброкачественность)_____.
Правильный ответ: кислотность

Вариант задания 7. Титруемая кислотность молока выражается в градусах _____.
Правильный ответ: Тернера

Вариант задания 8. С помощью центробежной очистки из молока нельзя удалить _____.
Правильный ответ: токсины

Вариант задания 9. Жиромер, используемый для определения м.д. жира кислотным методом называется _____.
Правильный ответ: бутирометр

ЗАДАЧА

Сколько составит титруемая кислотность кефира, если на титрование потратилось 12 мл щелочи?
Правильный ответ: 120 градусов Тернера

Сколько составит титруемая кислотность сметаны, если на титрование потратилось 3,5 мл щелочи?
Правильный ответ: 70 градусов Тернера

Сколько составит титруемая кислотность творога, если на титрование потратилось 7,5 мл щелочи?
Правильный ответ: 150 градуса Тернера

Сколько составит истинная плотность молока, если на момент ее определения температура составляла 17 градуса Цельсия, а плотность составила 1029,6 кг/м^3?
Правильный ответ: 1029 кг/м^3

Сколько составит истинная плотность молока, если на момент ее определения температура составляла 22 градуса Цельсия, а плотность составила 1027 кг/м^3?
Правильный ответ: 1027,4 кг/м^3

Сколько составит титруемая кислотность молока, если на титрование потратилось 1,8 мл щелочи?
Правильный ответ: 18 градусов Тернера

Сколько составит титруемая кислотность молока, если на титрование потратилось 2,1 мл щелочи?
Правильный ответ: 21 градус Тернера

Сколько составит истинная плотность молока, если на момент ее определения температура составляла 15 градуса Цельсия, а плотность составила 1028,2 кг/м^3?
Правильный ответ: 1027,2 кг/м^3

Сколько составит истинная плотность молока, если на момент ее определения температура составляла 25 градуса Цельсия, а плотность составила 1030,2 кг/м^3?
Правильный ответ: 1031,2 кг/м^3

ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования.

1. Какой основной метод используется для определения свежести рыбы по органолептическим показателям?
   а) Хроматография
   б) Дегустация
   в) Микроскопия
   г) Бактериологический посев
2. Какой показатель НЕ является признаком свежей рыбы?
   а) Прозрачные глаза
   б) Ярко-красные жабры
   в) Запах аммиака
   г) Упругая консистенция
3. Какой вид экспертизы проводится для выявления паразитов в рыбе?
   а) Гистологическая
   б) Трихинеллоскопия
   в) Физико-химическая
   г) Органолептическая
4. Какой метод применяется для определения содержания гистамина в рыбе?
   а) Титрование
   б) ИФА (иммуноферментный анализ)
   в) Рефрактометрия
   г) Поляриметрия
5. Какой орган у рыбы наиболее важен при оценке ее свежести?
   а) Печень
   б) Жабры
   в) Кишечник
   г) Плавники
6. Какой показатель свидетельствует о порче икры?
   а) Однородная консистенция
   б) Кислый запах
   в) Яркий цвет
   г) Отсутствие рассола
7. Какой микроорганизм наиболее опасен в соленой рыбе?
   а) Кишечная палочка
   б) Ботулинический токсин
   в) Сальмонелла
   г) Стафилококк
8. Какой метод используется для выявления личинок гельминтов в рыбе?
   а) Компрессорный
   б) Рефрактометрия
   в) Хроматография
   г) Титрование
9. Какой документ оформляется при обнаружении недоброкачественной рыбы?
   а) Акт бракеража

б) Ветеринарный сертификат
в) Товарная накладная
г) Санитарный паспорт

10. Какой показатель определяет свежесть рыбы при химическом анализе?
    а) pH
    б) Содержание жира
    в) Количество белка
    г) Влажность
11. Какой метод применяется для выявления фальсификации икры?
    а) Микроскопия
    б) Реакция с йодом
    в) Хроматография
    г) Все перечисленные
12. Какой вид порчи рыбы сопровождается появлением "ржавых" пятен?
    а) Окисление жира
    б) Гниение
    в) Плесневение
    г) Загар
13. Какой метод используется для определения солености рыбы?
    а) Титрование
    б) Рефрактометрия
    в) Поляриметрия
    г) Колориметрия
14. Какой показатель свидетельствует о нарушении условий хранения мороженой рыбы?
    а) Наличие льда на поверхности
    б) Темно-коричневые жабры
    в) Потеря упругости
    г) Все перечисленные
15. Какой вид экспертизы позволяет выявить тяжелые металлы в рыбе?
    а) Радиологическая
    б) Атомно-абсорбционная спектроскопия
    в) Микробиологическая
    г) Органолептическая
16. Какой метод применяется для определения свежести раков?
    а) Оценка подвижности
    б) Определение pH мяса
    в) Микроскопия панциря
    г) Все перечисленные
17. Какой показатель НЕ является признаком качественной икры?
    а) Однородный цвет
    б) Отсутствие пленок
    в) Резкий кислый запах
    г) Умеренная соленость
18. Какой вид экспертизы проводится для выявления радиоактивного загрязнения рыбы?
    а) Радиологическая
    б) Физико-химическая
    в) Микробиологическая
    г) Гистологическая
19. Какой документ подтверждает безопасность рыбной продукции для реализации?
    а) Ветеринарное свидетельство
    б) Декларация соответствия

в) Сертификат качества
г) Все перечисленные

20. Какой метод используется для определения степени разморозки рыбы?
    а) Органолептический
    б) Гистологический
    в) Рефрактометрия
    г) Все перечисленные
21. Какой показатель свидетельствует о DFD-мясе рыбы?
    а) Темный цвет
    б) Сухая поверхность
    в) Высокая липкость
    г) Все перечисленные
22. Какой вид экспертизы позволяет выявить антибиотики в рыбе?
    а) Микробиологическая
    б) ИФА
    в) Хроматография
    г) Все перечисленные
23. Какой нормативный документ регламентирует проведение экспертизы рыбы и морепродуктов?
    а) ТР ТС 021/2011
    б) ТР ТС 034/2013
    в) СанПиН 2.3.4.050-96
    г) Все перечисленные

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Какие основные параметры оцениваются при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы?
   Варианты ответов:
   a) Цвет, запах, консистенция, наличие паразитов.
   b) Размер, вес, форма, возраст.
   c) Температура хранения, упаковка, срок годности.
   d) Все перечисленные параметры.

Правильный ответ: d) Все перечисленные параметры.

2. Какие заболевания рыб могут представлять опасность для человека?
   Варианты ответов:
   a) Описторхоз, дифиллоботриоз, анизакидоз.
   b) Сальмонеллез, бруцеллез, туберкулез.
   c) Грипп, ОРВИ, коронавирус.
   d) Ни одно из перечисленных.
   Правильный ответ: a) Описторхоз, дифиллоботриоз, анизакидоз.

3. Какие методы используются для выявления паразитов в рыбе?
   Варианты ответов:
   a) Микроскопия, трихинеллоскопия, люминесцентный анализ.
   b) Органолептический анализ, химический анализ, бактериологический посев.
   c) Ультразвуковое исследование, рентгенография, МРТ.
   d) Все перечисленные методы.
   Правильный ответ: a) Микроскопия, трихинеллоскопия, люминесцентный анализ.

4. Какие признаки указывают на недоброкачественность рыбы?

Варианты ответов:
a) Тусклая чешуя, мутные глаза, неприятный запах.
b) Яркая окраска, прозрачные глаза, приятный запах.
c) Твердая консистенция, отсутствие слизи, блестящая чешуя.
d) Все перечисленные признаки.
Правильный ответ: a) Тусклая чешуя, мутные глаза, неприятный запах.

5. Какие меры профилактики применяются для предотвращения заражения рыбы паразитами?
Варианты ответов:
a) Замораживание, термическая обработка, соление.
b) Хранение при комнатной температуре, сушка, копчение.
c) Упаковка в вакуум, добавление консервантов, охлаждение.
d) Ни одна из перечисленных мер.
Правильный ответ: a) Замораживание, термическая обработка, соление.

6. Какие гидробионты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?
Варианты ответов:
a) Рыба, моллюски, ракообразные.
b) Водоросли, морские растения, микроорганизмы.
c) Птицы, млекопитающие, рептилии.
d) Все перечисленные.
Правильный ответ: a) Рыба, моллюски, ракообразные.

7. Какие показатели оцениваются при экспертизе свежести рыбы?
Варианты ответов:
a) Запах, цвет жабр, консистенция мяса.
b) Размер, вес, форма.
c) Температура хранения, упаковка, срок годности.
d) Все перечисленные показатели.
Правильный ответ: a) Запах, цвет жабр, консистенция мяса.

8. Какие методы используются для определения свежести рыбы?
Варианты ответов:
a) Органолептический, химический, микробиологический.
b) Ультразвуковой, рентгенологический, МРТ.
c) Трихинеллоскопия, люминесцентный анализ, микроскопия.
d) Все перечисленные методы.
Правильный отет: a

Тип заданий: установить соответствие

1. **Установите соответствие между признаками и состоянием рыбы:**

Признаки	Состояние рыбы
1. Тусклая чешуя	a) Свежая рыба
2. Мутные глаза	b) Недоброкачественная рыба
3. Приятный запах	c) Замороженная рыба
4. Твердая консистенция	d) Размороженная рыба

Правильный ответ:
1 – b, 2 – b, 3 – a, 4 – a.

2. **Установите соответствие между заболеваниями и их возбудителями:**

Заболевания	Возбудители

1. Описторхоз	a) Ленточные черви
2. Дифиллоботриоз	b) Нематоды
3. Анизакидоз	c) Трематоды
4. Ботулизм	d) Бактерии

Правильный ответ:
1 – c, 2 – a, 3 – b, 4 – d.

3. Установите соответствие между методами и их назначением:

Методы	Назначение
1. Органолептический	a) Выявление паразитов
2. Микроскопия	b) Определение свежести
3. Химический анализ	c) Оценка состава продукта
4. Бактериологический посев	d) Выявление микроорганизмов

Правильный ответ:
1 – b, 2 – a, 3 – c, 4 – d.

4. Установите соответствие между гидробионтами и их характеристиками:

Гидробионты	Характеристики
1. Рыба	a) Имеет раковину
2. Моллюски	b) Покрыта чешуей
3. Ракообразные	c) Имеет панцирь
4. Водоросли	d) Фотосинтезирующий организм

Правильный ответ:
1 – b, 2 – a, 3 – c, 4 – d.

5. Установите соответствие между мерами профилактики и их назначением:

Меры профилактики	Назначение
1. Замораживание	a) Уничтожение паразитов
2. Термическая обработка	b) Уничтожение бактерий
3. Соление	c) Продление срока хранения
4. Копчение	d) Придание вкуса

Правильный ответ:
1 – a, 2 – b, 3 – c, 4 – d.

6. Установите соответствие между показателями и их значением:

Показатели	Значение
1. Цвет жабр	a) Свежесть рыбы
2. Запах	b) Наличие паразитов
3. Консистенция мяса	c) Качество обработки
4. Наличие слизи	d) Состояние рыбы

Правильный ответ:
1 – a, 2 – a, 3 – d, 4 – d.

1.Тип заданий: дополнить пропущенное слово в именительном падеже
Вариант задания 1
Метод обработки рыбы, направленный на уничтожение паразитов, называется _____.
Правильный ответ: замораживание

Вариант задания 2
Заболевание рыбы, вызываемое трематодами, называется _____.
Правильный ответ: описторхоз

Вариант задания 3
Метод экспертизы, позволяющий выявить паразитов в рыбе, называется _____.
Правильный ответ: микроскопия

Вариант задания 4
Основной органолептический признак свежей рыбы — это _____.
Правильный ответ: приятный запах

Вариант задания 5
Заболевание, вызываемое ленточными червями, передающееся через рыбу, называется _____.
Правильный ответ: дифиллоботриоз

Вариант задания 6
Метод обработки рыбы, направленный на уничтожение бактерий, называется _____.
Правильный ответ: термическая обработка

Вариант задания 7
Основной показатель, определяющий свежесть рыбы, — это _____.
Правильный ответ: кислотность

Вариант задания 8
С помощью центробежной очистки из рыбы нельзя удалить _____.
Правильный ответ: токсины

Вариант задания 9
Метод обработки рыбы, направленный на продление срока хранения, называется _____.
Правильный ответ: соление

Вариант задания 10
Заболевание, вызываемое нематодами, передающееся через рыбу, называется _____.
Правильный ответ: анизакидоз

3.2 Типовые вопросы

ОПК – 5.1 Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете

1. Какие виды ветеринарных документов оформляются при экспертизе продукции?
2. Какие реквизиты обязательны для ветеринарного свидетельства?

3. Какие базы данных используются для учета подконтрольных товаров?
4. Какие сведения вносятся в журнал учета ветеринарных экспертиз?
5. Какие электронные системы применяются для оформления сертификатов?
6. Какие документы подтверждают безопасность импортной продукции?
7. Какие данные указываются в акте бракеража?
8. Какие нормативные акты регулируют ведение ветеринарной документации?
9. Какие функции выполняет система "Меркурий"?
10. Какие виды отчетности предоставляются в Россельхознадзор?
11. Какие сведения содержит ветеринарный сертификат?
12. Какие меры принимаются при выявлении несоответствия продукции?
13. Какие документы оформляются при транспортировке подконтрольных товаров?
14. Какие сроки хранения актов ветеринарно-санитарной экспертизы?
15. Какие базы данных используются для контроля лекарственных средств?
16. Какие реквизиты должны быть в акте дезинфекции?
17. Какие электронные сертификаты используются в ветеринарии?
18. Какие документы подтверждают проведение лабораторных исследований?
19. Какие данные вносятся в систему "Веста"?
20. Какие критерии определяют правильность заполнения ветеринарных документов?

ПК-1.1 Проводит предубойный и послеубойный осмотр животных, определять допустимость убоя, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию

1. Какие органолептические показатели оцениваются при экспертизе свежести мяса?
2. Какие методы лабораторного анализа применяются для определения качества мяса?
3. Какие изменения в мясе свидетельствуют о начале порчи?
4. Какие паразитарные заболевания можно выявить при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса?
5. Какие физико-химические методы используются для определения влагоудерживающей способности мяса?
6. Какие патологические изменения в туше требуют обязательного бракеража?
7. Какие микробиологические показатели контролируются в мясной продукции?
8. Какие методы применяются для выявления остатков антибиотиков в мясе?
9. Какие документы оформляются при проведении экспертизы мяса?
10. Какие виды порчи мяса различают и как их диагностируют?
11. Какие показатели pH характерны для PSE- и DFD-мяса?
12. Какие методы используются для выявления фальсификации мясной продукции?
13. Какие органы и ткани подлежат обязательному осмотру при послеубойной экспертизе?
14. Какие признаки указывают на нарушение технологии хранения мяса?
15. Какие радиологические методы применяются для проверки мяса на безопасность?
16. Какие нормативные документы регламентируют проведение экспертизы мяса?
17. Какие виды микроорганизмов представляют наибольшую опасность в мясных продуктах?
18. Какие способы консервирования мяса влияют на его ветеринарно-санитарную оценку?
19. Какие методы используются для определения степени разморозки мяса?
20. Какие критерии определяют категорию мясной продукции по качеству?

ПК-2.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы оценивает их качество и безопасность, в.т.ч. лабораторными методами исследования.

1. Какие органолептические показатели оцениваются при экспертизе меда?
2. Какие физико-химические методы применяются для определения натуральности меда?
3. Какие признаки указывают на фальсификацию молока?
4. Какие микробиологические показатели контролируются в молочных продуктах?
5. Какие методы используются для выявления антибиотиков в молоке?
6. Какие изменения в молоке свидетельствуют о его порче?
7. Какие показатели определяют свежесть яиц?
8. Какие методы применяются для оценки качества растительных масел?
9. Какие патогенные микроорганизмы могут содержаться в молочных продуктах?
10. Какие документы оформляются при экспертизе молочной продукции?
11. Какие виды порчи меда встречаются и как их диагностируют?
12. Какие методы используются для выявления разбавления молока водой?
13. Какие показатели кислотности характерны для свежего молока?
14. Какие способы консервирования молока влияют на его экспертизу?
15. Какие радиологические методы применяются для проверки меда и молока?
16. Какие способы консервирования влияют на экспертизу растительных продуктов?
17. Какие методы используются для выявления нитратов в овощах?
18. Какие критерии определяют категорию муки по качеству?
19. Какие изменения в крупах свидетельствуют о их недоброкачественности?
20. Какие патогенные микроорганизмы могут содержаться в растительных продуктах?

ПК-3.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры оценку их качества и безопасности, в т.ч. лабораторными методами исследования.

1. Какие органолептические показатели используются для оценки свежести рыбы?
2. Как изменяется цвет жабр у рыбы в процессе порчи?
3. Какие химические процессы происходят в рыбе при ее хранении?
4. Какие микроорганизмы наиболее часто вызывают порчу рыбы?
5. Как определить наличие паразитов в рыбе без специального оборудования?
6. Какие методы лабораторного анализа применяются для оценки качества рыбы?
7. Как влияет температура хранения на скорость порчи рыбы?
8. Какие признаки указывают на нарушение условий замораживания рыбы?
9. Как определить фальсификацию икры в домашних условиях?
10. Какие опасные вещества могут накапливаться в рыбе из окружающей среды?
11. Как изменяется консистенция рыбы при длительном хранении?
12. Какие виды порчи рыбы можно определить визуально?
13. Как правильно отбирать пробы рыбы для лабораторного анализа?
14. Какие нормативные документы регулируют качество рыбной продукции?
15. Как определить свежесть рыбы по запаху?
16. Какие изменения происходят с глазами рыбы при ее порче?
17. Как влияет способ разделки рыбы на ее срок хранения?
18. Какие физико-химические показатели характеризуют качество рыбы?
19. Как определить наличие гистамина в рыбе без лабораторных анализов?
20. Какие существуют методы определения степени размораживания рыбы?

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет.

Цель отчета - показать степень полноты выполнения студентом программы и задания практики по получению первичных навыков научно-исследовательской работы. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями задания, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

1. Объем отчета – 15-30 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

2. В тексте должны композиционно выделяться структурные части работы, отражающие суть исследования: введение, основная часть и заключение, а также заголовки и подзаголовки.

Отчет должен содержать:

-титульный лист (Приложение 2),
-содержание,
-введение,
-основную часть (разделы, части),
-исследовательская часть
-выводы (заключительная часть),
-приложения,
-пронумерованный список использованных источников (не менее 5-ти источников).

4. Отчет должен быть выполнен на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Интервал межстрочный - полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста — «TimesNewRoman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы: правое, верхнее, и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм.

Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту.

Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа, который не обозначается цифрой.

Точка в конце заголовка, располагаемого посередине листа, не ставится. Заголовки не подчеркиваются. Абзацы начинаются с новой строки и печатаются с отступом в 1,25 сантиметра. Оглавление (содержание) должно быть помещено в начале работы.

Отчет брошюруется в папку. Оформление отчета должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32-2001.

1. По окончании практики по получению первичных навыков научно-исследовательской работы отчет сдается на кафедру для его регистрации. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы и задания практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

По итогам защиты отчета выставляется зачет с оценкой.

Критерии оценки для уровня освоения материалов практики

- документы должны быть оформлены и подписаны руководителем учебной практики;
- отчет должен быть аккуратно и грамотно оформлен, материал изложен в сжатой форме, соблюдены все требования к отчетам.

В качестве приложения могут быть представлены выписки из нормативной,

технической документации, паспортов, инструкций, методических указаний и др.

Отчет допускается к защите и зачету, если в основном соблюдены все требования по оформлению и содержанию.

Отчет направляется к доработке, если имеются существенные отклонения от требований.

Критерии оценивания зачета

Студент демонстрирует хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; понимает и успешно раскрывает смысл поставленного вопроса; владеет основными терминами и понятиями учебной практики, способен применить теоретические знания к изучению конкретных ситуаций и практических вопросов. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы	Зачтено
Допускаются серьезные упущения в изложении учебного материала; отсутствуют знания основных терминов по учебной практике; допускается большое количество ошибок при интерпретации основных определений; отсутствуют ответы на основные и дополнительные вопросы	Не зачтено