

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»  
КАФЕДРА \_\_\_\_\_ общей и частной зоотехнии \_\_\_\_\_**



## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках  
(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

## Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»

---

### 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	
Дисциплины по выбору	Дисциплина по выбору	
Форма контроля	экзамен	
Показатели трудоемкости	Форма обучения	
	очная	очно-заочная
Год обучения	3	4
Семестр	5	8
Количество зачетных единиц	3	3
Общее количество часов	108	108
Количество часов, часы:		
-лекционных	30	10
-практических (семинарских)	30	6
-лабораторных	-	-
- курсовая работа (проект)	-	-
- контактной работы на промежуточную аттестацию	2,3	2,3
- самостоятельной работы	45,7	89,7

**1.2. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной**  
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»**

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	ПК-1.2. Осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	Знание: методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Умение: использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции Навык/ опыт деятельности: отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

**1.3. Перечень тем дисциплины**

Шифр темы	Название темы	Кол-во часов
Т 1	Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	20
Т 2	Основные требования к размещению, помещениям, оборудованию и оснащению государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы приборами и реактивами	22
Т 3	Порядок отбора проб и проведения исследований продукции животноводства и растениеводства.	20
Т 4	Порядок и методы обезвреживания условно-годных продуктов. Сбор, хранение, утилизация и уничтожение биологических отходов	22
Т 5	Ведение документации в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.	21,7
	Другие виды контактной работы	2,3
Всего		108

#### 1.4. Матрица соответствия тем дисциплины и компетенций

<i>Шифр компетенции по ФГОС ВО</i>	<i>Шифр темы</i>				
	T1	T2	T3	T4	T5
ПК-1.2	+	+	+	+	+

#### 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 контрольной работы</i>	<i>Тематика рефератов, докладов, сообщений</i>	<i>Групповое творческое задание</i>
	<b>Блок А</b> Контроль знаний			<b>Блок Б</b> Контроль умений, навыков		
Тема 1	+	+	-	-	+	-
Тема 2	+	+	-	-	+	-
Тема 3	+	+	-	-	+	-
Тема 4	+	+	-	-	+	-
Тема 5	+	+	-	-	+	-

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

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	Не удовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
I этап Знать методики отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и 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 (ПК-1 / ПК-1.2)	Фрагментарные знания методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Сформированные и систематические знания методик отбора проб мяса, продуктов убоя, мясной продукции и требований к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
II этап Уметь использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1 / ПК-1.2)	Фрагментарные умения использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции/ Отсутствие умений	В целом успешные, но не систематические умения использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	Успешные и систематические умения использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

<p>III этап Владеть навыками отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности (ПК-1 / ПК-1.2)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности / Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>
---	---	--	--	---

## Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

### Блок А ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Фонд тестовых заданий по дисциплине

##### ТЕМА 1.

1. Какой из перечисленных белков относится к полноценным белкам мяса?
  - 1). Актин, миостин;
  - 2). Коллаген, эластин;
  - 3). Актин, миозин;
  - 4). Гистидин
  
2. Лаборатория ВСЭ на рынке является структурным подразделением
  - 1) городского (районного) ветеринарного участка;
  - 2) городской (районной) ветеринарной станции;
  - 3) областной (межрайонной) ветеринарной станции;
  - 4) является отдельным ветеринарным учреждением.
  
3. Штат сотрудников лаборатория ВСЭ на рынке зависит от
  - 1) их опыта и уровня подготовки;
  - 2) объема реализуемых на рынке пищевых продуктов;
  - 3) количества экспертиз, проводимых в лаборатории ежедневно;
  - 4) решения, выносимого управлением ветеринарии субъекта Федерации
  
4. Исследование мяса на свежесть начинают с :
  - 1) Учитывая поверхностных лимфатических узлов
  - 2) \*органолептических исследований
  - 3) председателя
  - 4) внутренностей
  
5. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:
  - 1) \*запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие 2) жира на поверхности бульона
  - 3) упитанность, внешний вид
  - 4) только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
  - 5) только на внешний вид и цвет туши
  
6. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают 1) единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?
  - 2) \*свежий
  - 3) сомнительной свежести
  - 4) некачественное
  - 5) несвежее
  
7. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:
  - 1) \*определения внешнего вида и цвета
  - 2) определения запаха

- 3) определения прозрачности и аромата бульона
- 4) определения состояния жира и консистенции

8. Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:

- 1) курятины
- 2) баранины и козлятины
- 3) \*говядины
- 4) свинины

9. Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо :

- 1) содержит 1% гликогена
- 2) несвежее
- 3) сомнительной свежести
- 4) \*свежий

10. Что относится к животным жирам?

- 1) растительные масла;
- 2) бараний, говяжий, свиной;
- 3) кулинарный;
- 4) топленые смеси.

## **ТЕМА 2.**

1. Объем пробы молока для ВСЭ в лаборатории на рынке составляет:

- 1) 0,25 дм<sup>3</sup> ;
- 2) 0,30 дм<sup>3</sup> ;
- 3) 0,5 дм<sup>3</sup> ;
- 4) 1,0 дм<sup>3</sup>

2. На рынке допускается реализовывать молоко с титруемой кислотностью

- 1) 16-18 оТ;
- 2) 16-20 оТ;
- 3) 16-21 оТ;
- 4) 16-22 оТ.

3. В молоке, реализуемом на рынке, количество соматических клеток должно быть

- 1) не более 100 тыс. в 1 мл;
- 2) не более 500 тыс. в 1 мл;
- 3) не более 1000 тыс. в 1 мл;
- 4) не более 1500 тыс. в 1 мл:

5. Объем пробы кисломолочного напитка для экспертизы в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке составляет

- 1) 50 мл;
- 2) 100 мл;
- 3) 250 мл;
- 4) 500 мл.

6. Рыбу сомнительной свежести можно при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей

- 1) без ограничений;
- 2) перерабатывать на стерилизованные консервы;
- 3) после проварки использовать для пищевых целей;
- 4) после проварки скармливать пушным зверям

7. Для лабораторных исследований в лаборатории на рынке отбирают пробу меда массой:  
50 г;  
100 г;  
250г;  
500г

8. Мясо, реализуемое на рынке, должно быть продано в течение:

- 1) одного дня;
- 2) в зимнее время 5 дней, в летнее 3 дней;
- 3) срока сохранения им свойств, соответствующих
- 4) мясу категории «свежее»;
- 5) срока до полной реализации.

9. Бактериальную обсемененность молока от одной коровы, предназначенного для реализации на рынке, определяют

- 1) 1 раз в неделю;
- 2) 1 раз в 10 дней;
- 3) 1 раз в месяц;
- 4) 1 раз в квартал.

10. Массовую долю жира в молоке от одной коровы, предназначенном для реализации на рынке, определяют

- 1) ежедневно;
- 2) 1 раз в неделю;
- 3) 1 раз в месяц;
- 4) 1 раз в квартал.

### **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.**

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

4. Обязательным методом исследования растительных пищевых продуктов непромышленного 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 непромышленного 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 %.

**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

### ТЕМА 1.

- 1.Опишите рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.
- 2.Какие специальные приборы и оборудование имеются в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?
- 3.Где хранятся продукты, не реализованные на рынке в течение дня их доставки на рынок?
- 4.Каким ветеринарным клеймом клеймятся продукты убоя животных, разрешенные к продаже на рынке?
- 5.Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке? б.Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?
- 7.Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?
- 8.Какая первичная документация ведется в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?
- 9.Какие разрешительные документы выдаются владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке? Срок их действия?
10. Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?

### ТЕМА 2.

1. Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке
2. Какие продукты убоя животного должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке?
3. Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы.
- 4.Перечислите мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке.
5. Какие продукты убоя животного должны быть представлены для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке?
6. Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание?
7. Опишите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы.
8. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?
9. Каковы значения рН мышечной ткани мяса различных степеней свежести?
10. Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса?

### ТЕМА 3.

- 1.Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса?
- 2.Как проводится проба варкой мяса?
3. Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете?
4. Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете?
5. Мышечная ткань каких видов животных состоит их тонких и длинных пучков волокон?
6. В чем сущность реакции преципитации?
7. В каких случаях определяется степень свежести мяса?
8. Какие степени свежести мяса Вы знаете?
9. Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть?
10. Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести.

#### ТЕМА 4.

1. Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см<sup>3</sup> вытяжки)?
2. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести?
3. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести?
4. Опишите правила отбора проб растительных продуктов для санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке.
5. Опишите общий порядок проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке.
6. Как определяют внешний вид и цвет муки?
7. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке?
8. Какие виды плесневых и микробных поражений корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете?
9. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях соленых и маринованных овощей?
10. Какие органолептические показатели определяют при экспертизе растительных масел?

#### ТЕМА 5.

1. Перечислите растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках.
2. Перечислите растительные продукты, реализация которых на рынках запрещена.
3. Опишите общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке
4. Опишите органолептические и химические показатели доброкачественного подсолнечного масла
5. Какие грибы разрешено продавать на рынке? Как они подразделяются по пищевой ценности?
6. Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть?
7. Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести.
8. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?
9. Какие документы необходимо предъявить вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке? Их содержание?
10. Какие документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?

#### 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; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высока активность студента при ответах на вопросы преподавателя,	«отлично»

активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	
---	--

## **Блок Б**

### **ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

#### **Темы для подготовки реферата (доклада, сообщения, презентации)**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при радиационных поражениях животных.
2. Санитарная оценка туш и органов животных, убитых при заболеваниях органов желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, переломах костей, ожогах, нарушении обмена веществ.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса полученного от больных и убитых в период агонии животных.
4. Санитарная оценка продуктов животноводства, содержащих возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов.
5. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при классической чуме и роже.
6. Способы обезвреживания и использование условно годного мяса.
7. Методика исследования органов и туш на мясокомбинате и в лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.
8. Послеубойное исследование мяса животных на цистицеркоз и санитарная оценка продуктов убоя.
9. Методы диагностики инфекционных болезней при ветеринарносанитарной экспертизе продуктов убоя животных.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в ЛВСЭ продовольственного рынка. Фальсификация меда и методы ее выявления.
11. Органолептические и лабораторные методы исследования свежих и консервированных растительных продуктов.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов на рынках и производственных лабораториях молокоперерабатывающих предприятий.
13. Основные лимфатические узлы туш и органов, подлежащие обязательному осмотру в ЛВСЭ на рынках. Изменения в лимфатических узлах, встречающиеся при осмотре мяса.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока в ЛВСЭ продовольственного рынка. Фальсификация молока и методы ее выявления.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла.
17. Документация и клейма ветеринарно-санитарной экспертизы в ЛВСЭ на продовольственном рынке. Порядок клеймения туш животных.
18. Ветеринарные учреждения, осуществляющие ВСЭ пищевых продуктов на рынке, права и обязанности ветсанэкспертов.
19. Определение видовой принадлежности мяса и субпродуктов.
20. Методы определения свежести мяса при ВСЭ на продовольственном рынке.
21. Методы послеубойной диагностики трихинеллеза. Санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
22. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы (живой, охлажденной, замороженной и др.)
24. Санитарная оценка мяса при плесневении, ослизнении, гниении, загаре, свечении и изменении цвета.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов и колбасных изделий.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве. Санитарная оценка.

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе и бруцеллезе. Санитарная оценка.
28. Первичная обработка, хранение, транспортировка молока на молокоперерабатывающее предприятие.
29. Технология убоя и первичной переработки туш убойных животных на мясокомбинате. Производственный ветеринарно-санитарный контроль.
30. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающее предприятие. Профилактика травматизма и транспортного стресса.

### 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 вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров.

## **Блок В ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ.
2. Каков механизм взаимодействия о подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.
3. Каковы функции государственного ветеринарного надзора.
4. Каковы ветеринарный клейма и штампы инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
5. Какова компетенция Госветслужбу РФ в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы.
6. Каковы задачи предубойного отдыха.
7. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса.
8. Каковы ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для КРС.
9. Каковы ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для свиней.
10. Какие животные относятся к убойным животным и каковы ветеринарно-санитарные требования к ним.

11. Каковы ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных.
12. Опишите документ по форме 5-вет.
13. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при ботулизме.
14. Каковы общие положения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
15. Какова ответственность за нарушение ветзаконодательства РФ и основания применения органами госветнадзора мер административной ответственности.
16. Порядок переработки мяса и мясопродуктов подлежащих обеззараживанию.
17. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 3».
18. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при сибирской язве.
19. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при туберкулёзе.
20. В чём суть предубойного ветеринарного осмотра.
21. Каков порядок клеймения мяса и субпродуктов.
22. Каковы ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для птиц.
23. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при бешенстве.
24. Каковы принципы и направления взаимодействия органов госкомсанэпиднадзора и ветеринарных органов управления.
25. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.
26. Механизмы контроля и ответственности за выполнения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
27. 1 Каковы право и ответственность о подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
28. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при анаэробной дизентерии.
29. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 1».
30. Каковы задачи и обязанности подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
31. В чём суть соглашения о взаимодействии госстандарта РФ и госветинспекции РФ области сертификации.
32. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 2».
33. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 4».
34. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при некробактериозе.
35. В каких случаях убойных животных на убой для пищевых целей не допускают.
36. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при листериозе.
37. Каковы общие положения о подразделении госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
38. Разъясните порядок представления и составления документа по форме 5-вет.
39. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения КРС.
40. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при роже свиней.
41. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при ящуре.
42. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения МРС.
43. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения свиней.
44. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при бруцеллёзе.
45. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при туляремии.
46. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения лошадей.
47. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при лептоспирозе.
48. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения птиц.
49. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при злокачественном отёке.

50. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения кроликов.

51. Каковы ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для МРС.

52. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.

#### Шкала оценивания

Экзамен	Критерии оценивания
«Отлично»	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»	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 на продовольственных рынках»**

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ.
2. Каков механизм взаимодействия о подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.
3. Каковы функции государственного ветеринарного надзора.

Утверждено на заседании кафедры общей и частной зоотехнии

Протокол №     от «     »     20    г.

Зав. кафедрой

П.Б.Должанов

Экзаменатор

Т.А.

Логвинова

подпись

подпись

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

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» 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 на продовольственных рынках» 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.