

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 05.08.2025 12:53:02
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧЕРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____

«28» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевой продукции

Год начала подготовки - 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 сентября 2017 г. №974;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд.вет.наук, доцент Коновалова О.В. _____

канд.вет.наук, доцент Зайцева А.А. _____

канд.вет.наук, доцент Пащенко О.А. _____

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 13 от 28.06.2023 г.)

Заведующий кафедрой _____

Бордюгова С.С.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 13 от 28.06. 2023 г).

Председатель методической комиссии _____

Нестерова Л.Ю.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

Бордюгова С.С..

1. Цель и задачи дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства относится к наиболее значимым предметам профессионального образования бакалавра, обучающегося по направлению «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Дисциплина нацелена на формирование профессионального взгляда и навыков в области организации ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения, переработки и реализации продукции растениеводства. Предметом изучения «Частной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растениеводства» является методика контроля качества продукции и сырья растительного происхождения.

Предметом дисциплины порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции растениеводства, комплекс органолептических и лабораторных исследований продукции.

Цель дисциплины – является теоретическая и практическая подготовка бакалавра к самостоятельному проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растениеводства при их получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации. Кроме того, указанная дисциплина обучает принятию объективных и обоснованных заключений по их качеству, а также способствует решению вопросов санитарно-гигиенической и ветеринарно-санитарной направленности.

Изучение студентами дисциплины «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства» преследует цель:

- определить задачи ветеринарно-санитарной экспертизы продукции растениеводства;
- сформировать место и роль дисциплины в профессиональном списке моделирующем практического ветеринарного врача-эксперта;
- изучить организацию и методику ветеринарно-санитарной экспертизы растениеводческой продукции;
- знать нормативные и правовые документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы поднадзорных объектов.

«Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства» ставит перед обучающимися следующие **задачи**:

- организация ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения, переработки и реализации свежей и консервированной продукции растениеводства;
- владение технологическими приёмами, безопасными для потребителя, переработки растениеводческой продукции;
- недопущение к реализации через продовольственные рынки и торговые точки недоброкачественной и не прошедшей ветеринарно-санитарной экспертизы растениеводческой продукции.

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства» относится к дисциплинам обязательной части (Б1В.05) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

Основывается на базе дисциплин: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Паразитология и инвазионные болезни», «Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза» и прохождении учебной ознакомительной практики.

Дисциплина читается в 7 семестре, поэтому предшествует дисциплинам «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная вирусология и биотехнология», «Ветеринарная микробиология, микология и иммунология», «Физиология и этология животных», «Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза», «Внутренние незаразные болезни животных», «Клиническая диагностика и инструментальные методы диагностики».

Преподавание курса «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства» неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на лабораторных работах рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть роль здорового образа жизни, влияние вредных привычек и т.д.

Предшествует блоку 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы» (Б1В.05).

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ПК.1.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества меда и растительных пищевых продуктов. Уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции растительного происхождения. Владеть: органолептическими, физико-химическими методами контроля качества меда и растительных пищевых продуктов.
ПК-2	Способен к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для	ПК-2.1 Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества меда и растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей. Уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции растительного происхождения. Владеть: методиками контроля качества контроля качества меда и растительных пищевых продуктов.

	определения показателей их качества и безопасности.		
ПК-5	Способен пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-5.2 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции	Знать: тенденции и разработки мероприятий по контролю технологических процессов и операций по переработке сырья растительного происхождения. Уметь: осуществлять контроль за технологическими процессами и операциями, влияющими на качество вырабатываемого сырья и продуктов растительного происхождения. Владеть: методами планирования и проведения исследований анализа и разработки производства качественного сырья, а также продуктов растительного происхождения.
ПК-6	Способен оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов животного и растительного происхождения ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования по назначению, утилизации или уничтожении	ПК-6.2 Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Знать: Государственные законы, нормативные документы, обеспечивающие ветеринарно-санитарную экспертизу растениеводства; требования к оформлению сопроводительной документации на сырье и продукты растительного происхождения. Уметь: оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию и сырьё согласно ветеринарному законодательству и локальным нормативным документам в области ветеринарно-санитарной экспертизы растительного происхождения. Владеть: правилами оформления ветеринарной документации в системе «Меркурий».

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		
	всего зач.ед./часов	объём часов	объём часов
		7 семестр	семестр
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед. часов, в том числе:	3/108	3/108	-
Аудиторная работа:	42	42	-
- лекционные занятия	16	16	-
- практические (семинарские) занятия	-	-	-
- лабораторные работы	26	26	-
Предэкзаменационные консультации			-
Самостоятельная работа обучающихся, часов	30	30	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	-

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.	10	-	14	16
1.	Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Порядок проведения экспертизы.	2	-	4	4
2.	Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.	4	-	4	4
3.	Тема 3. Санитарная экспертиза свежих овощей.	2	-	4	4
4.	Тема 4. Санитарная экспертиза свежих фруктов и ягод.	2	-	2	4
	Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов, ягод, грибов и вина	6		12	14
6.	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов	2	-	4	6
7.	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов	2	-	4	6
8.	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин	2	-	4	2
	Всего	16		26	30

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Модуль 1. Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.

Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Порядок проведения экспертизы.

- 1.1. Общие сведения растительных пищевых продуктов.
- 1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.
- 1.3. Порядок проведения экспертизы.

Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.

- 2.1. Санитарная экспертиза картофеля.
- 2.2. Санитарная экспертиза моркови.
- 2.3. Санитарная экспертиза свеклы.
- 2.4. Санитарная экспертиза репы и редиса.

Тема 3. Санитарная экспертиза свежих овощей.

- 3.1. Листовые овощи.
- 3.2. Луковичные овощи.
- 3.3. Плодовые овощи.
- 3.4. Бахчевые овощи.

Тема 4. Санитарная экспертиза свежих фруктов и ягод.

- 4.1. Органолептические показатели свежих фруктов и ягод.
- 4.2. Болезни и вредители плодов и ягод.

Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов, ягод, грибов и вина.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов.

- 5.1. Санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, , фруктов и ягод.
- 5.2. Санитарная экспертиза сушеных овощей.
- 5.3. Санитарная экспертиза сушеных фруктов и ягод.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.

- 6.1. Химический состав и питательная ценность грибов.
- 6.2. Грибы съедобные.
- 6.3. Грибы ядовитые.
- 6.4. Технология производства.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин.

- 7.1. Отбор проб и порядок исследования.
- 7.2. Болезни вин.
- 7.3. Пороки и недостатки вин.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём в часах	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.	10	-
1.	Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Порядок проведения экспертизы.	2	-
2.	Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.	4	-
3.	Тема 3. Санитарная экспертиза свежих овощей.	2	-
4.	Тема 4. Санитарная экспертиза свежих фруктов и ягод.	2	-
	Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов, ягод, грибов и вина	6	
6.	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных растительных продуктов	2	-
7.	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов	2	-
8.	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин	2	-
	Всего	16	-

4.4. Перечень тем практических занятий. Не предусмотрены

4.5. Перечень тем лабораторных работ

№ п/п	Тема лабораторного занятия	Объём в часах	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.	14	-
1.	Тема 1. Государственный ветеринарно-санитарный контроль растительной продукции.	4	-
2.	Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых	4	-
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых и бобовых продуктов.	4	-
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов	2	-
	Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов, ягод, грибов и вина	12	
5.	Тема 5. Санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов.	4	-
6.	Тема 6. Лабораторные исследования овощей, фруктов и ягод.	4	-
7.	Тема 7. Санитарная экспертиза квашеных, солёных, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод.	4	-
	Всего	26	-

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Чтение лекций по данной дисциплине рекомендуется проводить с использованием мультимедийных презентаций и демонстрационного эксперимента. Мультимедийная презентация, выполненная средствами программы Microsoft Power Point позволяет преподавателю четко структурировать материал лекции, экономить время, затрачиваемое на изображение с использованием мела и доски схем, написание формул и других сложных объектов, что дает возможность увеличить объем излагаемого материала. Кроме того, презентация позволяет очень хорошо иллюстрировать лекцию не только схемами и рисунками, которые есть в учебных пособиях, но и полноцветными фотографиями, рисунками, портретами ученых и т.д. Мультимедийная презентация позволяет отобразить технологические процессы в динамике, что позволяет значительно улучшить восприятие материала студентами.

При проведении лабораторного практикума необходимо создать условия для максимально самостоятельного выполнения студентами лабораторных работ. Поэтому при проведении лабораторного занятия преподавателю рекомендуется:

1. Проведение экспресс-опроса (в устной или тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. Проверка планов выполнения лабораторных работ, подготовленных студентом в рамках самостоятельной работы (с оценкой).
3. Оценка работы студента в лаборатории и полученных им результатов (с оценкой).
4. Проверка отчета о выполненной лабораторной работе (с оценкой). Лабораторные занятия (работы) проводятся после изучения определенного раздела (модуля). Это занятия, контролирующие знания, умения и навыки. Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных. При этом часть работ может не носить обязательный характер, а

выполняться в рамках самостоятельной работы по курсу. В ряд работ целесообразно включить разделы с дополнительными элементами научных исследований, которые потребуют углубленной самостоятельной проработки теоретического материала.

Занятия в активных и интерактивных формах рекомендуется проводить с использованием компьютерных симуляций, постановки проблемных и ситуационных заданий. Проведение занятий в активных и интерактивных формах должно быть направлено на интенсификацию учебного процесса, увеличение доступности знаний, навыков и умений, анализ учебной информации, творческий подход к усвоению учебного материала. В ходе проведения занятий студенты должны учиться формулировать собственное мнение, правильно выражать мысли, строить доказательства своей точки зрения, вести дискуссию, слушать другого человека, уважать альтернативное мнение, что должно формировать навыки, необходимые будущему специалисту в профессиональной деятельности. Реализация активных и интерактивных методов при изучении курса «Санитарная микробиология» возможна на лабораторных занятиях путем проведения опроса, тестирования, защиты лабораторных работ, сдачи коллоквиума, подготовки и защиты реферативных и исследовательских работ.

При подготовке к лабораторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом семинарского занятия и принимать активное участие в их обсуждении;
- без затруднения отвечать по тестам, предлагаемым к каждой теме.

Основной целью лабораторных занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с последующим их обсуждением на занятии.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов). Не предусмотрены

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ.

№ п/п	Темы рефератов
1.	Анализ отечественной и международной нормативно-законодательной базы в сфере ветеринарии.
2.	Отечественные и международные научные разработки и изобретения в области ветеринарно-санитарной экспертизы.
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль ...
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (кормовых добавок).
5.	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы масла растительного.
6.	Порядок проведения экспертизы продуктов растительного происхождения.
7.	Отбор проб и санитарная оценка растительных пищевых продуктов.
8.	Санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов.
9.	Санитарная экспертиза свежих овощей.
10.	Санитарная экспертиза свежих фруктов и ягод.

№ п/п	Темы докладов
1.	Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов растениеводства в оптово-розничных торговых комплексах.
2.	Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов растениеводства на оптовых рынках.
3.	Пороки и недостатки вин.
4.	Санитарная оценка грибов.

5.	Фальсификация вин.
6.	Распространенные грибы, съедобные, несъедобные и ядовитые.
7.	Болезни и вредители корнеклубнеплодов и овощей.
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел.
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза семян подсолнуха.
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тыквы и орехов.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по частной ветеринарно-санитарной экспертизе растительных продуктов (для бакалавров 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» факультета ветеринарной медицины). Часть 1 / Коновалова О.В., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пашенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А.	16	-
2.	Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов, ягод, грибов и вина	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по частной ветеринарно-санитарной экспертизе растительных продуктов (для бакалавров 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» факультета ветеринарной медицины). Часть 2 / Коновалова О.В., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пашенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А.	14	-
Всего			30	-

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1.	Оформление рабочих тетрадей по практическим занятиям (семинарам)
2.	Выполнение индивидуальных занятий по организации и поведению мониторинговых исследований биологической безопасности продуктов растительного происхождения.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Лекция	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.	Мастер класс	2
2.	Лабораторные занятия	Лабораторные исследования овощей, фруктов и ягод.	Дискуссии	2
3.	Лабораторные занятия	Санитарная экспертиза квашеных, солёных, маринованных и мороженых овощей.	Дискуссии, дебаты	2
4.	Лабораторные занятия	Санитарная оценка грибов.	Дискуссии, дебаты	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине в соответствующем разделе УМК.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 11.06.2023).
2.	«Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171871 (дата обращения: 11.06.2023).
3.	«Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877 (дата обращения: 11.06.2023).

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов / под ред. К. Е. Елемесова, Н. Ф. Шуклина. — Алматы: Кредо, 2002. — 435 с.
2.	Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / Серегин И.Г., Уша Б.В.. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 408 с. — ISBN 978-5-906371-99-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103105.html (дата обращения: 22.03.2023)
3.	Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами молока и молочных продуктов: Учебное пособие. - СПб.: Гиорд, 2013. – 136 с.
5.	Справочник по товароведению продовольственных товаров / [Т.Г. Родина и др.]; Под ред. Т.Г.Родиной. - Москва : КолосС, 2003 (ООО Тип. ИПО профсоюзов Профиздат). - 607, [1] с. : ил., табл.; 24 см.; ISBN 5-9532-0026-9 (в пер.)

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Год издания
1.	Ветеринария: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://journalveterinariya.ru/	2006
2.	Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ	Режим доступа: www.cnsnb.ru	2015
3.	Ветеринарный врач: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://vetvrach-vnivi.ru/	2012
4.	Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины)	1. Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2210#publisher_name	2012

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по частной ветеринарно-санитарной экспертизе растительных продуктов (для бакалавров 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» факультета ветеринарной медицины). Часть 1 е изд., испр. и доп. - Луганский национальный аграрный университет; подготовили Коновалова О.В., Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 23 с.
2.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по частной ветеринарно-санитарной экспертизе растительных продуктов (для бакалавров 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» факультета ветеринарной медицины). Часть 2 е изд., испр. и доп. - Луганский национальный аграрный университет; подготовили Коновалова О.В., Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 28 с.
3.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по ветеринарно-санитарной экспертизе яиц и меда (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины) / Луганский национальный аграрный университет. – 2-е изд. перераб. и доп. - Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Коновалова О.В., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 38 с.
4.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по ветеринарно-санитарной растительных продуктов (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины) / Луганский национальный аграрный университет. – 2-е изд. перераб. и доп. - Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Коновалова О.В., Пащенко О.А, Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 37 с.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№п/п	Название интернет-ресурса	Адрес и режим доступа (или URL)
1.	База данных «Ветеринарное законодательство» [Электронный ресурс] // Agrozoo: базы данных по теме сельского.	http://agrozoo.ru/base_gvc/vetzac/start.html ; (дата обращения: 21.10.2015).
2.	База знаний всех отраслей ветеринарии [Электронный ресурс] // Ветеринарная медицина: сайт. – 2004-2015.	Режим доступа: http://www.allvet.ru/knowledge_base/ ; (дата обращения: 21.10.2015).
3.	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015.	Режим доступа: http://elibrary.ru/ ; (дата обращения: 21.10.2015).
4.	Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014.	Режим доступа: http://www.complexdoc.ru/norms/oks/ ; (дата обращения: 21.10.2015).
5.	Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2007-2015.	Режим доступа: http://www.fsvps.ru/fsvps/ ; (дата обращения: 21.10.2015).
6.	ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал.	Режим доступа: http://www.vet-center.ru/ ; (дата обращения: 21.10.2015)

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролируемые программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции	Microsoft Office 2010 Std	-	+	+
2	Лабораторные	Microsoft Office 2010 Std.	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия. Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

№ п/п	Тема лекции
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Порядок проведения экспертизы.
2.	Санитарная экспертиза свежих овощей.
3.	Санитарная экспертиза свежих фруктов и ягод.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционные аудитории	<ul style="list-style-type: none"> - видеопроекторное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет.
2	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий	<ul style="list-style-type: none"> - видеопроекторное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. - электронные учебно-методические материалы; - стерильный бокс.
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (В-517, В-606, В-616)	<ul style="list-style-type: none"> - учебные стенды; - стерильный бокс; - микроскопы; -термостат
4.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516)	<ul style="list-style-type: none"> - 2 компьютера, 2 принтера, сканер; - учебные стенды

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования	Подпись зав. кафедрой
Ветеринарная санитария на предприятии, Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях	Кафедра качества и безопасности продукции АПК	согласовано	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства»

направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевой
продукции

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника - бакалавр

Луганск, 2023

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК 1	Способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения их возможности использования и необходимости проведения лабораторных исследований;	ПК.1.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества меда и растительных пищевых продуктов.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов, ягод, грибов и вина	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: Осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов, ягод, грибов и вина	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: Органолептическими, физико-химическими методами контроля качества меда и растительных пищевых продуктов.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.	Практические задания	Экзамен
ПК-2	Способен к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения показателей их качества и безопасности.	ПК-2.1 Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества меда и растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощ	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: Осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками контроля качества меда и растительных пищевых продуктов.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.	Практические задания	Экзамен

Код контро-	Формулировка	Индикаторы	Этап (уровень)	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
ПК-5	Способен пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-5.2 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: тенденции и разработки мероприятий по контролю технологических процессов и операций по переработке сырья растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощ	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять контроль за технологическими процессами и операциями, влияющими на качество вырабатываемого сырья и продуктов растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами планирования и проведения исследований анализа и разработки производства качественного сырья, а также продуктов растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов. Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощ	Практические задания	Экзамен
ПК-6	Способен оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов животного и растительного происхождения ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	ПК-6.2 Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Государственные законы, нормативные документы, обеспечивающие ветеринарно-санитарную экспертизу растениеводства; требования к оформлению сопроводительной документации на сырье и продуктов растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов. Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощ	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию и сырьё согласно ветеринарному законодательству и локальным нормативным документам в области ветеринарно-санитарной экспертизы растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов. Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощ	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
8.	Экзамен		Вопросы к экзамену	Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать	Оценка «Отлично» (5)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				<p>проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов.</p> <p>Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.</p>	
				<p>Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу.</p> <p>Продемонстрировано владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации.</p> <p>Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистемности и пробелов в знаниях.</p>	Оценка «Хорошо» (4)
				<p>Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения информации; оперирование</p>	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				<p>понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.</p>	
				<p>Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.</p>	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий и курсовой работы.

ПК 1 Способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

ПК.1.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «*знать*»: Методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного

контроля качества меда и растительных пищевых продуктов.

Тестовые задания закрытого типа

1. Растительные масла получают способами ... (выберите два варианта ответа)
 - а) прессовым
 - б) вытопкой
 - в) гидрогенизацией
 - г) экстракцией
 - д) фильтрацией.
2. Натуральный мед может быть ... (выберите три варианта ответа)
 - а) животного происхождения,
 - б) растительного происхождения,
 - в) смешанного происхождения,
 - г) искусственного происхождения
3. По консистенции меда выделяют ... (выберите два варианта ответа)
 - а) комковый,
 - б) твердый,
 - в) жидкий,
 - г) закристаллизованный
4. Для транспортировки и хранения меда может быть использована следующая тара ... (выберите два варианта ответа)
 - а) деревянные бочонки из хвойных пород деревьев,
 - б) деревянные бочонки из лиственных пород деревьев,
 - в) в крашеной посуде,
 - г) медной и оцинкованной посуде
 - д) стеклянной и алюминиевой посуде
5. Вид крупы определяется ... (выберите один вариант ответа)
 - а) содержанием доброкачественного ядра
 - б) зерновой культурой
 - в) размерами крупинок
 - г) обработкой ядра зерна...

Ключи

1.	а,г
2.	а, б, в
3.	в, г
4.	б, д
5.	б

6. Установите правильную последовательность порядка определить консистенцию меда

<i>Мед</i>	<i>Консистенция</i>
1. Жидкий мед	а) на шпателе значительное количество меда стекает большими, редкими, вытянутыми каплями.
2. Вязкий мед	б) на шпателе небольшое количество меда, который стекает мелкими, частыми каплями. Редкая консистенция характерна для акациевого, клеверного меда и при содержании воды более 21%;
3. Сильно вязкий мед	в) на шпателе значительное количество меда, который при стекании образует длинные тяжи. Очень вязкая консистенция характерна для падевого меда и цветочного в процессе кристаллизации;

4. Густая консистенция	г) шпатель погружается в мед с натиском.
---------------------------	--

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами

1	2	3	4
б	а	в	г

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: Осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции растительного происхождения.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Натуральный мед – это?
2. Химический состав меда?
3. Методы проведения ВСЭ
4. Партия меда – это.....
5. Мед направляют на лабораторное исследование на остаточное количество антибиотиков, когда в паспорте указано, что

Ключи

1.	Продукт переработки медоносными пчелами нектара цветов и пади растительного и животного происхождения
2.	Свыше 100 компонентов, необходимых для организма человека. Главные – глюкоза и фруктоза, их смесь – инвертные сахара. Белки (глобулины, пептоны, до 20 аминокислот). Органические кислоты (яблочная, муравьиная, щавелевая, лимонная и др.). Витамины (группы С, В, А, К и Е). Минеральный состав зависит от почвы.
3.	Основной метод – органолептический. Дополнительные методы: бактериологическое исследования; гистологическое исследование; химико-токсикологическое исследование; физико-химическое исследование. Результат дополнительного исследования – экспертиза.
4.	Любое количество меда одного ботанического происхождения и года сбора, однородное по органолептическим и физикохимическим показателям, одной технологии обработки и одновременно поступившее на рынок.
5.	Пчелосемья обрабатывалась а/б

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: Органолептическими, физико-химическими методами контроля качества меда и растительных пищевых продуктов.

Практические задания:

1. На рынок поступил мед. Ветеринарно-санитарному эксперту необходимо определить консистенцию меда.
2. На рынок для продажи поступил мед в оцинкованной таре. Ветеринарно-санитарный эксперт не допустил мед к реализации. Укажите причину.
3. На рынок для проведения ВСЭ поступили грибы маринованные в домашних условиях. Действия ветсанэксперта.
4. Какую на рынках запрещается реализовывать растительную продукцию.
5. Не подлежит лабораторному анализу растительная продукция при выявлении каких признаков?

Ключи

1.	Жидкий мед - на шпателе небольшое количество меда, который стекает мелкими, частыми каплями. Редкая консистенция характерна для акациевого, клеверного меда и при содержании воды более 21%;
----	--

	<p>Вязкий мед - на шпателе значительное количество меда стекает большими, редкими, вытянутыми каплями. Вязущая консистенция свойственна цветочному меду большинства видов;</p> <p>Сильно вязкий мед - на шпателе значительное количество меда, который при стекании образует длинные тяжи. Очень вязкая консистенция характерна для падевого меда и цветочного в процессе кристаллизации;</p> <p>Густая консистенция - шпатель погружается в мед с натиском.</p>
2.	<p>Нельзя фасовать (и хранить) мед в тару медную, оцинкованную и из черного железа, так как с этими материалами кислоты меда образуют ядовитые, извращающие его окраску и вкус соли. Тара для упаковки меда может быть деревянной (бочки изготовлены из бука, березы, вербы, липы, осины и ольхи с парафинированной поверхностью внутри или с пленочными мешками-вкладышами, ящички), металлической (фляги, бидоны), стеклянной, полимерной (разрешение Министерством здравоохранения РФ к использованию в пищевой промышленности). В правильно подобранной таре мед хранится от одного до трех лет при соблюдении режима хранения.</p>
3.	<p>Запрещается реализовать на продовольственных рынках пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено-отварные, соленые и маринованные в домашних условиях.</p>
4.	<p>- растительную продукцию до проведения осмотра, лабораторных исследований и без заключения ЛВСЭ о ее использовании на пищевые цели без ограничений; - пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено-отварные, соленые и маринованные домашнего изготовления; - грибы несъедобные, не идентифицированные, ломаные, переросшие, зачервленые, смеси и крошки различных грибов, а также пластинчатые грибы с отрезанными полностью или частично пеньками (ножками); - выработанные в условиях непромышленного производства консервы, пресервы, пищевые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия из растительного сырья, напитки, вино; - фальсифицированные пищевые продукты; - растительную продукцию, доставленную в таре, не отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям.</p>
5.	<p>Гнили, плесени, ослизнения, самонагревания, подмораживания, деформирования, пораженная вредителями, поврежденная грызунами, насекомыми и их личинками, с наличием постороннего запаха, вкуса и других пороков - оценивается по органолептическим показателям. После ветеринарно-санитарного осмотра разрешается продавать овощи, фрукты и другие растительные пищевые продукты без признаков фитопатологии, не содержащие веществ, способных вредно влиять на здоровье человека и окружающую среду.</p>

ПК-2 Способен к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

ПК-2.1 Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: Методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества меда и растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей.

Тестовые задания закрытого типа

1. В каком виде запрещена реализация овощей на продовольственных рынках?... (выберите один вариант ответа)
 - а) сыром
 - б) солёном
 - в) маринованном
 - г) сушёном
2. Какие из перечисленных растительных продуктов могут реализовываться на

продовольственных рынках? ...(выберите один вариант ответа)

- а) варенье из ягод
- б) винегрет
- в) яблоки мочёные
- г) грибы маринованные

3. К листовым овощам не относят?... (выберите один вариант ответа)

- а) морковь
- б) шпинат
- в) капусту
- г) салат

4. К болезням помидоров не относят?... (выберите один вариант ответа)

- а) пуговичная болезнь
- б) фитофтора
- в) фузариоз
- г) вершинный бактериоз

5. Почему стеклянная тара часто используется для растительных консервов?... (выберите один вариант ответа)

- а) растительные компоненты содержат катализаторы внутренней электрохимической коррозии жести
- б) стеклянная тара обладает высокими гигиеническими свойствами
- в) для снижения стоимости консервов
- г) потребитель видит содержимое консервов

Ключи

1.	в
2.	в
3.	а
4.	а
5.	а

6. Установите правильную последовательность порядка

<i>Болезни свеклы</i>	<i>Признаки</i>
1. Туберкулез	а) при этом заболевании на корне образуются наросты, гладкие, без бугорков и трещин, иногда они отпадают и остается разрушенная ткань, которая впоследствии может загнить.
2. Рак	б) на корнях обнаруживаются маленькие бородавки, которые распадаются, образуя язвы с приподнятыми краями. Язвенные места загнивают, приобретают неприятный запах.
3. Прыщеватая парша	в) в области шейки корнеплода имеются мелкие трещины, шероховатые, вдавленные. Иногда на средней части корнеплода образуется поражение в виде пояса – поясная парша. На местах трещин корень загнивает.
4. Фузариоз, или кагатная гниль	г) в центральной части корнеплода образуется продольная вялость. Стенки ее – бурые, размягченные, неприятного запаха.
5. Парша	д) у шейки и на теле корня обнаруживаются наросты или бородавки. Наросты шероховатые, с трещинами и

бугорками, быстро разлагаются и загнивают.
--

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами

1	2	3	4	5
д	а	б	г	в

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: Осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции растительного происхождения.

1. Задач специалистов отвечающих за проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов.
2. В каких случаях продукты растительного происхождения могут представлять санитарную опасность при употреблении их в пищу.
3. Как отбирают пробы растительных продуктов?
4. Органолептическим методом растительных продуктов определяют.
5. Какая поверхность должна быть у клубней?

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

Ключи

1.	Является контроль качества растениеводческой продукции. В ряде случаев продукты растительного происхождения могут представлять санитарную опасность при употреблении их в пищу. Поэтому задача ветеринарно-санитарного контроля в условиях рынка состоит в недопущении в продажу недоброкачественной и опасной для употребления продукции.
2.	1) порча свежих и консервированных продуктов (гниение, плесневение); 2) хранение продуктов в оцинкованной и медной посуде; 3) загрязнение продуктов патогенными и условно – патогенными микробами; 4) загрязнение продуктов яйцами и личинками гельминтов; 5) грибковые поражения зернопродуктов (фузариозом, головней, спорыньей и др.); 6) использование в пищу растительных продуктов, обработанных ядохимикатами, а также содержащих нитраты и нитриты в количествах выше допустимых; 7) использование в пищу ядовитых и условно-съедобных грибов.
3.	Пробы отбирают работники лаборатории, а не владельцы (продавцы) продукта. Средние пробы должны характеризовать качество всего продукта. Перед взятием и составлением средней пробы жидкие продукты (например, растительное масло) тщательно перемешивают специальными мутовками или трубками; квашеные и соленые продукты отбирают вместе с рассолом; сыпучие продукты – щупом или ложкой; от штучного товара отдельные экземпляры отбирают из различных участков. Среднюю пробу берут в различных количествах (в зависимости от вида продукта).
4.	Внешний вид, форму, величину, цвет, консистенцию, запах, товарный вид, зрелость, наличие или отсутствие загрязнения (почвой, песком и т.д.), вредных примесей (спорынья, куколь, вязель, амбарные вредители в зернопродуктах), повреждения и болезни, а также вкусовые качества.
5.	Сухая, чистая, без наростов. На разрезе клубни хрустят, консистенция плотная или слегка вялая. Цвет сердцевинки в зависимости от сорта картофеля белый, желтоватый или розовый. Опасность для потребителей представляет. позеленевший картофель, в котором содержится большое количество соланина. При исследовании картофеля исключают все формы гнили и болезни клубней, при наличии которых картофель в продажу не выпускают. Если же обнаруживается рак картофеля, то вместе с запрещением продажи сообщается Государственной инспекции по карантину сельскохозяйственных растений.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: методиками контроля качества контроля качества меда и растительных пищевых продуктов.

1. Если обнаружили рак картофеля, ваши действия?
2. Фузариоз, или сухая гниль это?
3. При хранении моркови в неблагоприятных условиях, какие могут обнаруживаться болезни.
4. Доброкачественная свежая морковь должна быть?
5. Какие болезни свеклы, в пищу непригодны и в продажу не выпускается.

Ключи

1.	Если же обнаруживается рак картофеля, то вместе с запрещением продажи сообщается Государственной инспекции по карантину сельскохозяйственных растений. Рак. На поверхности клубня вблизи глазков обнаруживаются наросты больших размеров (до лесного ореха). Они вначале белого цвета, затем темнеют и опадают. На их месте в клубне остается разрушенная ткань, которая становится очагом гниения.
2.	Грибковое заболевание, которое поражает клубни при хранении. Гриб разрастается на клубне в местах механических повреждений или поражений фитофторой. На поверхности клубня обнаруживают сморщенную кожицу и бурое, несколько углубленное пятно. При хранении картофеля во влажных условиях поражение клубней протекает в виде мокрой гнили.
3.	Чаще всего гнили – черная, белая, бурая, серая. В начальных стадиях болезнь проявляется в виде пятен соответствующего названию болезни цвета, с течением времени поражение распространяется на часть или всю поверхность плода.
4.	Чистой, цельной, без механических повреждений, не пораженная болезнями и вредителями, с ароматным, не затхлым запахом; без плесени, вкус сладковатый, без горечи. На изломе морковь желтого или оранжевого цвета. Доброкачественная морковь тонет в воде, при сгибании должна ломаться.
5.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Туберкулез. У шейки и на теле корня обнаруживаются наросты или бородавки. Наросты шероховатые, с трещинами и бугорками, быстро разлагаются и загнивают. 2. Рак. При этом заболевании на корне образуются наросты, гладкие, без бугорков и трещин, иногда они опадают и остается разрушенная ткань, которая впоследствии может загнивать. 3. Прыщеватая парша. На корнях обнаруживаются маленькие бородавки, которые распадаются, образуя язвы с приподнятыми краями. Язвенные места загнивают, приобретают неприятный запах. 4. Фузариоз, или кагатная гниль. В центральной части корнеплода образуется продольная вялость. Стенки ее – бурые, размягченные, неприятного запаха. 5. Парша. В области шейки корнеплода имеются мелкие трещины, шероховатые, вдавленные. Иногда на средней части корнеплода образуется поражение в виде пояса – поясная парша. На местах трещин корень загнивает. 6. Сердцевинная гниль. На корнеплодах обнаруживают серовато-синие пятна. Ткань плода дернеет, становится сначала твердой, затем размягчается. 7. Бактериозы. В зависимости от вида возбудителя бактериоза корнеплод превращается в слизистую массу или он становится волокнистым.

ПК-5 Способен пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-5.2 Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, молока, молочного сырья, растительной продукции, рыбной и нерыбной продукции.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: тенденции и разработки мероприятий по контролю технологических процессов и операций по переработке сырья растительного происхождения.

1. В большом количестве фитонциды содержатся?... (выберите один вариант ответа)

- а) в корнеклубнеплодах
- б) в чесноке
- в) в бахчевых культурах
- г) во фруктах

2. Огурцы поражаются?... (выберите один вариант ответа)

- а) чёрной гнилью
- б) белой плесенью
- в) белой гнилью
- г) чёрной плесенью

3. К бахчевым культурам не относится?... (выберите один вариант ответа)

- а) арбуз
- б) тыква
- в) баклажан
- г) дыня

4. Процент содержания влаги в сухофруктах не должен превышать?... (выберите один вариант ответа)

- а) 25%
- б) 20%
- в) 15%
- г) 30%»

5. Объём рассола при реализации квашеной капусты допускается в интервале?... (выберите один вариант ответа)

- а) 10-15%
- б) 15-20%
- в) 10-20%
- г) 20-25%

Ключи

1.	б
2.	в
3.	в
4.	а
5.	а

6. Установите правильную последовательность порядка

<i>Болезни клубней картофеля</i>	<i>Признаки</i>
1. Фитофтора	а) поражает клубни во время их хранения. Гриб фузария разрастается на клубне в местах механических повреждений или поражений фитофторой.
2. Фузариоз	б) клубни повреждаются в почве. Вначале на поверхности их появляются светлые, затем темнеющие плоские пятна, которые трескаются, приобретая грязно-бурую окраску. Вскоре на месте пятен образуются язвочки.
3. Парша обыкновенная	в) грибковое заболевание клубней картофеля; чаще наблюдается во влажные годы и у поврежденных клубней грибок вначале поражает листья, а затем клубни.
4. Черная парша	г) на разрезе клубня обнаруживают густую слизистую массу грязно-серого или темно-бурого цвета, неприятного запаха.

5. Мокрая гниль	д) поражает стебли и клубни. Во время хранения на клубнях, поражённых ризоктониозом, иногда развивается гниль, в результате чего они могут полностью сгнить.
-----------------	--

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами

1	2	3	4	5
в	а	б	д	г

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: осуществлять контроль за технологическими процессами и операциями, влияющими на качество вырабатываемого сырья и продуктов растительного происхождения.

1. Органолептические показатели капусты
2. Болезни капусты
3. Щавель, укроп и другая зелень должна быть?
4. Болезни луковичных овощей?
5. Какие допускаются в продажу огурцы?

Ключи

1.	Капуста белокочанная должна быть в виде вполне сформировавшихся цельных кочанов плотной консистенции, чистая, приятного вкуса и запаха. Листья мясистые, белые, беловатые или зеленоватые, без темных и желтых пятен, без признаков болезней. Свежая цветная капуста должна быть белого цвета с плотными соцветиями.
2.	1. Серая гниль проявляется в виде серовато-пепельного налета, размягчения сраженных листьев. 2. Белая гниль – в виде хлопьевидного налета. 3. Черная гниль – в виде черных пятен, полосок по жилкам ли-ста.
3.	Молодой и свежей, с нежными и сочными листьями, без грязи, пыли и примесей травы.
4.	1. Ложномучнистая роса. При этом заболевании на овощах обнаруживаются желтые или бурые пятна, или желтоватый налет. 2. Шейковая гниль. Выражается в том, что на луковице появляется мокрая гниль. Луковица становится похожей на варёную. 3. Луковичная нематода. Поражает лук и чеснок. Пораженные луковицы становятся пустыми, мягкими, сгнивают, засыхают, иногда трескаются. Пораженные болезнями луковичные овощи в продажу не выпускают.
5.	Чистые, зеленые, не поврежденные болезнями и вредителями, без механических повреждений. Мякоть должна быть плотной, с недоразвитыми некожистыми семенами.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: методами планирования и проведения исследований анализа и разработки производства качественного сырья, а также продуктов растительного происхождения.

1. Требования «Правил ветеринарно-санитарной экспертизы помидоров в условиях продовольственных рынков».
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза капусты квашеной
3. Определение примеси ржаной муки к пшеничной.
4. Определение нитратов в растительных продуктах
5. Съедобные грибы, в зависимости от их питательной ценности, содержания ядовитых веществ и степени их удаляемости, подразделяют на какие категории:

Ключи

1.	Помидоры должны быть чистыми, целыми без механических повреждений, не
----	---

	пораженные вредителями и болезнями. Допускаются в продажу помидоры разной стадии спелости (бурые, розовые, красные).
2.	Должна быть равномерно нашинкованной, сочной, упругой, грустящей при раскусывании, светло-соломенного цвета с желтоватым оттенком, приятного вкуса, без горечи и постороннего привкуса. Рассол приятного запаха, кисло-соленого вкуса, мутноватый, без осадка, слизи, грязи. Поваренной соли в рассоле должно быть от 1,2 до 2,5 %. кислотность (в пересчете на молочную кислоту) – 0,7 – 2,4 %.
3.	В колбу помещают 1 г исследуемой муки, приливают 50 мл дистиллированной воды, размешивают и медленно нагревают на водяной бане до 62,5 °С. Затем смесь охлаждают. Каплю смеси наносят на предметное стекло, накрывают покровным и просматривают под микроскопом. Крахмальные зерна ржи, набухшие и разорванные, пшеничные – без изменений.
4.	Существует несколько способов определения нитратов. Наиболее точным и доступным является ионоселективный метод. Он основан на определении электродвижущей силы, возникающей при обмене нитратными ионами между исследуемым раствором (вытяжкой из продукта) и раствором азотнокислого калия, который находится в полости ионоселективного электрода. ЭДС в данном случае можно определять с помощью рН-метров, рН – милливольтметров, иономеров и нитратометров, в состав которых входят два электрода – хлорсеребряный и ионоселективный. Предельно допустимое содержание нитратов в картофеле и моркови составляет 250 мг/кг, свекле – 1400 мг/кг, кабачках 400 мг/кг, томаты – 150 мг/кг (открытый грунт), 300 мг/кг (закрытый грунт).
5.	1-я категория: грибы с высокой пищевой ценности, не требующие предварительного отваривания. К ним относят белые, грузди, белянки, волнушки, рыжики; 2-я категория: грибы с высокой питательной ценностью, но требующие непродолжительного отваривания; 3-я категория: грибы со средней питательной ценностью, требующие длительного отваривания и удаления отвара; 4-я категория: условно съедобные грибы с низкой питательной ценностью, требующие двукратного отваривания с удалением отвара, либо отваривания, а затем жарения, мочения и т.п.

ПК-6 Способен оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов животного и растительного происхождения ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования по назначению, утилизации или уничтожении

ПК-6.2 Оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов растительного и животного происхождения, их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: Государственные законы, нормативные документы, обеспечивающие ветеринарно-санитарную экспертизу растениеводства; требования к оформлению сопроводительной документации на сырье и продуктов растительного происхождения.

1. **Одним из заболеваний фруктов является?...** (выберите один вариант ответа)

- а) мухосед
- б) мухолёт
- в) мухоскок
- г) мухобег

2. **В каком состоянии ягоды допускаются в продажу?...** (выберите один вариант ответа)

- а) однородные

- б) перезрелые
- в) высохшие
- г) мятые

3. Сажистый гриб - это?... (выберите один вариант ответа)

- а) условно съедобный гриб
- б) ядовитый гриб
- в) вид поражение корнеклубнеплодов
- г) вид поражения citrusовых

4. В какой таре запрещена реализация квашеной капусты?... (выберите один вариант ответа)

- а) оцинкованной
- б) стеклянной
- в) эмалированной
- г) глазурованной глиняной

5. Каковы показатели сенсорной оценки доброкачественных солёных огурцов?... (выберите один вариант ответа)

- а) хрустящие, сморщенные, не пропитанные рассолом
- б) хрустящие, плотные, пропитанные рассолом
- в) крепкие, плотные, сморщенные
- г) хрустящие, плотные, не пропитанные рассолом

Ключи

1.	а
2.	а
3.	г
4.	а
5.	б

6. Установите правильную последовательность порядка

<i>Болезни моркови</i>	<i>Признаки</i>
1. Черная гниль	а) на пораженных частях (чаще хвостовой конец) появляется белый хлопьевидный налет с крупными черными пятнами (склероции); корнеплод превращается в сплошную массу с неприятным запахом.
2. Бурая гниль	б) на верхушке и боковой части корнеплода обнаруживают серые пятна, которые потом темнеют, покрываются налетом. Пятна резко отграничены от здоровой ткани, округлены и вдавлены.
3. Серая гниль	в) вначале ее обнаруживают на хвостовой части корнеплода в виде бурых пятен, напоминающих оспенные ямки, по мере развития пятна гнили распространяются вверх по корнеплоду.
4. Белая гниль	г) на корнях обнаруживают серо-пепельный пышный мицелий гриба и на нем – органы плодоношения. На пораженных участках находят склероции.

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами

1	2	3	4
---	---	---	---

б	в	г	а
---	---	---	---

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию и сырьё согласно ветеринарному законодательству и локальным нормативным документам в области ветеринарно-санитарной экспертизы растительного происхождения.

1. Количественная фальсификация грибов (недовес) это?
2. При фальсификации информации о переработанных грибах довольно часто искажаются или указываются неточно, какие данные?
3. Виды ядовитых грибов.
4. Места для продажи грибов?
5. Экспертиза соленых, отварных и маринованных грибов.

Ключи

1.	<p>Это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Например, вес нетто упаковки с грибами оказывается значительно меньше, чем заказывал и оплатил покупатель. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительно массу грибов поверенными измерительными мерами веса.</p>
2.	<ul style="list-style-type: none"> - наименование товара; - страна происхождения товара; - фирма-изготовитель товара; - количество товара; - местонахождение предприятия. <p>К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода и др. Выявляется такая фальсификация проведением специальной экспертизы.</p>
3.	<p>Картина отравлений, вызванных грибами, бывает различной в зависимости от вида грибов. Наиболее ядовитой является бледная поганка (зеленая разновидность), дающая обычно около 90% смертельного исхода. Ядовиты также и другие разновидности бледной поганки – желтая и белая. В состав бледной поганки входит аманитотоксин – сильнейший яд из всех токсических веществ растительного происхождения. В случае приема гриба с пищей обычно через 9 – 11 час и реже через 24 – 30 час появляются симптомы острого желудочно-кишечного расстройства, затем развиваются желтуха, коматозное заболевание и смерть. Бледную поганку часто смешивают со съедобным грибом — шампиньоном. Причем случайная примесь даже одного экземпляра бледной поганки в блюде шампиньонов достаточна для того, чтобы такое грибное блюдо вызвало смертельное отравление. Весьма ядовит также красный мухомор. В нем содержатся алкалоиды мускарин и мускаринидии.</p>
4.	<p>Необходимо оборудовать таблицами и муляжами съедобных и ядовитых грибов. Реализация грибов допускается исключительно рассортированными по отдельным ботаническим видам. Продажа грибов в смеси запрещается. В сушеном виде разрешается выпуск в продажу только губчатых грибов (белых и черных).</p>
5.	<p>Устанавливают их однородность, размер, окраску, консистенцию, специфичность запаха и вкуса, отсутствие посторонних примесей, грибов, поврежденных насекомыми, плесенью, старых переросших и раскрошившихся. Вкус доброкачественных грибов обычно специфический, свойственный данному виду, приятный, с оттенком запаха квашеных продуктов. Вкус и запах рассола или маринада обычно соответствуют запаху и вкусу грибов. Недоброкачественные соленые и маринованные грибы имеют неприятный затхлый или гнилостный запах, иногда запах масляно-кислого брожения. При обнаружении вышеуказанных дефектов грибы в реализацию не направляются. Количество рассола или маринада должно быть от 15 до 18% от чистого веса соленых или маринованных грибов.</p>

	Содержание поваренной соли в рассоле или маринаде допускается от 4,-5 до 5%; кислотность – от 0,5 до 0,95% в переводе на молочную кислоту.
--	--

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: правилами оформления ветеринарной документации в системе «Меркурий».

1. ФГИС Меркурий создан для достижения, каких целей?
2. В чем заключается работа с ФГИС Меркурий?
3. Меркурий ХС: кто обязан использовать?
4. Как работать в подсистеме Меркурий ХС?
5. Как оформить возврат?

Ключи

1.	<ul style="list-style-type: none"> • Обеспечение прослеживаемости и контроля ветеринарных товаров и всего сегмента в целом. • Повышение уровня безопасности продукции, ее качества и сведение контрафакта к минимуму. • Контроль выплат налогов и финансовых потоков в экономическом секторе страны.
2.	<p>Работа во ФГИС Меркурий для участников подразумевает оформление ВСД трех типов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • производственные документы (ВСД, которые оформляются на производстве); • транспортные документы (ВСД, оформляемые при каждом последующем перемещении); • возвратные документы (ВСД при возврате растительных продуктов магазином обратно поставщику, например, складу).
3.	<p>Хозяйствующий субъект — физическое или юридическое лицо, которое принимает участие в какой-либо хозяйственной деятельности, в данном случае принимает участие в обороте ветеринарных грузов. Регистрироваться в Меркурий ХС должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Магазины розничные, отдельные точки и сетевые магазины, осуществляющие реализацию продуктов, попадающих под новый порядок. • Склады, предприятия доставки, так или иначе связанные с продукцией, входящей в список. • Детские сады, школы, предприятия общепита, производящие продукцию с использованием поднадзорных товаров. <p>Производители, заводы и фабрики, хозяйства и другие.</p>
4.	<p>Вся работа в модуле Меркурий ХС сводится к следующим пунктам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оформление приемки товара в полном объеме по эВСД или ВСД. • Оформление возвратных эВСД при частичном или полном возврате товара по эВСД или ВСД. • Оформление партии товара на производстве. • Транспортные документы. • Инвентаризация (расхождение данных журнала с фактическими остатками). <p>Утилизация при помощи переработки, утильзавода.</p>
5.	<p>Если вам необходимо оформить возврат в Меркурии, то проверяем сведения в ВСД. Если все хорошо, то опять нужно нажать кнопку погасить. Откроется окно, в котором в разделе фактические сведения о товаре разделяем партию товара в сведениях о гашении. Количество принятой продукции ставим ноль. Сформируется возвратный эВСД. Проверяем журнал.</p>

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, курсовой работы и устного экзамена. Зачет выставляется преподавателем в конце изучения дисциплины по результатам текущего контроля.

Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету.

Тестовые задания

Модуль 1

1. Лабораторные исследования растительного масла в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы проводят с целью:
 1. определение плотности;
 2. определения кислотного и перекисного числа;
 3. количества жирных кислот
 4. физические свойства.
2. Грибы, которые разрешается реализовать на агропродовольственных рынках:
 1. белый гриб, подберезовик, красноголовый, опята лесные;
 2. грузди, морщины, ненастоящий опенок, рыжики, маслята лесные
 3. Вешенка и шампиньоны промышленного выращивания;
 4. сатанинский гриб, опята, маслята, сыроежки.
3. В качественном меде содержание механических примесей:
 1. не допускается;
 2. допускается до 3 на 5 см³;
 3. допускается до 10 на 5 см³;
 4. допускается до 15 на 50 см³.
4. По способу получения мед может быть:
 1. центробежный;
 2. цветочный;
 3. крымский;
 4. пищевой.
5. Содержание инвертированных сахаров в цветочном меде должно быть:
 1. не менее 70%;
 2. не более 70%;
 3. не более 6%;
 4. не менее 6%.
6. При определении консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось значительное количество меда, который стекает, образуя длинные тяжи. Такой мед по консистенции:
 1. жидкий;
 2. вязкий;
 3. очень вязкий;
 4. плотный;
 5. очень жидкий;
7. На продовольственных рынках разрешается реализовать:
 1. бобовые - горошек зеленый в бобах, фасоль;
 2. пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено - отварные, соленые и маринованные в домашних условиях;
 3. консервы, пресервы, пищевые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия из растительного сырья непромышленного производства;
 4. лекарственные растения;
 5. мясные колбасы домашнего происхождения.
8. Мед классифицируют по:
 1. видом растения медоносу;

2. по способу переработки;
 3. по классу;
 4. по вкусу.
9. В качественном меде содержание механических примесей:
1. не допускается;
 2. допускается до 3 на 5 см³;
 3. допускается до 10 на 5 см³;
 4. допускается до 15 на 50 см³.
10. По способу получения мед может быть:
1. центробежный;
 2. цветочный;
 3. крымский;
 4. пищевой.

Модуль 2

1. Содержание сахарозы в цветочном меде должно быть:
 1. не менее 70%;
 2. не более 70%;
 3. не более 5%;
 4. не менее 5%.
2. Продукт пчеловодства, который вырабатывается в организме пчелы:
 1. пыльца;
 2. воск;
 3. перга;
 4. прополис.
3. В углеводный комплекс меда входят:
 1. только моносахариды;
 2. только моносахариды и дисахариды;
 3. только полисахариды;
 4. моносахариды, дисахариды и полисахариды.
4. Определение понятия «медовая падь»:
 1. сладкая густая жидкость, которую выделяют тля и другие мелкие насекомые, обитающие на растениях и потребляют их сок;
 2. горькая густая жидкость, образующаяся в результате длительного хранения;
 3. ее выделяют тля и другие мелкие насекомые, которые живут на растениях и потребляют их сок;
 4. вещество, образующееся при нагревании меда при температуре выше 40 °С или длительного его хранения;
 5. сладкое густое вещество, образующееся при значительном накоплению в фальсифицированном меде гидроксиметилфурфузола (ГМФ).
5. Лабораторные исследования растительного масла в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы проводят с целью:
 1. определения плотности;
 2. определения кислотного и перекисного числа;
 3. количества жирных кислот;
 4. физические свойства.
6. Грибы, которые разрешается реализовать на агропродовольственных рынках:
 1. белый гриб, подберезовик, красноголовый, опята лесные;
 2. грузди, морщины, ненастоящий опенок, рыжики, маслята лесные;
 3. Вешенка и шампиньоны промышленного выращивания;
 4. сатанинский гриб, опята, маслята, сыроежки.
7. Массовая доля воды (%) в качественном меде не должна превышать:
 1. 16

2. 19
3. 20
4. 23
5. 26

8. Грибы, которые разрешается реализовать на агропродовольственных рынках:

1. белый гриб, подберезовик, красноголовый, опята лесные;
2. грузди, морщины, ненастоящий опенок, рыжики, маслята лесные
3. Вешенка и шампиньоны промышленного выращивания;
4. сатанинский гриб, опята, маслята, сыроежки.

9. Определение понятия «диастазное число»:

1. показатель, характеризующий активность фермента (альфа-амилазы) и измеряется в единицах Гете;

2. показатель, характеризующий вещество, образующееся при нагревании меда при температуре выше 40 °С или длительного его хранения;

3. показатель, характеризующий уровень содержания свободной аминокислоты, которая попадает в мед с нектара цветов.

10. Лабораторные исследования растительного масла в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы проводят с целью:

1. определение плотности;
2. определения кислотного и перекисного числа;
3. количества жирных кислот
4. физические свойства.

Оценочные средства для доклада

Темы доклада:

1. Общие сведения растительных пищевых продуктов.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.
3. Порядок проведения экспертизы.
4. Санитарная экспертиза картофеля.
5. Санитарная экспертиза моркови.
6. Санитарная экспертиза свеклы.
7. Санитарная экспертиза репы и редиса.
8. Санитарная экспертиза листовых овощей.
9. Санитарная экспертиза луковичных овощей.
10. Санитарная экспертиза плодовых овощей.
11. Санитарная экспертиза бахчевых овощей.
12. Санитарная экспертиза свежих фруктов и ягод.
13. Болезни и вредители плодов и ягод.
14. Санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод
15. Химический состав и питательная ценность грибов.
16. Грибы съедобные.
17. Грибы ядовитые.
18. Технология производства.
19. Отбор проб и порядок исследования вина.
20. Болезни вин.
21. Пороки и недостатки вин.
22. Государственный ветеринарно-санитарный контроль растительной продукции.
23. Санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов.
24. Санитарная экспертиза квашеных, солёных, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых (горох, чечевица, вика, бобы, фасоль, чина, соя).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки и крахмала.

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел, семян подсолнуха, тыквы и орехов.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленых грибов.
30. Порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля и оценки растительной продукции на продовольственном рынке.

Вопросы для экзамена

1. Ветсанэкспертиза как наука, ее цели и задачи. Решения, которые может принять ветсанэксперт по отношению к продукции.
2. Функции лаборатории ВСЭ на рынке.
3. ВСЭ овощей и растительных масел.
4. Основные принципы системы НАССР.
5. Санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод
6. Химический состав и питательная ценность грибов.
7. Грибы съедобные.
8. Грибы ядовитые.
9. Технология производства.
10. Отбор проб и порядок исследования вина.
11. Болезни вин.
12. Пороки и недостатки вин.
13. Государственный ветеринарно-санитарный контроль растительной продукции.
14. Санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов.
15. Санитарная экспертиза квашеных, солёных, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых (горох, чечевица, вика, бобы, фасоль, чина, соя).
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки и крахмала.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел, семян подсолнуха, тыквы и орехов.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленых грибов.
21. Порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля и оценки растительной продукции на продовольственном рынке.
22. Методы определения фальсификации меда.
23. ВСЭ зерна и зернопродуктов.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Промежуточная аттестация

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 30 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут