

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Рег. № ВСЭ.03-343
«27» 01 2026 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «14» 01 2026 г. № 8
Заведующий кафедрой
dey 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 таможнях, 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»

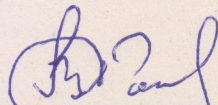
Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

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.