

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»

КАФЕДРА ОБЩЕЙ И ЧАСТНОЙ ЗООТЕХНИИ

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

О.А. Удалых

2024 г.

«17» 04.
М.П.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции и кормов

(наименование дисциплины)

Направление подготовки/специальность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

(наименование профиля/специализации подготовки, при наличии)

Квалификация выпускника: Бакалавр

(квалификация выпускника)

Год начала подготовки: 2024

Макеевка – 2024

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции и кормов» является частью ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся.

Разработчик(и)


(подпись)

Т.А. Логвинова

(ИОФ)

(подпись)

(ИОФ)

(подпись)

(ИОФ)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании ПМК кафедры общей и частной зоотехнии, протокол № 10 от «09» апреле 2024 года.

Председатель ПМК


(подпись)

С.Н. Александров

(ИОФ)

Фонд оценочных средств утвержден на заседании кафедры общей и частной зоотехнии, протокол № 10 от «01» апреле 2024 года.

Заведующий кафедрой


(подпись)

П.Б. Должанов

(ИОФ)

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции и кормов»

1.1. Основные сведения о дисциплине

Укрупненная группа	36.00.00 – Ветеринария и зоотехния	
Направление подготовки	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Направленность программы	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Образовательная программа	Бакалавриат	
Квалификация	Академический бакалавр	
Дисциплина обязательной части образовательной программы	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Форма контроля	Зачет, экзамен	
Показатели трудоемкости	Форма обучения	
	очная	очно-заочная
Год обучения	3	4
Семестр	5,6	7,8
Количество зачетных единиц	5	5
Общее количество часов	180	180
Количество часов, часы:		
-лекционных	30	10
-практических (семинарских)	-	-
-лабораторных	60	6
- курсовая работа (проект)	-	-
- контактной работы на промежуточную аттестацию	4,3	4,3
- самостоятельной работы	85,7	89,7

1.2. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной
«Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции и кормов»

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ПК-2.1. – Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	<i>Знание</i> правил отбора проб и порядка проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов. <i>Умение</i> осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов. <i>Навык/опыт деятельности</i> проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.
		ПК-2.3. – Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	<i>Знание</i> порядка осуществления санитарной оценки продукции растениеводства и кормов. <i>Умение</i> осуществлять санитарную оценку продукции растениеводства и кормов. <i>Навык/опыт деятельности</i> проведения санитарной оценки продукции растениеводства и кормов

1.3. Перечень тем дисциплины

Шифр темы	Название темы	Кол-во часов
T1.1	«Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов»	8
T1.2	«Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих растительных продуктов»	9
T1.3	«Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов»	10
T1.4	«Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел, семян подсолнуха, тыквы и орехов».	9
T 1.5	«Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов»	10
T1.6	«Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых продуктов»	9
T 2.1	«Общие сведения о кормах и кормовых добавках»	8
T 2.2	«Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок»	7
T 2.3	«Методы исследования качества и безопасности кормов и кормовых добавок»	8
T 2.4	«Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов»	7
T 2.5	«Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и комбинированных кормов»	8
T 2.6	«Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов из отходов технических производств»	7
T 2.7	«Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов микробиологического синтеза»	8
T 2.8	«Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества сухих животных кормов»	9
T 2.9	«Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для плотоядных пушных зверей и непродуктивных животных»	8
T 2.10	«Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для прудовых рыб»	7
T 2.11	«Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для домашних клеточных декоративных птиц»	10
T 2.12	«Ветеринарно-санитарная экспертиза кормовых добавок»	9
T 2.13	«Ветеринарно-санитарные требования при хранении и подготовке кормов к скармливанию»	7
T 2.14	«Ветеринарно-санитарный контроль и оценка качества воды для животных»	10
T 2.15	«Сертификация кормов и кормовых добавок»	8,7
	Другие виды контактной работы	4,3
Всего		180

1.4. Матрица соответствия тем дисциплины и компетенций

Шифр компетенции по ФГОС ВО	Шифр тем																				
	Т 1.1	Т 1.2	Т 1.3	Т 1.4	Т 1.5	Т 1.6	Т 2.1	Т 2.2	Т 2.3	Т 2.4	Т 2.5	Т 2.6	Т 2.7	Т 2.8	Т 2.9	Т 2.10	Т 2.11	Т 2.12	Т 2.13	Т 2.14	Т 2.15
ПК-2.1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-2.3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.5. Соответствие тем дисциплины и контрольно-измерительных материалов

№ темы	<i>ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ</i>					
	<i>Тестовые задания по теоретическому материалу</i>	<i>Вопросы для устного опроса</i>	<i>Типовые задания практического характера</i>	<i>Задания для курсовой работы</i>	<i>Тематика рефератов, докладов, сообщений</i>	<i>Групповое творческое задание</i>
	Блок А Контроль знаний		Блок Б Контроль умений, навыков			
Тема1.1	+	+	-	-	+	-
Тема 1.2	+	+	-	-	+	-
Тема 1.3	+	+	-	-	+	-
Тема 1.4	+	+	-	-	+	-
Тема 1.5	+	+	-	-	+	-
Тема 1.6	+	+	-	-	+	-
Тема 2.1	+	+	-	-	+	-
Тема 2.2	+	+	-	-	+	-
Тема 2.3	+	+	-	-	+	-
Тема 2.4	+	+	-	-	+	-
Тема 2.5	+	+	-	-	+	-
Тема 2.6	+	+	-	-	+	-
Тема 2.7	+	+	-	-	+	-
Тема 2.8	+	+	-	-	+	-
Тема 2.9	+	+	-	-	+	-
Тема 2.10	+	+	-	-	+	-
Тема 2.11	+	+	-	-	+	-
Тема 2.12	+	+	-	-	+	-
Тема 2.13	+	+	-	-	+	-

Тема 2.14	+	+	-	-	+	-
Тема 2.15	+	+	-	-	+	-

1.6. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов. (ПК-2/ПК-2.1)	Фрагментарные знания правил отбора проб и порядка проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов / Отсутствие знаний	Неполные знания правил отбора проб и порядка проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания правил отбора проб и порядка проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.	Сформированные и систематические знания правил отбора проб и порядка проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.
II этап Уметь осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов. (ПК-2/ПК-2.1)	Фрагментарное умение осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов.	Успешное и систематическое умение осуществлять идентификацию, отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования продукции растениеводства и кормов.
III этап Владеть навыками проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов. (ПК-2/ПК-2.1)	Фрагментарное применение навыков проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.	Успешное и систематическое применение навыков проведения идентификации, отбора проб, органолептических и лабораторных исследований продукции растениеводства и кормов.
I этап Знать порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции расте-	Фрагментарные знания порядка организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции рас-	Неполные знания порядка организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции рас-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания порядка организации обезвреживания, утилизации и уничтожения	Сформированные и систематические знания порядка организации обезвреживания, утилизации и уничтоже-

ниеводства и кормов. (ПК-2/ПК-2.3)	тениеводства и кормов / Отсутствие знаний	тениеводства и кормов.	продукции растениеводства и кормов.	ния продукции растениеводства и кормов.
II этап Уметь организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов. (ПК-2/ПК-2.3)	Фрагментарное умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов.	Успешное и систематическое умение организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции растениеводства и кормов.
III этап Владеть навыками организации проведения обезвреживания, утилизации и унич-	Фрагментарное применение навыков организации проведения обезвреживания, утилизации и	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации проведения	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков организации проведе-	Успешное и систематическое применение навыков организации проведения обезвреживания,

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
тожения продук - ции растениевод- ства и кормов в. (ПК-2/ПК-2.3)	уничтожения продукции рас- тениеводства и кормов / Отсут- ствие навыков	обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции рас- тениеводства и кормов.	обезврежива- ния, утилизации и уничтожения про- дукции растение- водства и кормов.	утилизации и уничтожения продукции рас- тениеводства и кормов.

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Блок А

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд тестовых заданий по дисциплине

ТЕМА 1.

1) Какими способами осуществляется производство кормов?

- А) комбикормовой промышленностью и утильзаводами луговым кормопроизводством
- Б) комбикормовой промышленностью
- В) утильзаводами
- Г) нет правильного ответа
- Д) луговым производством

2) Укажите правильное определение. Кормовые средства – это?

- А) все ответы верны
- Б) корма только животного происхождения
- В) корма синтетического происхождения
- Г) премиксы, витамины, вкусовые добавки
- Д) корма только растительного происхождения

3) На какие виды делится производимые средства?

- А) объемистые и концентрированные
- Б) концентрированные
- В) комбикорма
- Г) животные и растительные
- Д) объемистые

4) Какими методами заготавливают сено?

- А) россыпью, в тюках и рулонах
- Б) в рулонах и в пленке
- В) в мешках
- Г) в рулонах
- Д) в ямах, траншеях и башнях

5) Выберите правильное определение. Корма – это?

- А) специально приготовленные продукты, содержащиеся в доступной для животных форме
- Б) сложная многокомпонентная смесь, содержащая различные виды добавок
- В) это продукт химического происхождения
- Г) корма животного и растительного происхождения
- Д) нет правильного варианта ответа

6) Что такое БАДы?

- А) большая группа кормов содержащие группу ферментативных препаратов, а так же кормовые а/б и транквилизаторы
- Б) отходы производства, не подлежащие на корм животным
- В) синтетические препараты
- Г) минеральные препараты, для укрепления иммунитета животных
- Д) корма растительного и животного происхождения

7) На какие виды подразделяют нетрадиционные корма?

- А) растительного и животного происхождения
- Б) минерального и биологического происхождения
- В) химического и животного происхождения
- Г) растительного и синтетического
- Д) синтетического и минерального происхождения

8) Что относится к органолептике?

- А) вкус, цвет, запах и внешний вид продукта
- Б) физическая форма продукта и удельный вес
- В) нет правильного варианта ответа
- Г) внешний вид продукта
- Д) химические показатели и энергетическая ценность продукта

9) Комбикорма по физической форме представлены в виде?

- А) рассыпные корма, гранулированные и пастообразные
- Б) природного сырья
- В) в виде ампул с специально приготовленным препаратом
- Г) все ответы верны
- Д) азотосодержащие вещества

10) Что относится к группе синтетических кормов?

- А) САВ, мочевины, биурент, аммонийные соли, корловые дрожжи, ККЛ, DL-метианин
- Б) водородосодержащие вещества
- В) азотосодержащие вещества
- Г) антиокислители
- Д) консервированные препараты

ТЕМА 2.

1. При экспертизе свежих фруктов в лаборатории ВСЭ на рынке их отбирают в количестве не менее:

- 1) 1 экз.;
- 2) 2 экз.;
- 3) 3 экз.;
- 4) 5 экз.

2. В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые на рынках, подразделяются на

- 1) сорта;

- 2) категории;
- 3) классы;
- 4) группы

3. Специи на рынке можно продавать только в

- 1) молотом виде;
- 2) немолотом виде;
- 3) сушеном виде.
- 4) герметичной упаковке;

4. Обязательным методом исследования растительных пищевых продуктов непрямого изготовления в лаборатории рынка не является

- 1) внешний осмотр;
- 2) органолептическое исследование;
- 3) физико-химический анализ;
- 4) определение содержания нитратов.

5. Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являются

- 1) соленые грибы;
- 2) сушеные шампиньоны;
- 3) томатная паста непрямого изготовления;
- 4) соленые арбузы

6. Массовая доля влаги определяется в:

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

7. Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки в лаборатории ВСЭ на рынке является определение

- 1) титруемой кислотности;
- 2) массовой доли сухих веществ;
- 3) массовой доли растительного белка;
- 4) наличия посторонних примесей.

8. В лаборатории ВСЭ на рынке массовая доля влаги не определяется в:

- 1) крупах;
- 2) картофеле;
- 3) крахмале;
- 4) семенах подсолнечника

9. Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке, реализуемой на рынке, может быть

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

10. Массовая доля влаги в сухофруктах, реализуемых на рынке, должна быть:

- 1) не более 10 %;
- 2) 10-16%;
- 3) 16-25 %;
- 4) 25-30 %.

ТЕМА 3.

1. Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации молока на рынках?
 - 1) 1 месяц
 - 2) 1 неделя
 - 3) 3 месяца
 - 4) 2 года
2. Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации мяса на рынках?
 - 1) 2 месяц
 - 2) 1 неделя
 - 3) 3 месяца
 - 4) 2 года
3. Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации меда на рынках?
 - 1) 3 месяц
 - 2) 1 неделя
 - 3) 3 месяца
 - 4) 2 года
4. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в убойном пункте выдается:
 - 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
5. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на рынке выдается:
 - 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
6. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на рынке выдается:
 - 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
7. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке выдается:
 - 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
8. С какими документами должно поступать молоко для продажи на рынок?
 - 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
9. С какими документами должно поступать мясо для продажи на рынок?
 - 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
10. С какими документами должно поступать мед для продажи на рынок?
 - 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат

4) санитарный паспорт пасеки

ТЕМА 4.

1. Варенец домашнего изготовления готовят с применением брожения:

- 1) смешанного;
- 2) спиртового или молочнокислого;
- 3) молочнокислого и спиртового;
- 4) молочнокислого.

2. К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относятся:

- 1) творог и сметана;
- 2) сыр;
- 3) брынза;
- 4) масло.

3. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков, реализуемых на рынке, являются:

- 1) массовая доля жира, кислотность;
- 2) плотность;
- 3) механическая загрязненность; массовая доля СОМО.

4. При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла в лаборатории на рынке определяют:

- 1) массовые доли влаги, жира, белка;
- 2) массовую долю жира, плотность, кислотность;
- 3) массовые доли влаги, жира;
- 4) массовую долю жира, плотность, механическую загрязненность

5. При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров, реализуемых на рынке, определяют:

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

6. Молоко и молочные продукты не должны доставляться для реализации на рынке в посуде из

- 1) алюминия;
- 2) стекла;
- 3) оцинкованного железа;
- 4) обожженной глины.

7. Смешанным считается следующий способ посола рыбы:

- 1) рыбу заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью
- 2) рыбу натирают солью и заливают тузлуком
- 3) рыбу заливают раствором поваренной соли
- 4) рыбу натирают солью, а затем отмачивают

8. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется

- 1) экстракт из мышечной ткани;
- 2) экстракт из жабр;
- 3) бульон из мяса;
- 4) мышечная ткань.

9. В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается

- 1) до 10 микробных тел;
- 2) до 20 микробных тел;
- 3) до 30 микробных тел;
- 4) до 50 микробных тел

10. Основным методом ветеринарно-санитарного контроля яиц, реализуемых на рынке, является:

- 1) теххимические испытания;
- 2) органолептическое исследование;
- 3) овоскопирование;
- 4) люминисцентный анализ.

ТЕМА 5.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценивания при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Вопросы для устного опроса

Раздел 1. Ветеринарно- санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов

1. Принципы оценки качества кормов.
2. Нормативные документы в области безопасности кормов и кормовых добавок.
3. Химический состав и питательность комбикормов.
4. Требования к показателям свежести зерна
5. Перечислите ассортимент вырабатываемых круп
6. Какие основные болезни поражают плоды и овощи
7. Перечислите ассортимент сушеных плодов и овощей
8. Какое сырье используют для производства крахмала
9. Назовите основные виды растительных масел
10. Виды грибов и их пищевая ценность
11. Строение зерна отдельных зерновых и бобовых культур
12. Какие показатели характеризуют качество всех партий зерна, предназначенных для производства муки
13. Какие группы и подгруппы плодоовощной продукции выделяют по товарной классификации
14. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований сена.
15. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований искусственно высушенных кормов.
16. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований кормов получаемых при переработке молока.
17. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований сенажа.
18. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований грибов.
19. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований зерновых продуктов.
20. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований овощей и фруктов.
21. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований ягод и зелени.
22. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований консервированных продуктов.
23. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований растительных масел.
24. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки сена.
25. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки искусственно высушенных кормов.
26. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки кормов получаемых при переработке молока.
27. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки сенажа.
28. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки грибов.
29. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки зерновых продуктов.
30. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки овощей и фруктов.
31. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки ягод и зелени.
32. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки консервированных продуктов.

33. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки растительных масел.
34. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования сена.
35. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования искусственно высушенных кормов.
36. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования кормов получаемых при переработке молока.
37. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования сенажа.
38. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования грибов.
39. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования зерновых продуктов.
40. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования овощей и фруктов.
41. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования
42. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования консервированных продуктов.
43. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования растительных масел.
44. Проведение санитарной оценки фруктов.

Раздел 2. Общие сведения о кормах и кормовых добавках

1. Как проводят санитарную оценку сена.
2. Как проводят санитарную оценку искусственно высушенных кормов.
3. Как проводят санитарную оценку кормов получаемых при переработке молока.
4. Как проводят санитарную оценку сенажа.
5. Как проводят санитарную оценку грибов.
6. Как проводят санитарную оценку зерновых продуктов.
7. Как проводят санитарную оценку овощей и фруктов.
8. Как проводят санитарную оценку ягод и зелени
9. Как проводят санитарную оценку консервированных продуктов.
10. Как проводят санитарную оценку растительных масел.
11. Определить показатели безопасности овощных солений.
12. Определить виды фальсификации овощных солений.
13. Определить какие показатели качества учитывают при экспертизе зелени и корнеклубнеплодов.
14. Определить ассортимент плодоовощных консервов.
15. Овощные консервы: характеристика, оценка качества и дефекты.
16. Расшифруйте маркировку и определите сроки хранения консервированных овощей, фруктов и ягод.
17. Определить виды, способы фальсификации овощных товаров и методы её обнаружения.
18. Определить режимы и способы хранения зерновых масс.
19. Определить качество мясных консервов.
20. Расскажите порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения растительных масел.
21. Расскажите порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения грибов.
22. Расскажите порядок организации обезвреживания сена.
23. Расскажите порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения искусственно высушенных кормов.
24. Расскажите порядок организации обезвреживания, утилизации и

- уничтожения кормов, получаемых при переработке молока.
25. Расскажите порядок организации обезвреживания сенажа.
 26. Расскажите порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения зерновых продуктов.
 27. Расскажите порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения овощей и фруктов.
 28. Расскажите порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения ягод и зелени
 29. Расскажите порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения консервированных продуктов.
 30. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения зерновых продуктов.
 31. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения грибов.
 32. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения искусственно высушенных кормов.
 33. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения кормов получаемых при переработке молока.
 34. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения овощей и фруктов.
 35. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения ягод и зелени
 36. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения консервированных продуктов.
 37. Как организуют обезвреживание, утилизации и уничтожения растительных масел.
 38. Как организуют обезвреживание сенажа.
 39. Как организуют обезвреживание сена.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Блок Б

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Темы для подготовки реферата (доклада, сообщения, презентации)

1. Ветеринарно-санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов.
2. Ветеринарно-санитарный надзор при производстве кормов и кормления животных.
3. Прием отбор проб и методы лабораторных исследований зеленого корма.
4. Прием отбор проб и методы лабораторных исследований сена.
5. Прием отбор проб и методы лабораторных исследований соломы.
6. Прием отбор проб и методы лабораторных исследований силоса.
7. Прием отбор проб и методы лабораторных исследований комбикорма.
8. Прием отбор проб и методы лабораторных исследований кормов животного происхождения.
9. Прием отбор проб и методы лабораторных исследований отрубей.
10. Прием отбор проб и методы лабораторных исследований кормовых добавок.
11. Категории кормовых средств и виды безопасности кормов.
12. Идентификация кормов и кормовых добавок: виды и средства.
13. Фальсификация кормов и ее виды.
14. Прием отбор проб и методы лабораторных исследований сенажа.
15. Особенности состава и питательности кормов в зависимости от их происхождения.
16. Понятие о корме как источнике энергии, питательных и биологически активных веществ для животных.
17. Основные группы кормов.
18. Особенности состава и питательности кормов в зависимости от их происхождения.
19. Состав, питательность, диетические свойства зеленого корма. Сравнительная питательность культур зеленого конвейера
20. Способы подготовки и нормы скармливания зеленых кормов разным видам животных.
21. Химический состав, питательность и способы хранения травяной муки и резки.
22. Зерно злаков и бобовых, их химический состав и питательность. Особенности химического состава и питательной ценности и значение в кормлении животных.
23. Минеральные подкормки для разных видов сельскохозяйственных животных. Витаминные препараты, формы.
24. Отбор проб и методы испытания кормов животного происхождения.
25. Микотоксины – проблема зернопроизводства. Масштабы распространения грибных болезней кормовых растений, эпифитотии. Токсичное зерно: эрготизм, фузариотоксикозы, болезнь «желтого риса», афлатоксикозы, очаговая нефропатия
26. Состояние загрязненности кормов микотоксинами (фуражное зерно, сочные и грубые сорта, добавки, концентраты, продукция пищевых производств). Малоизвестные причины токсичности кормов.
27. Ветеринарно - санитарная экспертиза кормов. Критерии и методы микотоксикологического контроля

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
«отлично»	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями

«хорошо»	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно. Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками
«удовлетворительно»	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении
«неудовлетворительно»	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ «неудовлетворительно»	Изложенный, раскрытый ответ «удовлетворительно»	Законченный, полный ответ «хорошо»	Образцовый ответ «отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные	Ответы на вопросы полные и/или	Ответы на вопросы полные с

		вопросы.	частично полные.	привидением примеров.
--	--	----------	------------------	--------------------------

Блок В

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень вопросов для подготовки к зачету/экзамену

1. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических лабораторных исследований сена.
2. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических лабораторных исследований искусственно высушенных кормов.
3. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических лабораторных исследований кормов получаемых при переработке молока.
4. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических лабораторных исследований сенажа.
5. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических лабораторных исследований грибов.
6. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических лабораторных исследований зерновых продуктов.
7. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических лабораторных исследований овощей и фруктов.
8. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических лабораторных исследований ягод и зелени.
9. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических лабораторных исследований консервированных продуктов.
10. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических лабораторных исследований растительных масел.
11. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования сена.
12. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования искусственно высушенных кормов.
13. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования кормов получаемых при переработке молока.
14. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования сенажа.
15. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования грибов.
16. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования зерновых продуктов.
17. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования овощей и фруктов.
18. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования консервированных продуктов.
19. Как проводят идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования растительных масел.
20. Проведите отбор проб, идентификацию и экспертизу кормовой свеклы.
21. Проведите отбор проб, идентификацию и экспертизу фуражной пшеницы.
22. Определите наличие металломагнитной примеси в комбикорме.
23. Определите суммарную радиоактивность тыквы.

24. Проведите идентификацию и экспертизу кормовых дрожжей.
25. Проведите идентификацию и экспертизу люцернового сена.
26. Проведите лабораторное исследование сухих животных кормов.
27. Проведите лабораторного исследования дерти ячменной
28. Определить способы фальсификации молока.
29. Определить виды, способы фальсификации овощных товаров и методы её обнаружения.
30. Определить режимы и способы хранения зерновых масс
31. Определить качество мясных консервов.
32. Определить основные дефекты рыбных консервов.
33. Определить требования к качеству и хранению молочных консервов
34. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки сена.
35. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки искусственно высушенных кормов.
36. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки кормов получаемых при переработке молока.
37. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки сенажа.
38. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки грибов.
39. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки зерновых продуктов.
40. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки овощей и фруктов.
41. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки ягод и зелени.
42. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки консервированных продуктов.
43. Расскажите порядок осуществления санитарной оценки растительных масел.
44. Проведение санитарной оценки фруктов.
45. Как проводят санитарную оценку сена.
46. Как проводят санитарную оценку искусственно высушенных кормов.
47. Как проводят санитарную оценку кормов, получаемых при переработке молока.
48. Как проводят санитарную оценку сенажа.
49. Как проводят санитарную оценку грибов.
50. Как проводят санитарную оценку зерновых продуктов.
51. Как проводят санитарную оценку овощей и фруктов.
52. Как проводят санитарную оценку ягод и зелени
53. Как проводят санитарную оценку консервированных продуктов.
54. Как проводят санитарную оценку растительных масел.
55. Определить показатели безопасности овощных солений.
56. Определить виды фальсификации овощных солений.
57. Определить какие показатели качества учитывают при экспертизе зелени и корнеклубнеплодов.
58. Определить ассортимент плодоовощных консервов.
59. Овощные консервы: характеристика, оценка качества и дефекты.
60. Расшифруйте маркировку и определите сроки хранения консервированных овощей, фруктов и ягод.
61. Определить виды, способы фальсификации овощных товаров и методы её обнаружения.
62. Определить режимы и способы хранения зерновых масс.
63. Определить качество мясных консервов.
64. Расскажите порядок организации обезвреживания, утилизации и уничтожения растительных масел.

Шкала оценивания

Экзамен, зачет с оценкой, курсовые работы (проекты), практики	Зачет	Критерии оценивания
«Отлично»	«Зачтено»	Сформированные и систематические знания; успешные и систематические умения; успешное и систематическое применение навыков
«Хорошо»		Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; в целом успешные, но содержащие пробелы умения; в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыка
«Удовлетворительно»		Неполные знания; в целом успешное, но несистематическое умение; в целом успешное, но несистематическое применение навыков
«Неудовлетворительно»	«Не зачтено»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

Образец оформления экзаменационного билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»

Факультет Ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра Общей и частной зоотехнии

Образовательная программа бакалавриат
Направление подготовки/специальность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
Курс 3
Семестр 5

Дисциплина **«Ветеринарно-санитарная экспертиза
растительной продукции и кормов»**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Расскажите правила отбора проб и порядок проведения идентификации, органолептических и лабораторных исследований сена.
2. Как проводят санитарную оценку фруктов.
3. Организовать обезвреживание, утилизации и уничтожения консервированных продуктов.

Утверждено на заседании кафедры общей и частной зоотехнии
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Зав. кафедрой

П.Б.Должанов

Экзаменатор

Т.А.

Логвинова

подпись

подпись

Комплект итоговых оценочных материалов

ПК-2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
ПК-2.1.– Проводит идентификацию, отбор проб, органолептические и лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	
ПК-2.3- Организует обезвреживание, утилизацию и уничтожение меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов	
Б1.В.05«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РАСТИТЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОРМОВ»	
<i>Задания закрытого типа</i>	
1	Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа: Фальсификация кормов, при которой осуществляется введение в корм или кормовую добавку менее качественных компонентов с утратой питательных свойств корма называется 1) ассортиментная 2) информационная 3) качественная 4) количественная <i>Правильный ответ: 3</i>
2	Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа: Важная биологическая особенность картофеля: 1) способность клубней возобновлять покровную ткань в местах механических повреждений 2) способность давать высокий урожай 3) сохранять сортовые качества 4) обладает хорошей устойчивостью к заболеваниям <i>Правильный ответ: 1</i>
3	Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа: Химический метод, при проведении оценки качества овощей и фруктов используют для количественного и качественного определения: 1) сахаров 2) витаминов 3) крахмала 4) амбарных вредителей <i>Правильный ответ: 123</i>
4	Прочитайте текст и установите последовательность: Установите последовательность экспертизы свежих овощей: (1 – внешний осмотр партии; 2 – проверка сопроводительных документов; 3 – отбор проб; 4 – сортировка объединённой пробы; 5- анализ объединённой пробы). 1) 2 – 1 – 3 – 5 – 4 2) 3 – 1 – 2 – 5 – 4 3) 5 – 2 – 1 – 3 – 4 4) 1 – 3 – 2 – 4 – 5 <i>Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо</i> <i>Правильный ответ: 1</i>
5	Прочитайте текст и установите соответствие: Установите соответствие между болезнями овощей и их характеристиками: <i>К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</i>

	<table><tr><td>A</td><td>Парша</td><td>1</td><td>Грибковое заболевание, поражает клубни во время их хранения. На поверхности клубня обнаруживают сморщенную кожицу.</td></tr><tr><td>Б</td><td>Пуговичная болезнь</td><td>2</td><td>В области шейки корнеплода находят мелкие трещины. Они шероховатые, вдавленные. На местах трещин корень загнивает.</td></tr><tr><td>В</td><td>Фузариоз</td><td>3</td><td>На пораженных клубнях появляются бурые пятна, как бы вдавленные оспинки, а на пятнах – мелкие черные точки.</td></tr></table>				A	Парша	1	Грибковое заболевание, поражает клубни во время их хранения. На поверхности клубня обнаруживают сморщенную кожицу.	Б	Пуговичная болезнь	2	В области шейки корнеплода находят мелкие трещины. Они шероховатые, вдавленные. На местах трещин корень загнивает.	В	Фузариоз	3	На пораженных клубнях появляются бурые пятна, как бы вдавленные оспинки, а на пятнах – мелкие черные точки.
A	Парша	1	Грибковое заболевание, поражает клубни во время их хранения. На поверхности клубня обнаруживают сморщенную кожицу.													
Б	Пуговичная болезнь	2	В области шейки корнеплода находят мелкие трещины. Они шероховатые, вдавленные. На местах трещин корень загнивает.													
В	Фузариоз	3	На пораженных клубнях появляются бурые пятна, как бы вдавленные оспинки, а на пятнах – мелкие черные точки.													
	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:															
		<table><tr><td>A</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	A	Б	В											
A	Б	В														
	Правильный ответ: 231															
	Задания открытого типа															
6	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Заболевании, при котором в клубне картофеля образуется полость с суковатой желто-белой массой _____															
	Правильный ответ: фузариум															
7	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Заболевание моркови, проявляющееся в виде серых, а затем черных пятен на верхушке и боковой части__															
	Правильный ответ: черная гниль															
8	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Заболевание столовой свеклы, при котором на корне появляются гладкие наросты, которые затем отпадают, а ткань загнивает _____															
	Правильный ответ: рак															
9	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. _____ - растения, у которых питательные вещества концентрируются в клубнях или корнях.															
	Правильный ответ: Корнеклубнеплоды															
10	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Прибор для определения сухих веществ в овощах и фруктах называется _____															
	Правильный ответ: рефрактометр															
11	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Плохая тепло- и температуропроводность зерновой массы может задерживаться и приводить к _____ зерновой массы.															

	<i>Правильный ответ: самосогреванию</i>
12	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. _____ – это отбор небольшого количества корма, отбираемого щупом для составления исходного образца <i>Правильный ответ: Выемка</i>
13	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Побеление муки в процессе хранения происходит вследствие окисления _____ <i>Правильный ответ: каротина</i>
14	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. При отправке отобранных проб кормов для лабораторного исследования в обязательном порядке составляют _____ <i>Правильный ответ: сопроводительный документ</i>
15	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. _____ - это грибы, которые на нижней поверхности шляпки имеют нежные продольные пластинки, идущие от центра шляпки к ее краю <i>Правильный ответ: Пластинчатые грибы</i>
16	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. В зависимости от возможности пищевого использования грибы делят на съедобные, _____, несъедобные и ядовитые. <i>Правильный ответ: условно съедобные</i>
17	Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков. Доброкачественное подсолнечное масло должно быть _____ или с наличием легкой мути, с _____ специфическим _____ и вкусом, без постороннего запаха и привкуса _____. Список терминов: 1) приятным 2) прозрачным 3) горечи 4) запахом <i>Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. В ответе запишите номера терминов в порядке их употребления в тексте.</i> <i>Правильный ответ: 2143</i>
18	Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Плесневение продуктов более интенсивно протекает 1) при пониженной относительной влажности воздуха 2) при пониженной концентрации кислорода 3) при повышенной концентрации кислорода 4) при повышенной относительной влажности воздуха <i>Правильный ответ: 4</i> <i>Обоснование: Плесневение продуктов более интенсивно протекает при повышенной относительной влажности воздуха, потому что при высокой влажности ускоряются биохимические и химические процессы, развиваются микроорганизмы, в том числе плесневые грибы</i>
19	Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме На основании чего делают заключение о доброкачественности продуктов растительного происхождения?

	<i>Правильный ответ: Заключение о доброкачественности продуктов растительного происхождения делают на основании органолептического, а в необходимых случаях (подозрение на фальсификацию и др.) используют также и лабораторные методы исследования.</i>
20	<i>Прочитайте условие задачи, запишите ответ.</i> Дать заключение на соответствие капусты белокочанной к требованиям по органолептическим показателям качества Внешний вид – кочаны мягкие, с помятыми верхними листьями. Запах – свойственный данному продукту. Вкус – без постороннего привкуса. Плотность кочана – кочан плохо сформирован, рыхлый. Зачистка кочана – не зачищен. Масса кочана – 1,2 кг. Механическое повреждение кочана – имеются глубокие трещины.
	<i>Правильный ответ: не соответствует</i>

**Лист визирования фонда оценочных средств
на очередной учебный год**

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции и кормов» проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г. № __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____
«__» _____ 20__ г.

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции и кормов» проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г. № __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____
«__» _____ 20__ г.