

**«Омский государственный аграрный университет имени Н.С. Гумилева»**

**Факультет ветеринарной медицины**

И.А. ИВКОВА

## **ВВЕДЕНИЕ**

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

**1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ**  
учебной дисциплины модуля, персональный уровень достижения которых проверяется  
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

| Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина |                                                                                                                                                                                                                                                                  | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                     | Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)                                               |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| код                                                          | наименование                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | знать и понимать                                                                                                                                   | уметь делать (действовать)                                                                                                                                   | владеть навыками (иметь навыки)                                                                                                                                                                                                                               |
| 1                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                                                                                                                                                  | 3                                                                                                                                                            | 4                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Профессиональные компетенции</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ПК-5                                                         | Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, сертификацию | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности                                                              | Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла | Умеет применять методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла | Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности                                                        |
|                                                              | животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности                                                                             | ИД-2 <sub>ПК-5</sub> умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животного и водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору | Знает методы ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору           | Умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору                  | Владеет навыками экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору |

## Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

**в рамках педагогического контроля**

| Категория<br>контроля и оценки                                                        |     | Режим контрольно-оценочных мероприятий |                   |                                                            |                               |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
|                                                                                       |     | само-<br>оценка                        | взаимо-<br>оценка | Оценка со стороны                                          |                               | Комис-<br>сионная<br>оценка |
|                                                                                       |     |                                        |                   | препода-<br>вателя                                         | представителя<br>производства |                             |
|                                                                                       |     |                                        |                   |                                                            |                               |                             |
| 1                                                                                     | 2   | 3                                      | 4                 | 5                                                          |                               |                             |
| Входной контроль                                                                      | 1   |                                        |                   | Зачтено при со-<br>беседовании                             |                               |                             |
| Индивидуализация<br>выполнения*,<br>контроль фикси-<br>рованных видов<br>ВАРС:        | 2   |                                        |                   |                                                            |                               |                             |
| Реферат*                                                                              | 2.1 |                                        |                   | Прием и оцени-<br>вание по пяти-<br>балльной си-<br>стеме  |                               |                             |
| - Самостоятельное<br>изучение тем                                                     | 2.2 | Вопросы для<br>самооценки              |                   | Презентация<br>оценивание по<br>пятибалльной<br>системе    |                               |                             |
| Текущий контроль:                                                                     | 3   |                                        |                   |                                                            |                               |                             |
| - в рамках семи-<br>нарских занятий и<br>подготовки к ним                             | 3.1 | Вопросы для<br>самоподготов-<br>ки     |                   | Тестирование                                               |                               |                             |
| - в рамках обще-<br>университетской<br>системы контроля<br>успеваемости               | 3.2 |                                        |                   |                                                            |                               |                             |
| Рубежный контроль:                                                                    | 4   |                                        |                   |                                                            |                               |                             |
| тест                                                                                  | 4.1 | Вопросы для<br>подготовки              |                   | Тестирование и<br>оценивание по<br>пятибалльной<br>системе |                               |                             |
| Промежуточная<br>аттестация* обу-<br>чающихся по ито-<br>гам изучения дис-<br>циплины | 5   | Вопросы для<br>подготовки              |                   | Зачет                                                      |                               | Зачет                       |

\* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы

## 2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

| <b>1. Формальный критерий получения обучающимися<br/>положительной оценки по итогам изучения дисциплины:</b>                  |                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации | 1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций |
| <b>2. Группы неформальных критериев<br/>качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:</b>             |                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>2.1</b> Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)            | <b>2.2.</b> Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС                                                                                                                                                                   |
| <b>2.3</b> Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины                                      | <b>2.4.</b> Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины                                                                                                                                         |

## 2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

| Группа<br>оценочных средств                                                           | Оценочное средство или его элемент                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | Наименование                                                              |
| 1                                                                                     | 2                                                                         |
| <b>1. Средства для входного контроля</b>                                              | Вопросы для проведения входного контроля                                  |
|                                                                                       | Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля                      |
| <b>2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС</b> | Перечень тем для написания реферата.<br>Процедура выбора темы обучающимся |
|                                                                                       | Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения реферата            |
| <b>3. Средства для текущего контроля</b>                                              | Вопросы для самостоятельного изучения темы                                |
|                                                                                       | Общий алгоритм самостоятельного изучения темы                             |
|                                                                                       | Критерии оценки самостоятельного изучения темы                            |
|                                                                                       | Вопросы для самоподготовки по темам практических занятий                  |
|                                                                                       | Критерии оценки самоподготовки по темам практических занятий              |
|                                                                                       | Тестовые вопросы для проведения текущего теста                            |
|                                                                                       | Критерии оценки ответов на тестовые вопросы текущего теста                |
| <b>4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины</b>         | Тестовые вопросы для проведения итогового контроля (итоговый тест)        |
|                                                                                       | Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля            |

## 2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

| Индекс и название компетенции                                                                                                                                      | Код индикатора достижений компетенции                                                                                                                                                                           | Индикаторы компетенции | Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)                                                                                                | Уровни сформированности компетенций                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |         | Формы и средства контроля формирования компетенций                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |                        |                                                                                                                                                          | компетенция не сформирована                                                                                                                                 | минимальный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | средний | высокий |                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |                        |                                                                                                                                                          | Оценки сформированности компетенций                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |         |                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |                        |                                                                                                                                                          | Не зачтено                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Зачтено |         |                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |                        |                                                                                                                                                          | Характеристика сформированности компетенции                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |         |                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |                        |                                                                                                                                                          | Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач                | 1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.<br>2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.<br>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. |         |         |                                                                                                                           |
| Критерии оценивания                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                 |                        |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |         |                                                                                                                           |
| Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, | ИД-1ПК-5 применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности | Полнота знаний         | Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла       | Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла       | знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |         | Реферат, вопросы для самостоятельного изучения тем, вопросы для самоподготовки, вопросы итогового теста, вопросы к зачету |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 | Наличие умений         | Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла | Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла | умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |         |                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                   |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>транспортировку животных и грузов при осуществлении и импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Наличие навыков (владение опытом) | Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности | Не владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности | имеет навыки проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию |                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ИД-2пк-5 умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору | Полнота знаний                    | Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов                | Не знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов                | знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации                   | <p>Реферат, вопросы для самостоятельного изучения тем, вопросы для самоподготовки, вопросы итогового теста, вопросы к зачету</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Наличие умений                    | Умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов         | Не умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов         | умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации         |                                                                                                                                  |

|  |  |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--|--|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | Наличие навыков (владение опытом) | Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору | Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору | имеет навыки проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию |  |
|--|--|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|



### **ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков**

##### **3.1.1. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС**

###### **ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА Рефератов**

1. ПВСК технологии и первичной обработки кожевенного сырья.
2. ПВСК технологии, первичная переработка и консервирование эндокринного сырья.
3. Особенности использования крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
4. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.
5. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.
6. ПВСК технологических процессов и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых продуктов.
7. ПВСК технологических процессов, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
8. ПВСК технологических процессов, ветеринарно-санитарная оценка гидробионтов.
9. ПВСК за хранением и переработкой мяса вынужденно убитых животных.
10. Особенности ветеринарно-санитарного контроля переработки водоплавающей птицы.
11. ПВСК технологических процессов при производстве копченостей из мяса, рыбы, птицы.

###### **Процедура выбора темы обучающимся**

Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого-педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

## ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценку «зачтено» заслуживает реферат, если обучающийся прикрепил его в ИОС ОмГАУ-Moodle, а также,

- полно и всесторонне раскрыл содержание темы, дал глубокий критический анализ литературы по данной проблеме; оформил реферат в соответствии с требованиями МУ; при собеседовании на все вопросы преподавателя дал аргументированные ответы.

Оценку «не зачтено» получает обучающийся, если не прикрепил реферат в ИОС ОмГАУ-Moodle а также:

- содержатся грубые теоретические ошибки, плагиат; оформление имеет значительные нарушения по сравнению с предъявляемыми требованиями;

- при собеседовании обучающийся не владеет материалом, не дает правильных ответов на большинство заданных вопросов, т. е. обнаружил серьезные пробелы в теоретических знаниях и практических умениях; частично не выполняются требования, предъявляемые к работам;

Реферат, оцененный «не зачтено», полностью перерабатывается и представляется заново.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе.

### 3.1.2. ВОПРОСЫ

#### для проведения входного контроля

1. Что такое токсикоинфекция
2. Какие существуют источники загрязнения продуктов питания
3. Перечислите виды загрязнений
4. Опишите гигиену доения
5. Расскажите основные принципы дезинфекции
6. Расскажите основные принципы дератизации
7. Расскажите основные принципы дезинсекции
8. Опишите пути распространения инфекции
9. Что такое зооантропонозы, зоонозы. Приведите примеры
10. Расскажите методы обследования животного

## ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

### ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время собеседования высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

### 3.1.3 Средства для текущего контроля

#### ВОПРОСЫ

##### для самостоятельного изучения темы

#### «Контроль загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения»

1. Обеспечение контроля загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения
2. Обеспечение контроля загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения

#### ВОПРОСЫ

##### для самостоятельного изучения темы

#### «Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами»

1. Источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.
2. Корректирующие действия для профилактики и устранения загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.

#### ВОПРОСЫ

##### для самостоятельного изучения темы

#### «Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве»

1. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.
2. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.
3. Корректирующие действия для профилактики и устранения загрязнений веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.

#### **ВОПРОСЫ**

##### **для самостоятельного изучения темы**

##### **«Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Метаболизм чужеродных соединений»**

1. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Корректирующие действия для профилактики и устранения радиоактивного загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. Метаболизм чужеродных соединений

#### **ВОПРОСЫ**

##### **для самостоятельного изучения темы**

##### **«Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за их применением»**

1. Классификация пищевых добавок
2. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок

#### **ВОПРОСЫ**

##### **для самостоятельного изучения темы**

##### **«Фальсификация пищевых продуктов»**

1. Виды фальсификаций пищевых продуктов
2. Методы выявления фальсификаций пищевых продуктов

#### **ВОПРОСЫ**

##### **для самостоятельного изучения темы**

##### **«НТД – основание для ветеринарного контроля сырья»**

1. Определение, цели задачи использования НТД
2. Виды нормативно-технической документации
3. Примеры НТД по отраслям производства продуктов животного и растительного происхождения

#### **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

##### **для самостоятельного изучения тем**

##### **ОБУЧАЮЩИМИСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства мяса убойных, диких промысловых животных и птиц, и их ветеринарно-санитарная оценка. Разработать программу производственного контроля.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильных производствах. Разработать программу производственного контроля.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающем предприятии при производстве колбасных изделий. Разработать программу производственного контроля.
4. Основы технологии и ветеринарного контроля солонины и ветчинно-штучных изделий.
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза рыбных консервов. Разработать программу производственного контроля.
6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза субпродуктов и пищевых животных жиров. Разработать программу производственного контроля.
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена крови и кишечного сырья на мясоперерабатывающем предприятии. Разработать программу производственного контроля.
8. Основы технологии и ветеринарной экспертизы кисломолочных продуктов. Производственный контроль.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена производства молока и молочных продуктов. Разработать программу производственного контроля.
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена получения доброкачественного молока-сырья на фермах.
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена на птицефабрике. Разработать программу производственного контроля.
12. Производственный контроль при получении и переработки куриных яиц и яйцопродуктов. Разработать программу производственного контроля.

13. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
14. Ветеринарно-санитарный контроль производства меда и продуктов пчеловодства на пасеках. Разработать программу производственного контроля.
15. Производственный контроль пищевых добавок (красители, консерванты и др.) и их ветеринарно-санитарная оценка.
16. Производственный контроль кормовых добавок животного происхождения и их ветеринарно-санитарная оценка.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль отходов производства на мясоперерабатывающем предприятии. Утилизация и уничтожение отходов.
18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за микробиологическими показателями в мясе на перерабатывающем предприятии.
19. Контроль качества воды, систем питьевого и технического водоснабжения на предприятиях переработки мяса и молока.
20. Пищевые токсико - инфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарно-санитарной службы на предприятии.
21. Производственный ветеринарный контроль при хранении мяса и птицы в хозяйствах заготовителей и на холодильных предприятиях.
22. Производственный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.

### **ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы**

|                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).         |
| 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы                                                                                |
| 3) Выбрать форму отчетности - презентация                                                                                                  |
| 2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями                                            |
| 3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем                                                                |
| 4) Предоставить отчётный материал по согласованию с ведущим преподавателем                                                                 |
| 5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы – презентация и доклад |

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы**

– оценка «зачтено» присваивается за глубокое или не полное раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации или при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

– оценка «не зачтено» присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

### **ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА получения зачета/дифференцированного зачета**

Зачет выставляется обучающемуся по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины в семестре студенты проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин

| <b>Нормативная база проведения<br/>промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ» |

| <b>Основные характеристики<br/>промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b> |                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Цель промежуточной аттестации -</b>                                                                | установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы                                   |
| <b>Форма промежуточной аттестации -</b>                                                               | зачет                                                                                                                                                                   |
| <b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>                                   | 1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины                         |
|                                                                                                       | 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра                                                                                                     |
| <b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>                                                 | 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; |

#### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и не отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;

#### **4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА сформированности компетенции**

4.1. **ПК-5** - Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности

**ИД-1** - применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности.

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

**1. Мясо животных, подвергшихся сильному стрессу, обычно направляют ...**

для производства диетических продуктов  
в свободную продажу  
+на производство колбасных изделий  
на утилизацию

**2. Физико-химическими методами исследуют степень загрязнения сырья, пищевых продуктов**

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

+ радионуклидами  
вирусами  
+ солями тяжелых металлов  
+ микотоксинами  
+ нитритами

**3. Определяя содержание крахмала в пищевых продуктах, используют раствор:**

метиленовой сини  
+ йода  
формалина  
гидроксида натрия  
бромтимолового синего

**4. Организация любой формы собственности, а также индивидуальный предприниматель, производящие пищевые продукты для реализации потребителям, это ...**

+изготовитель  
продавец  
поставщик  
посредник  
мерчендайзер

**5. Вид наказания, предусмотренного для виновных в нарушении санитарных и ветеринарных правил**

уголовное  
+административное  
увольнение  
конфискация имущества  
общественное порицание

**6. Сырье и продукция, подлежащие контролю Госветслужбой и строго определены законом «О ветеринарии»**

+ животные, птица, рыба, дичь и их продукция, корма и кормовые добавки сырье растительно-го происхождения  
продукты питания  
животные  
напитки  
текстильная продукция

**7. Пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием не мясных ингредиентов живот-**

ного, и/или растительного, и/или минерального происхождения с массовой долей мясных ингредиентов не более 5 %.

мясной продукт  
+аналог мясного продукта  
мясорастительный продукт  
растительно-мясной продукт  
мясосодержащий продукт

**8. Кислотность молока – это:**

+показатель свежести молока, один из основных критериев оценки его качества  
способность составных веществ молока присоединять или терять электроны  
свойство молока оказывать сопротивление при перемещении одной части относительно другой  
масса молока при  $t=20\text{ }^{\circ}\text{C}$ , заключённая в единице объёма  
способностью поддерживать постоянство pH среды при добавлении кислот и щелочей

**9. При обнаружении в 24 срезах на компрессориуме хотя бы одной трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань направляют на**

проварку  
+утилизацию  
изготовление колбас  
изготовление консервов

**10. Перечислите внешние дефекты тары баночных консервов, не сопровождающиеся нарушением формы банки.**

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА  
+ржавчина  
бомбаж  
хлопушка  
+подтек  
+«зубцы»

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

**11. Процессы, происходящие в мышечной ткани после убоя с.-х. животного**

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ  
Послеубойное окоченение в туше  
Собственно созревание мяса  
Автолиз

**12. Виды молока и способы его получения:**

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

|                                        |                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Питьевое нормализованное молоко        | доводят жирность молока до стандартного уровня                                                                                                    |
| Гомогенизированное молоко              | производится путем пропускания молока через узкую щель под большим давлением, в результате чего жировые шарики раздробляются до величины 1-2 мкм. |
| Витаминизированное молоко              | обогащение витаминами                                                                                                                             |
| Ионитное, или гуманизированное, молоко | обработка молока для повышения уровня лактозы, и удаления части кальция                                                                           |
|                                        | упаковано асептическим способом                                                                                                                   |

**13. Порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу**

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

Приготовления вытяжки из мяса  
Внесение в 2 куб.см экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина  
Добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода

Оценка цвета смеси

**14. Подготовка голов крупного рогатого скота для ветеринарно-санитарного осмотра**

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

Снятие шкуры с головы

Отделение головы от туши в месте соединения ее с I шейным позвонком

Навешивание на конвейер или размещение на столе

Подрезание и извлечение из ротовой полости языка с глоткой и гортанью

**15. Бомбаж в консервах обусловлен причинами**

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

|                           |                                                                                                                                                |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Химический бомбаж         | Обусловлен скоплением в банке водорода, который образуется при взаимодействии органических кислот с металлом, а иногда от действия микрококков |
| Бактериологический бомбаж | Обусловлен жизнедеятельностью анаэробных микроорганизмов                                                                                       |
|                           | Банки не были своевременно поданы на стерилизацию                                                                                              |

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

**16. Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее – это ...**

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

**+мясо**

**17. Наличие на туше ветеринарного клейма, изображенного на рисунке, свидетельствует о том, что ...**



**+ветеринарно-санитарная экспертиза проведена не в полном объеме**

тушу и продукты убоя можно допустить к свободной реализации только внутри района (города)

тушу и продукты убоя можно допустить к свободной реализации не позднее 2 суток

туша и продукты убоя получены при вынужденном убое и требуется обязательное проведение биохимического и микробиологического исследований

тушу и продукты убоя можно допустить к экспорту за пределы РФ

**18. Важная роль на мясоперерабатывающем предприятии отводится отделу производственного ветеринарного контроля, который профессионально правильно разрабатывает мероприятия, повышающие гигиену производства и ..... выпускаемой продукции**

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

**+ безопасность**

**ИД-2** - Умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

**1. Сопроводительная документация на животных, проверяемая при приемке на мясокомбинат**



УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- +ветеринарное свидетельство ф. № 1 или ветеринарная справка ф. № 4
- +товарно-транспортная накладная
- +акт выбраковки на животных, больных незаразными болезнями
- сертификат соответствия
- ветеринарное свидетельство ф. № 2

**2. Автоматизированная система,предназначенная для автоматизации процесса рассмотрения заявок на ввоз, вывоз или транзит животных, продуктов и сырья животного происхождения, процесса выдачи разрешений или отказов**

- + Аргус
- Меркурий
- Веста
- Клерк

**3. Автоматизированная система, предназначенная для электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов, отслеживания пути их перемещения по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности**

- Аргус
- + Меркурий
- Веста
- ЕНОТ

**4. Ветеринарные сертификаты при ввозе подконтрольных товаров на территорию Таможенного союза оформляют ...**

- только на русском языке
- только на языке страны экспортера
- только на английском языке
- + на русском языке, а также на языке страны-экспортера и/или английском языке
- на всех языках стран-партнёров ТС

**5. Документ, подтверждающий соответствие продукции всем минимальным требованиям, установленным национальным законодательством:**

- паспорт продукции
- +сертификат соответствия, декларация
- проект
- аттестат качества
- гарантийный талон

**6. Мясо и субпродукты, поступающие в консервный цех, проверяются на...**

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

- +качество боенской обработки
- +качество холодильной обработки
- +наличие клейм
- биохимические показатели
- паразитарную чистоту

**7. Мясное сырье с других предприятий...**

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

- +подвергают повторной ветеринарно-санитарной экспертизе
- +проверяют наличие необходимых ветеринарных и товароведческих документов
- направляют на изготовление консервов без ветсанэкспертизы
- не принимают
- принимают по сниженной цене

**8. Проводят исследование на трихинеллез:**

- мяса свиней
- + мяса свиней, лошадей, поставляемых на экспорт, и некоторых диких животных
- мяса всех подозрительных животных
- мяса свиней и импортируемого КРС

**9. Бомбаж банок с консервами может быть**

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

- +микробиологический
- +химический
- +физический (ложный)
- органолептический
- паразитарный

**10. Факторы, от которых зависит длительность посола мясного сырья**

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

- +концентрация солевого раствора
- +температура окружающей среды
- относительная влажность воздуха
- максимальная влажность воздуха
- сезон года

**11. Консервирование мяса для пищевых целей проводится с применением...**

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

- +низкой температуры
- +высокой температуры
- +поваренной соли
- ионизирующего облучения
- глауберовой соли

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

**12. Состояние рыбы и действия после заключения экспертизы**

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

|                     |                                     |
|---------------------|-------------------------------------|
| активная, подвижная | реализуют без ограничений           |
| малоподвижная       | реализуют после исключения болезней |
| с потерей чешуи     | на промпереработку                  |
| истощенная          | утилизация на проварку              |
|                     | на корм животным                    |

**13. В процессе предубойного осмотра животных определяют порядок их убоя:**

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

|                                                   |                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Убой без ограничений                              | только здоровых животных                                                                                                                 |
| Убой с ограничением (на санитарной <u>бойне</u> ) | вынужденный убой больных животных                                                                                                        |
| Запрещается убой животных                         | при подозрении или обнаружении у них сибирской язвы, эмфизематозного карбункула, столбняка, ботулизма, чумы и др. особо опасных болезней |

**14. Порядок проведения убоя животных**

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

|                       |                                                                                                                                    |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вынужденный убой      | в случаях заболевания или угрозы жизни животного, а также длительного, экономически не оправданного лечения                        |
| Убой в обычном режиме | клинически здоровых животных, не поддающихся откорму до требуемых кондиций, отстающих в росте и развитии, малопродуктивных, яловых |
|                       | при подозрении или обнаружении у них сибирской язвы                                                                                |

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

**15. Метод послеубойной диагностики трихинеллеза с использованием компрессориума – это..**

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТ-

СТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ  
**+трихинеллоскопия**

**16. Опасный вид порчи мяса, при котором разрушаются белковые соединения и образуются вещества, опасные для человека**

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ  
**+гниение**

**17. Анализ рисков и критические контрольные точки - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукцию**

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЗАГЛАВНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ  
**+ХАССП**

**18. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или справки. Действия ветеринарной службы.**

- +поставить животных на карантин
- поместить в изолятор
- не принимать на убой и отправить в хозяйство
- провести убой на санитарной бойне
- провести убой в обычном режиме