

2023

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Рег. № ВЭП.05-350/3
«14» 01 2026 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «14» 01 2026 г. № 8
Заведующий кафедрой
О. Ю Леденева
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.34 Санитарные требования и контроль качества продукции

Шифр и наименование дисциплины

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Ветеринарно-санитарная экспертиза

профиль (направленность)

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7	Собеседование
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, диких промысловых и ластоногих животных	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи.	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
5	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	ПК-1, ПК-3, ПК-4	Собеседование
6	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
7	Ветеринарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках	ПК-1, ПК-7	Собеседование
8	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
9	Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
10	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
11	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
13	Реферат		Примерный список тем прилагается
14	Зачет		Список вопросов прилагается

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Список вопросов для подготовки к зачету (8/8 семестр)

1. Ветеринарно-санитарные правила и технологические процессы переработки животноводческого сырья.
2. Порядок ветеринарно-санитарного контроля производственных помещений, наиболее рациональные и безопасные для потребителя способы обезвреживания сырья и продукции полученных от больных животных.
3. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных.
4. Видовые особенности мяса диких животных.
5. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов кроликов и нутрий.
6. Ветеринарно-санитарная оценка и пути реализации мяса кроликов и нутрий.
7. Видовые особенности мяса кроликов и нутрий.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при заразных и инвазионных болезнях.
9. Порядок осмотра продуктов убоя пернатой дичи.
10. Требования к холодильным камерам. Контроль за температурой, влажностью, вентиляцией, освещением камер хранения и замораживания.
11. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, отбор проб воздуха, взятие смывов.
12. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока.
13. Проведение таможенного контроля товаров, перемещаемых через таможенную границу.
14. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
15. Санитарный контроль технологических процессов при изготовлении консервов.
16. Контроль качества готовых консервов. Микробиологический контроль.
17. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных заболеваниях.
18. Определение качества пищевого и технического альбумина.
19. Методы проведения лабораторных исследований продуктов животноводства на продовольственном рынке.
20. Порядок и особенности экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственном рынке.

Критерии оценки: оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, который

- прочно усвоил предусмотренный учебной программный материал;
- правильно, аргументировано ответил на все вопросы на зачете;
- показал глубокие знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников информации: теорию связывает с практикой.

Дополнительным условием получения оценки «зачтено» являются хорошие успехи при написании реферата, систематическая активная работа на практических занятиях.

Оценка «не зачтено» Выставляется студенту, который не усвоил более 50% учебного материала. На зачете в ответах на вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем. Не написал и не предоставил реферат.

Примерные темы рефератов

1. Ветеринарно-санитарная безопасность пищевых продуктов.
2. Микробиологические факторы, влияющие на ветеринарно-санитарную безопасность.
3. Видовая принадлежность продукции. Фальсификация продуктов.
4. Условия перевозки, хранения и реализация продукции.
5. Нормативно-правовые акты, регулирующие вопросы ветеринарно-санитарной безопасности пищевых продуктов.
6. Общие правила приема, хранения, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения.
7. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям торговли.
8. Химические и радиоактивные загрязнения пищевых продуктов.
9. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям общественного питания.
10. Обязанности руководителей и должностных лиц предприятий торговли и общественного питания при соблюдении норм ветеринарно-санитарной безопасности реализуемой продукции.
11. Ответственность должностных лиц предприятий торговли общественного питания за нарушение ветеринарно-санитарных норм.
12. Воздействие технологических факторов производства мясных продуктов и их качество и безопасность.
13. Санитарно-микробиологические показатели ингредиентов, используемых в колбасном производстве.
14. Критические контрольные точки в колбасном, консервном производстве.
15. Генно-модифицированные источники (ГМИ) и консервы пищевых продуктов.
16. Изменение показателей качества и безопасности мясопродуктов в процессе длительного хранения, оптимизация сроков хранения.
17. Качество и безопасность, упакованных мясных продуктов при их производстве и хранение.
18. Санитарно-микробиологические риски в производстве, снижающие безопасность и качество мясной продукции.
19. Организация контроля качества с применением НАССР в практических условиях мясного производства.
20. Современная санитария и гигиена в перерабатывающей отрасли.
21. Арбитражные методы контроля качества продукции.
22. Государственное регулирование и инспекционный контроль в сфере безопасности пищевых продуктов.

23. Государственный контроль качества продуктов питания.
24. Законодательство в сфере обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
25. Приемка и входной качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
26. Направления контроля на предприятиях общественного питания.
27. Особенности реформирования системы стандартизации в России.
28. Российская национальная система стандартизации. Анализ содержания основных нормативных документов.
29. Сертификация: новый закон, определяющий добровольное подтверждения соответствия пищевой продукции.
30. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных.

Критерии оценки:

Оценка «зачтено» выставляется студенту если реферат оформлен в соответствии с правилами оформления, выбранная тема полностью раскрыта, студент отлично ориентируется в тематике проблемы.

Оценка «незачтено» выставляется если реферат имеет недочёты в оформлении, тема не раскрыта, студент слабо ориентируется в тематике проблемы.

Текущая оценка знаний студентов

по дисциплине	Б1.О.34	Санитарные требования и контроль качества продукции
(наименование дисциплины)		

Тема 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных

1. Что такое вынужденный убой?
2. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от вынужденно убитого животного?
3. Каковы особенности проведения ветеринарно-санитарного контроля при переработке мяса вынужденно убитых животных?
4. Какие виды исследований проводят в ветеринарной лаборатории с пробами вынужденно убитых животных?
5. Какие существуют физико-химические методы исследования и их сущность при определении мяса больных животных?

Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, диких промысловых и ластоногих животных

1. Какие видовые особенности мяса диких животных?
2. Какие особенности ветеринарно-санитарного осмотра промысловых животных?
3. Какие методы используют при определении степени свежести мяса охотничье-промысловых животных?

4. Каковы правила приемки, методы определения качества и видовой принадлежности топленых жиров диких животных?

5. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных при инфекционных и инвазионных болезнях, передающихся человеку?

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий

1. Каков порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кроликов и нутрий?

2. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при основных инфекционных и инвазионных болезнях?

3. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при незаразных болезнях?

4. Какие анатомические особенности имеют тушки и внутренние органы нутрий?

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи

1. Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек с/х птицы и пернатой дичи при инфекционных и инвазионных болезнях, передающихся человеку?

2. Какие особенности ветеринарно-санитарного осмотра пернатой дичи?

Тема 5. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках

1. Порядок санитарной обработки холодильников?

2. Методы ветеринарно-санитарного контроля на холодильниках?

Тема 6. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока

1. Источники микробной загрязненности молока?

2. Критерии оценки санитарного качества молока?

3. Способы и режимы обеззараживания молока при неспорообразующих и спорообразующих инфекциях?

4. Показатели и периодичность микробиологического контроля смывов с поверхностей помещений и технологического оборудования на производстве по переработке молока?

5. Санитарные требования к качеству воды?

6. Требования к хранению молока и молочной продукции?

7. Методика определения в молоке соматических клеток?

8. Методика определения в молоке КМАФАнМ, КОЕ?

9. Методы определения чистоты молока.

Тема 7. Ветеринарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках

1. Каковы функции и задачи ветеринарно-санитарного надзора в таможенных зонах и контрольно-пропускных пунктах на границе?
2. Каковы объекты ветеринарного надзора на границе?
3. Что включает в себя комплекс мероприятий по охране территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств?

Тема 8. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве

1. Какие требования предъявляются к мясному сырью, используемому в колбасном производстве?
2. Что входит в техно-химический и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве?

Тема 9. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов и готовой продукции.
2. Органолептические показатели консервов.
3. Пороки и дефекты консервов.
4. Консервирование мяса поваренной солью.
5. Сухой, мокрый и смешанный способы посола.
6. Хранение солонины и ветеринарно-санитарная экспертиза.
7. Гигиена при производстве баночных консервов.

Тема 10. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы

1. Какие органолептические показатели характерны для рыбы свежей, сомнительной свежести и несвежей?
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при основных инфекционных и инвазионных болезнях?
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов.
4. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбных продуктов с наличием остаточных количеств пестицидов и других токсических веществ.

Тема 11. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов

1. Сырье для производства животных кормов.
2. Выработка сухих кормов в вакуум-горизонтальных котлах сухим методом.
3. Требования к качеству сухих кормов.

4. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
 5. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты.
- Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.

Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мяса и мясных продуктов на продовольственном рынке.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ молока и молочных продуктов на продовольственном рынке.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ рыбы и рыбных продуктов на продовольственном рынке.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственном рынке.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на продовольственном рынке.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он владеет знаниями разделов в полном объеме, достаточно глубоко осмысливает тему; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы; хорошо знаком с основной литературой и методами исследования.

- оценка «хорошо» - студент владеет знаниями раздела почти в полном объеме (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

- оценка «удовлетворительно» - студент владеет основным объемом знаний по разделам; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Владеет только обязательным минимумом методов исследований.

- оценка «неудовлетворительно» - студент не освоил обязательного минимума знаний раздела, не способен ответить на вопросы, даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

**ЗАДАНИЯ
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ**

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1»

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Задания закрытого типа

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

- а) содержит 1% гликогена;
- б) несвежее;
- в) сомнительной свежести;
- г) свежее.

Ответ: г

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

- а) курятины;
- б) баранины и козлятины;
- в) говядины;
- г) свинины.

Ответ: в

3. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:

- а) от здорового животного;
- б) при трихинеллезе;
- в) при эхинококкозе;
- г) от больного животного или от животного, забитого в агонии.

Ответ: г

4. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:

- а) определения внешнего вида и цвета;
- б) определения запаха;
- в) определения прозрачности и аромата бульона;
- г) определения состояния жира и консистенции.

Ответ: а

Задания открытого типа

1. Дайте определение понятия «Санитарно-показательные микроорганизмы»

Ответ:...

2. К пороком копченой рыбы относят

Ответ: ...

3. Какие виды фальсификации различают?

Ответ:...

4. Оформляемый ветеринарный сопроводительный документ в ФГИС находящийся в состоянии «действителен» означает что

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-2»

ПК-2 Способен и готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения

Задания закрытого типа

1. Исследование мяса на свежесть начинают с:

- а) осмотра поверхностных лимфатических узлов;
- б) органолептических исследований;
- в) лабораторных исследований;
- г) осмотра внутренностей.

Ответ: б

2. Автолиз - это:

- а) микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойные период;
- б) ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеолитических ферментов самих тканей;
- в) микробиологические и ферментативные процессы в мясе;
- г) биологические преобразования в мясе.

Ответ: б

3. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые

- а) мясо старых животных;
- б) мясо больных животных;
- в) мясо от здоровых животных;
- г) мясо от животных, забитых в агональном состоянии.

Ответ: в

4. Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:

- а) туберкулеза;
- б) сапа;
- в) бешенства;
- г) сибирской язвы.

Ответ: б

Задания открытого типа

1. Что устанавливают ветеринарные правила проведения регионализации территории Российской Федерации?

Ответ:...

2. Дайте определение понятия «Компартмент»

Ответ: ...

3. Перечислите какие заболеваний относятся к особо опасным?

Ответ:...

4. Перечислите методы обеззараживания рыбы при описторхозе?

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-3»

ПК-3 Способен организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке, хранению и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Задания закрытого типа

1. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфоузлах:

- а) туберкулез, актиномикоз;
- б) эхинококкоз;
- в) гиподерматоз;
- г) гастроэнтерит.

Ответ: а

2. На убойных предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют такие точки ветеринарно - санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз:

- а) внутренних органов, туш, финальная;
- б) голов, продуктов убоя, лимфатических узлов;
- в) голов, продуктов убоя, финальная;
- г) голов, тушь, финальная.

Ответ: а

3. Что осматривают на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?

- а) подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы;
- б) заглоточные лимфатические узлы;
- в) околоушные лимфатические узлы;
- г) жевательные мышцы.

Ответ: а

4. Общие требования к забою животных:

- а) должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания;
- б) должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой;
- в) должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводящих убой;
- г) должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов.

Ответ: б

Задания открытого типа

1. Дайте определение понятия «Регионализация»

Ответ: ...

2. Мясо каких животных исследуют на трихинеллёз?

Ответ: ...

3. Какие болезни птиц передаются человеку через продукты убоя?

Ответ: ...

4. Укажите методы и режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе свиней?

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-4»

ПК-4 Способен проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья и производству готовых продуктов животного и растительного происхождения

Задания закрытого типа

1. Каких животных направляют на санитарную бойню?

- а) без документов;
- б) которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов;
- в) которые содержались в карантинном помещении;
- г) худых животных.

Ответ: б

2. Для чего предназначено карантинное отделение?

- а) содержания больных животных;
- б) содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств;
- в) содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания забоя животных;
- г) предубойного содержания.

Ответ: б

3. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории:

- а) после механической очистки от навоза промывают горячей водой;

- б) очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют;
- в) после очистки промывают, а затем дезинфицируют;
- г) только дезинфицируют.

Ответ: б

4. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

- а) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1);
- б) ветеринарное свидетельство (форма № 1);
- в) ветеринарное свидетельство (форма № 2);
- г) ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость.

Ответ: в

5. Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами?

- а) Физический бомбаж;
- б) Химический бомбаж;
- в) Птичка;
- г) Подтёк.

Ответ: г

6. Что не является технологической операцией при изготовлении колбасных изделий?

- а) Набивка (формовка);
- б) Охлаждение;
- в) Осадка батонов;
- г) Второе измельчение.

Ответ: б

7. Мякотные субпродукты необходимо обрабатывать после извлечения не позднее?

- а) 2 часов;
- б) 3 часов;
- в) 5 часов;
- г) 12 часов.

Ответ: б

8. Под термином «утилизация» понимают?

- а) Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на кормовую муку, клей или другие технические цели;
- б) Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на мясные консервы;
- в) Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают;
- г) Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу направляются в биотермическую яму.

Ответ: а

9. Утилизации подлежат туши и органы, полученные от животных?

- а) От животных, убитых в агональном состоянии;
- б) От животных больных бешенством;
- в) От хорошо упитанных животных;
- г) От истощённых?

Ответ: а

Задания открытого типа

1. Что необходимо приложить к ветеринарному свидетельству, при перевозке более 5 голов животных?

Ответ: ...

2. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?

Ответ: ...

3. Карантинное отделение предназначено для...

Ответ: ...

4. Дайте определение понятия «Карантин»

Ответ: ...

5. Как проводится обработка автотранспортных средств после перевозки животных на убой?

Ответ: ...

6. Опишите технологию производства вареных колбас и их ветеринарно-санитарная экспертиза?

Ответ: ...

7. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляют при переработке ветеринарных конфискатов?

Ответ: ...

8. Как проводится ветеринарно-санитарный контроль при производстве полукопченых колбасных изделий?

Ответ: ...

9. Что такое тара и какие виды тары Вы знаете?

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-7»

ПК-7 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить экспертизу и устанавливать пригодность сырья и продукции на пищевые цели, знать порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов.

Задания закрытого типа

1. Запрещается забой животных на мясо до:

- а) 10 - дневного возраста;

- б) 14 - дневного возраста;
- в) 30 - дневного возраста;
- г) 3 месяцев.

Ответ: б

2. При каких заболеваниях яйца используют внутри хозяйства после проварки?

- а) грипп птиц, классическая чума, пастереллез, болезни Марека;
- б) оспа, орнитоз;
- в) инфекционный ларинготрахеит;
- г) туберкулез, оспа, сальмонеллез.

Ответ: а

3. К порокам соленой рыбы относят:

- а) ржавчина, омыление, фуксин, прыгунец;
- б) только ржавчину;
- в) птичка, поджарка, ожоги и пузыри;
- г) у соленой рыбы нет пороков.

Ответ: а

4. Падь – это

- а) сладкое ароматическое вещество, вырабатываемое пчелами из цветочного нектара;
- б) сладкие выделения насекомых паразитов;
- в) передняя часть соторамки;
- г) пчелиный яд.

Ответ: б

Задания открытого типа

1. Укажите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота

Ответ:...

2. Дайте определение понятия «Созревание мяса»

Ответ: ...

3. Дайте определение понятия «Фальсификация мяса»

Ответ:...

4.Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?

Ответ: ...

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

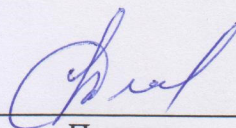
1. Положение «О балльно - рейтинговой системе аттестации студентов: СМК ПНД 08-01-2025 (<https://edubiotech.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся»: СМК ПНД 77-01-2025 (<https://edubiotech.ru/file/104821>: режим доступа свободный)

Составители:

Доцент,

канд. ветеринар. наук



Подпись

В.М. Фомин

« 14 » 01 2026 г.