



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПСП

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦИИ  
РАСТЕНИЕВОДСТВА»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки

**36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
Кафедра производства и экспертизы качества  
сельскохозяйственной продукции

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-4: Способен к организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях и других объектах, поднадзорных ветеринарной службе РФ, в том числе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов растительного и животного происхождения.	ПКС-4.3: Осуществляет лабораторные исследования растительных пищевых продуктов для определения показателей качества и безопасности продукции.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства	<u>Знать:</u> нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе продукции растениеводства; лабораторное оборудование и приборы по определению качества продукции; диагностику патологий различной этиологии; методы фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания растительного происхождения; <u>Уметь:</u> пользоваться нормативно-технической документацией; <u>Владеть:</u> методами оценки сырья и продуктов растительного происхождения.

## 2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам;
- задания по контрольным работам.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета и экзамена, относятся:

- контрольные вопросы по дисциплине;

- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;

- вопросы к экзамену.

### **3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения тем дисциплины студентами.

В приложении № 1 приведены типовые тестовые задания.

По итогам выполнения тестовых заданий оценка выставляется по пятибалльной шкале в следующем порядке при правильных ответах на:

- 85–100 % заданий – оценка «5» (отлично);

- 70–84 % заданий – оценка «4» (хорошо);

- 51–69 % заданий – оценка «3» (удовлетворительно);

- менее 50 % – оценка «2» (неудовлетворительно).

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по практическим занятиям, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Оценка результатов выполнения задания к практическим занятиям проводится при представлении студентом отчета по работе с выполненными заданиями и на основании ответов студента на вопросы по тематике работы.

### **4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета и экзамена.

Промежуточная аттестация, проводимая в форме зачета, проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

К экзамену допускаются студенты, положительно аттестованные по результатам текущего контроля.

Универсальная система оценивания результатов обучения приведена в таблице 2 и включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему.

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

Критерий	Система оценок	2	3	4	5
		0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
		«не зачтено»	«зачтено»		
	предложенный алгоритм, допускает ошибки		предложенного алгоритма		

4.2. В приложении № 3 приведён примерный перечень тем индивидуальных заданий (контрольных работ). Для выполнения индивидуального задания необходимо представить теоретическую обзорную часть (контрольной работы), подготовить презентацию и защитить работу.

## **5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции (протокол № 08 от 29.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



А.С.Баркова

Приложение № 1

**ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Тест №1

1. Рафинация растительных масел не включает следующие операции:
  1. фильтрацию, щелочная нейтрализация, гидратация
  2. насыщение водородом
  3. отбеливание
  4. дезодарация
  
2. В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:
  1. крахмала
  2. азотистых соединений
  3. клетчатки
  4. воды
  
3. Номер крупы характеризует:
  1. содержание примесей
  2. содержание доброкачественного ядра
  3. размер крупинок
  4. зерновая культура
  
4. Крупу манную вырабатывают из:
  1. ячменя
  2. кукурузы
  3. гречихи
  4. пшеницы
  
5. Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и минеральных веществ:
  1. сеяная
  2. обдирная
  3. обойная
  4. высший сорт
  
6. К хлебным злакам относятся зерновые культуры (несколько вариантов ответа):
  1. рожь
  2. овес
  3. рис
  4. гречиха
  5. чечевица
  
7. На сорта подразделяются крупы (несколько вариантов ответа):
  1. рисовая
  2. ячневая
  3. пшено
  4. ядрица
  5. кукурузная

8. Плод томата представляет собой:

1. однокамерную ягоду
2. бескамерную ягоду
3. двух и многокамерную ягоду
4. плод томата не ягода

9. К семечковым плодам относятся (несколько вариантов ответа):

1. груша
2. яблоко
3. вишня
4. слива
5. персик

10. Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества (несколько вариантов ответа):

1. белки
2. каротиноиды
3. хлорофиллы
4. соланин
5. пектины

11. При хранении плотность плодов и овощей:

1. снижается
2. повышается
3. не изменяется
4. сначала снижается, затем повышается

12. Насыпная масса плодовоовощной продукции зависит от:

1. плотности
2. влажности
3. объема свободного пространства между отдельными экземплярами
4. температуры

13. Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается:

1. кабачки
2. огурцы
3. баклажаны
4. арбузы

14. Укажите питательность корнеплодов:

1. 0.1 ... 0.3 корм. ед.
2. 0.3 ... 0.4 корм. ед.
3. 0.5 ... 0.6 корм. ед.
4. 0.6 ... 0.7 корм. ед.

15. Укажите питательность бахчевых кормов:

1. 0.07 ... 0.13 корм. ед.
2. 0.1 ... 0.3 корм. ед.



3. 0.3 ... 0.4 корм. ед.
4. 0.5 ... 0.6 корм. ед.

16. Что такое витамины:

1. жизненно необходимые низкомолекулярные и органические соединения различной химической природы
2. соединения, которые представляют собой неорганическую часть животных и растительных организмов
3. основные структурные элементы белковой молекулы, которые в зависимости от положения аминокислотной группы относят к L-или D-формы
4. специфические белки, выполняющие роль биологических катализаторов, которые контролируют в организме химические реакции, в том числе и процессы пищеварения

17. Что такое минеральные вещества

1. жизненно необходимые низкомолекулярные и органические соединения различной химической природы
2. соединения, которые представляют собой неорганическую часть животных и растительных организмов
3. основные структурные элементы белковой молекулы, которые в зависимости от положения аминокислотной группы относят к L-или D-формы
4. специфические белки, выполняющие роль биологических катализаторов, которые контролируют в организме химические реакции, в том числе и процессы пищеварения

18. Микотоксины – это:

1. пестициды
2. антибиотики
3. ядовитые грибы
4. пищевые добавки

19. Консерванты добавляются в пищевые продукты для:

1. для предохранения пищевых продуктов от высыхания
2. для придания вкуса и запаха пищевым продуктам
3. для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения и годности
4. для увеличения срока хранения

20. Пестициды представляют собой:

1. вещества химического и биологического происхождения, применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, грызунов
2. вещества применяемые в виде удобрения
3. вещества, участвующие в формировании вкуса, аромата, цвета продукта
4. вещества, содержащиеся в бобах, арахисе и клерах

21. Генетически модифицированные продукты:

1. продукты, полученные из трансгенных растений
2. продукты, полученные из трансгенных животных
3. продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида

4. продукты, полученные с использованием азотных удобрений
22. Фальсифицированные пищевые продукты – это:
1. продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу
  2. продукты, умышленно измененные (поддельные) или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной
  3. продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания.
  4. объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, вода, используемые для производства пищевых продуктов
23. Какие виды микроорганизмов размножаются спорами:
1. вирусы и фаги
  2. плесневые грибы
  3. бактерии
  4. дрожжи
24. В 1 грамме почвы находится бактерий:
1. от 1 до 10
  2. от 10 до 100 тыс.
  3. от 100 до 1000 млн
  4. от 1 до 10 млрд
25. Дрожжи размножаются:
1. спорами
  2. почкованием
  3. мицелием
  4. семенами
26. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%:
1. 99,90
  2. 99,75
  3. 99,50
  4. 100,00
27. К органолептическим показателям пряностей относят (несколько вариантов ответа):
1. внешний вид
  2. цвет
  3. консистенцию
  4. запах
  5. целостность
28. К физико-химическим показателям качества чая относятся (несколько вариантов ответа):
1. массовая доля влаги
  2. кислотность
  3. массовая доля общей золы
  4. цвет разваренного листа
  5. массовая доля мелочи

29. К плодовым пряностям относят (несколько вариантов ответа):

1. ваниль
2. черный перец
3. шафран
4. гвоздика
5. корица

30. Наиболее высоким содержанием витамина С характеризуются (несколько вариантов ответа):

1. цитрусовые
2. хурма
3. черная смородина
4. ананасы
5. яблоки

#### Тест №2

1. Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества (несколько вариантов ответа):

1. белки
2. каротиноиды
3. хлорофиллы
4. соланин
5. пектины

2. Содержание сырой клейковины в зерне пшеницы колеблется:

1. 55-60%
2. от 7 до 50%
3. 65-75%
4. 75-85%

3. Высоким считается содержание сырой клейковины в зерне пшеницы:

1. более 28%
2. 15%
3. 20%
4. 10%

4. К какому виду относится мука, которая почти не содержит клейковины, поэтому используется в смеси с пшеничной мукой, богата витаминами группы В и железом:

1. чечевичная
2. перловая
3. ржаная
4. пшеничная

5. Содержание сахаров в созревшем зерне не должно превышать:

1. 2-7 %
2. 10-15 %
3. 20-30 %
4. 15-20%

6. Температура, рекомендуемая для быстрого замораживания плодов:

1. -10-15<sup>0</sup>С
2. -15-18<sup>0</sup>С
3. -20-25<sup>0</sup>С
4. -30-36<sup>0</sup>С

7. Плесневение продуктов более интенсивно протекает:

1. при повышенной относительной влажности воздуха
2. при пониженной относительной влажности воздуха
3. при пониженной концентрации кислорода
4. при повышенной концентрации кислорода

8. Показатель качества растительного масла, определяемый органолептическим методом:

1. кислотное число
2. тягучесть
3. количество отстоя
4. прозрачность

9. Требования стандартов по зараженности зерна:

1. допускается зараженность клещами 1-й и 2-й степени
2. допускается зараженность насекомыми 1-й степени
3. не допускается зараженность клещами
4. допускается зараженность клещами 3-й степени

10. Химический способ консервирования плодов и овощей:

1. квашение
2. маринование
3. мочение
4. консервирование

11. Лабораторный показатель качества хлеба:

1. вкус
2. запах
3. мягкость
4. кислотность

12. Влажность сухофруктов:

1. 18-20 %
2. 28-30 %
3. 38-40 %
4. 48-50%

13. За натуру зерна принимают:

1. 1 кг зерна
2. 1 литр зерна
3. 10 кг зерна
4. 100 мл зерна

14. Зеленый пигмент, находящийся в плодах:
  1. каротиноид
  2. хлорофилл
  3. антоцианы
  4. бета-каротин
  
15. Метод определения качества продуктов на основе анализа органов чувств:
  1. экспертный
  2. органолептический
  3. социологический
  4. лабораторный
  
16. Микробиологический процесс, происходящий при хранении товара (несколько вариантов ответа):
  1. плесневение
  2. гниение
  3. увлажнение
  4. высыхание
  5. брожение
  
17. Рафинация растительных масел не включает следующие операции:
  1. фильтрование, щелочная нейтрализация, гидратация
  2. насыщение водородом
  3. отбеливание
  4. дезодарация
  
18. В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:
  1. крахмала
  2. азотистых соединений
  3. клетчатки
  4. воды
  
19. Номер крупы характеризует:
  1. содержание примесей
  2. содержание доброкачественного ядра
  3. размер крупинок
  4. зерновая культура
  
20. Крупу манную вырабатывают из:
  1. ячменя
  2. кукурузы
  3. гречихи
  4. пшеницы
  
21. Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и минеральных веществ:
  1. сеяная
  2. обдирная
  3. обойная
  4. высший сорт

22. К хлебным злакам относятся зерновые культуры (несколько вариантов ответа):

1. рожь
2. овес
3. рис
4. гречиха
5. чечевица

23. На сорта подразделяются крупы (несколько вариантов ответа):

1. рисовая
2. ячневая
3. пшено
4. ядрица
5. кукурузная

24. Плод томата представляет собой:

1. однокамерную ягоду
2. бескамерную ягоду
3. двух и многокамерную ягоду
4. плод томата не ягода

25. К семечковым плодам относятся (несколько вариантов ответа):

1. груша
2. яблоко
3. вишня
4. слива
5. персик

26. Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества (несколько вариантов ответа):

1. белки
2. каротиноиды
3. хлорофиллы
4. соланин
5. пектины

27. При хранении плотность плодов и овощей:

1. снижается
2. повышается
3. не изменяется
4. сначала снижается, затем повышается

28. Насыпная масса плодоовощной продукции зависит от:

1. плотности
2. влажности
3. объема свободного пространства между отдельными экземплярами
4. температуры

29. Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается:

1. кабачки
2. огурцы
3. баклажаны
4. арбузы

30. Укажите питательность корнеплодов:

1. 0.1 ... 0.3 корм. ед.
2. 0.3 ... 0.4 корм. ед.
3. 0.5 ... 0.6 корм. ед.
4. 0.6 ... 0.7 корм. ед.

### Тест №3

1. Укажите питательность бахчевых кормов:

1. 0.07 ... 0.13 корм. ед.
2. 0.1 ... 0.3 корм. ед.
3. 0.3 ... 0.4 корм. ед.
4. 0.5 ... 0.6 корм. ед.

2. Что такое витамины:

1. жизненно необходимые низкомолекулярные и органические соединения различной химической природы
2. соединения, которые представляют собой неорганическую часть животных и растительных организмов
3. основные структурные элементы белковой молекулы, которые в зависимости от положения аминокислотной группы относят к L-или D-формы
4. специфические белки, выполняющие роль биологических катализаторов, которые контролируют в организме химические реакции, в том числе и процессы пищеварения

3. Что такое минеральные вещества:

1. жизненно необходимые низкомолекулярные и органические соединения различной химической природы
2. соединения, которые представляют собой неорганическую часть животных и растительных организмов
3. основные структурные элементы белковой молекулы, которые в зависимости от положения аминокислотной группы относят к L-или D-формы
4. специфические белки, выполняющие роль биологических катализаторов, которые контролируют в организме химические реакции, в том числе и процессы пищеварения

4. Микотоксины – это:

1. пестициды
2. антибиотики
3. ядовитые грибы
4. пищевые добавки

5. Консерванты добавляются в пищевые продукты для:

1. для предохранения пищевых продуктов от высыхания

2. для придания вкуса и запаха пищевым продуктам
  3. для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения и годности
  4. для увеличения срока хранения
6. Пестициды представляют собой:
1. вещества химического и биологического происхождения, применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, грызунов
  2. вещества применяемые в виде удобрения
  3. вещества, участвующие в формировании вкуса, аромата, цвета продукта
  4. вещества, содержащиеся в бобах, арахисе и клерах
7. Генетически модифицированные продукты
1. продукты, полученные из трансгенных растений
  2. продукты, полученные из трансгенных животных
  3. продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида
  4. продукты, полученные с использованием азотных удобрений
8. Фальсифицированные пищевые продукты – это:
1. продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу
  2. продукты, умышленно измененные (поддельные) или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной
  3. продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания.
  4. объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, вода, используемые для производства пищевых продуктов
9. Какие виды микроорганизмов размножаются спорами:
1. вирусы и фаги
  2. плесневые грибы
  3. бактерии
  4. дрожжи
10. В 1 грамме почвы находится бактерий:
1. от 1 до 10
  2. от 10 до 100 тыс.
  3. от 100 до 1000 млн
  4. от 1 до 10 млрд
11. Дрожжи размножаются:
1. спорами
  2. почкованием
  3. мицелием
  4. семенами
12. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%:
1. 99,90



2. 99,75
3. 99,50
4. 100,00

13. К органолептическим показателям пряностей относят (несколько вариантов ответа):

1. внешний вид
2. цвет
3. консистенцию
4. запах
5. целостность

14. К физико-химическим показателям качества чая относятся (несколько вариантов ответа):

1. кислотность
2. массовая доля общей золы
3. цвет разваренного листа
4. массовая доля мелочи
5. массовая доля влаги

15. К плодовым пряностям относят (несколько вариантов ответа):

1. ваниль
2. черный перец
3. шафран
4. гвоздика
5. корица

16. Наиболее высоким содержанием витамина С характеризуются (несколько вариантов ответа):

1. цитрусовые
2. хурма
3. черная смородина
4. ананасы
5. яблоки

17. Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества (несколько вариантов ответа):

1. белки
2. каротиноиды
3. хлорофиллы
4. соланин
5. пектины

18. Содержание сырой клейковины в зерне пшеницы колеблется:

1. от 7 до 50%
2. 65-75%
3. 75-85%
4. 55-60%

19. Высоким считается содержание сырой клейковины в зерне пшеницы:

1. более 28%

2. 15%
3. 20%
4. 10%

20. К какому виду относится мука, которая почти не содержит клейковины, поэтому используется в смеси с пшеничной мукой, богата витаминами группы В и железом:

1. перловая
2. ржаная
3. пшеничная
4. чечевичная

21. Содержание сахаров в созревшем зерне не должно превышать:

1. 2-7 %
2. 10-15 %
3. 20-30 %
4. 15-20%

22. Температура, рекомендуемая для быстрого замораживания плодов:

1. -10-15<sup>0</sup>С
2. -15-18<sup>0</sup>С
3. -20-25<sup>0</sup>С
4. -30-36<sup>0</sup>С

23. Плесневение продуктов более интенсивно протекает:

1. при пониженной относительной влажности воздуха
2. при пониженной концентрации кислорода
3. при повышенной концентрации кислорода
4. при повышенной относительной влажности воздуха

24. Показатель качества растительного масла, определяемый органолептическим методом:

1. кислотное число
2. тягучесть
3. количество отстоя
4. прозрачность

25. Требования стандартов по зараженности зерна:

1. допускается зараженность клещами 1-й и 2-й степени
2. допускается зараженность насекомыми 1-й степени
3. не допускается зараженность клещами
4. допускается зараженность клещами 3-й степени

26. Химический способ консервирования плодов и овощей:

1. квашение
2. маринование
3. мочение
4. консервирование

27. Лабораторный показатель качества хлеба:

1. вкус

2. запах
3. мягкость
4. кислотность

28. Влажность сухофруктов:

1. 18-20 %
2. 28-30 %
3. 38-40 %
4. 48-50%

29. За натуру зерна принимают:

1. 1 кг зерна
2. 1 литр зерна
3. 10 кг зерна
4. 100 мл зерна

30. Зеленый пигмент, находящийся в плодах:

1. каротиноид
2. хлорофилл
3. антоцианы
4. бета-каротин

## ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ ЗАНЯТИЯМ

### Занятие № 1: Исследование пищевых растительных продуктов

**Цель занятия:** Изучить методики ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов

**Задание:** Ознакомиться со схемами исследования растительных пищевых продуктов, с общими требованиями при ветеринарно-санитарной экспертизе, к отбору проб с поля и на рынке при реализации.

*Контрольные вопросы:*

1. Отбор средней пробы
2. Органолептический метод исследования
3. Общие правила отбора проб на рынке
4. Отбор проб с поля «на корню»

### Занятие № 2: Экспертиза клубнеплодов

**Цель занятия:** Ознакомиться с методикой ветеринарно-санитарной экспертизы картофеля

**Задание:** Провести анализ картофеля и соотнести его по товарным сортам в зависимости от характеристик и норм картофеля

*Контрольные вопросы:*

1. Правила приемки картофеля
2. Фитофтора – возбудитель, внешние проявления
3. Фузариоз (сухая гниль) – возбудитель, внешние проявления
4. Черная парша (резоктониоз) – возбудитель, внешние проявления

### Занятие № 3: Экспертиза корнеплодов

**Цель занятия:** Изучить основные требования и нормы, предъявляемые к качеству моркови и свеклы

**Задание:** Провести анализ корнеплодов на соответствия характеристикам и нормам предъявляемым к качеству моркови и свеклы. Дать санитарную оценку и определить содержание нитратов и доброкачественных и недоброкачественных корнеплодах

*Контрольные вопросы:*

1. Черная гниль – возбудитель, внешние проявления
2. Белая гниль – возбудитель, внешние проявления
3. Бурая гниль – возбудитель, внешние проявления
4. Серая гниль – возбудитель, внешние проявления

#### **Занятие № 4: Экспертиза томатных овощей**

**Цель занятия:** Изучить основные требования и нормы, предъявляемые к качеству томатов, баклажан, перца сладкого

**Задание:** Провести анализ томатных овощей на соответствия характеристикам и нормам, предъявляемым к их качеству

*Контрольные вопросы:*

1. Мокрая гниль (вершинный бактериоз) томатов – возбудитель, внешние проявления
2. Черная гниль – возбудитель, внешние проявления
3. Розовая гниль (фузариоз) – возбудитель, внешние проявления
4. Фитофтора – возбудитель, внешние проявления

#### **Занятие № 5: Экспертиза луковых овощей**

**Цель занятия:** Изучить основные требования и нормы, предъявляемые к качеству чеснока и лука

**Задание:** Провести анализ луковых овощей на соответствия характеристикам и нормам, предъявляемым к их качеству. Ознакомиться с методами определения качества, правилами приемки, провести определение скрытой формы зараженности лука вредителями и болезнями.

*Контрольные вопросы:*

1. Понятие партии
2. Товарные сорта чеснока
3. Понятие объединенной и средней пробы

#### **Занятие № 6: Экспертиза косточковых плодов**

**Цель занятия:** Изучить основные требования и нормы, предъявляемые к качеству слив, персиков

**Задание:** Провести определение качества косточковых плодов и соотнести их с сортами в зависимости от их характеристик

*Контрольные вопросы:*

1. Регистрация сопроводительных документов
2. Клястероспориоз – возбудитель, внешние проявления
3. Монилиоз – возбудитель, внешние проявления
4. Парша – возбудитель, внешние проявления

Приложение №3

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ  
(ТЕМ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ)**

№1

1. Предмет и задачи дисциплины
2. Ветеринарно-санитарные требования на рынках
3. Проведение экспертизы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы
4. Органолептический метод исследования
5. Общие правила отбора проб
6. Нормы отбора проб растительных пищевых продуктов
7. Методы отбора проб продукции растениеводства при проведении экспертизы
8. Нормативные документы, регламентирующие проведение экспертиз продукции растениеводства
9. Требования к квалификации экспертов продукции растениеводства
10. Общие методические подходы к выполнению экспертных исследований продукции растениеводства
11. Экологическая оценка и экспертиза влияния почвенных условий на безопасность сельскохозяйственной продукции
12. Оценка влияния токсичных элементов, содержащиеся в минеральных удобрениях и химических мелиорантах на качество сельскохозяйственной продукции
13. Основные требования и нормы, предъявляемые к качеству клубнеплодов
14. Фитофтора – возбудитель, характеристика поражения
15. Фузариоз – возбудитель, характеристика поражения
16. Основные требования и нормы, предъявляемые к качеству моркови и свеклы.
17. Санитарная оценка содержания нитратов и доброкачественных и недоброкачественных корнеплодов
18. Черная гниль морковь – возбудитель, характеристика поражения
19. Рак свеклы – возбудитель, характеристика поражения
20. Основные требования и нормы, предъявляемые к качеству моркови и свеклы

№2

1. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тыквенных овощей
2. Ботанические сорта огурцов
3. Характеристики и норма огурцов для потребления в свежем виде
4. Методы определений качества огурцов
5. Требования и нормы, предъявляемые к арбузам
6. Санитарная оценка содержания нитратов в доброкачественных и недоброкачественных тыквенных овощах
7. Требования и нормы, предъявляемые к томатам для потребления в свежем виде
8. Требования и нормы, предъявляемые к баклажанам
9. Методы определения качества томатных овощей
10. Требования и нормы, предъявляемые к перцу
11. Санитарная оценка и определение содержания нитратов в доброкачественных и недоброкачественных томатных овощах
12. Требования и нормы, предъявляемые к капусте

13. Методы определения качества капусты
14. Требования и нормы, предъявляемые к чесноку
15. Требования и нормы, предъявляемые к луку
16. Методы определения качества лука
17. Определение содержания нитратов в семечковых плодах
18. Методы определения качества семечковых плодов
19. Органолептические показатели муки
20. Органолептическая оценка зерна

Приложение №4

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ)**

1. Предмет и задачи дисциплины
2. Ветеринарно-санитарные требования на рынках
3. Проведение экспертизы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы
4. Органолептический метод исследования.
5. Отбор проб для исследования
6. Отбор проб для определения нитратов
7. Составление акта утилизации
8. Составление акта экспертизы продукции растительного происхождения
9. Нормы отбора проб растительных пищевых продуктов
10. Методы отбора проб продукции растениеводства при проведении экспертизы
11. Понятие единица экспертизы
12. Формирование смешанной пробы
13. Формирование средней пробы
14. Правовые основы оценки и экспертизы сельскохозяйственной продукции, условий их производства и агротехнологий
15. Нормативные документы, регламентирующие проведение экспертиз продукции растениеводства
16. Требования к квалификации экспертов продукции растениеводства
17. Общие методические подходы к выполнению экспертных исследований продукции растениеводства
18. Методы анализов и исследований при проведении экспертизы по показателям безопасности продукции
19. Экологическая оценка и экспертиза влияния почвенных условий на безопасность сельскохозяйственной продукции
20. Экологическая оценка и экспертиза влияния элементов технологий производства на безопасность и биологическую ценность сельскохозяйственной продукции
21. Оценка влияния токсичных элементов, содержащиеся в минеральных удобрениях и химических мелиорантах на качество сельскохозяйственной продукции
22. Порядок проведения экспертиз продукции растениеводства
23. Оформление экспертного заключения в исследованиях продукции растениеводства
24. Расчет экологически безопасных доз минеральных удобрений и химических мелиорантов
25. Методы определения семян карантинных сорняков в продукции растениеводства при проведении экспертизы
26. Регистрация сопроводительных документов
27. Органолептическое исследование
28. Определение содержания нитратов
29. Характеристика и норма картофеля
30. Фитофтора картофеля – возбудитель, характеристика поражения
31. Фузариоз картофеля – возбудитель, характеристика поражения
32. Основные требования и нормы, предъявляемые к качеству моркови и свеклы
33. Болезни корней свеклы: рак (зобоватость свеклы), туберкулез, фузариоз, парша, прыщеватая парша.
34. Болезни моркови: черная гниль, белая гниль, бурая гниль, серая гниль.
35. Санитарная оценка содержания нитратов и доброкачественных и недоброкачественных корнеплодов



## ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)

1. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тыквенных овощей
2. Ботанические сорта огурцов
3. Характеристики и норма огурцов для потребления в свежем виде
4. Методы определений качества огурцов
5. Хранение тыквенных
6. Требования и нормы, предъявляемые к арбузам
7. Методы контроля качества арбузов
8. Требования и нормы, предъявляемые к тыкве
9. Методы анализа тыквы
10. Определение зрелости арбузов
11. Санитарная оценка содержания нитратов в доброкачественных и недоброкачественных тыквенных овощах
12. Расчет допускаемых отклонений партии тыквенных
13. Характеристика и норма внешнего вида огурцов
14. Характеристика и норма внешнего вида тыквы
15. Характеристика и норма внешнего вида арбуза
16. Требования и нормы, предъявляемые к томатам для потребления в свежем виде
17. Черная гниль томатов – возбудитель, характеристика поражения
18. Мокрая гниль томатов – возбудитель, характеристика поражения
19. Розовая гниль томатов – возбудитель, характеристика поражения
20. Фитофтора томатов – возбудитель, характеристика поражения
21. Требования и нормы, предъявляемые к баклажанам
22. Методы определения качества томатных овощей
23. Требования к хранению томатных овощей
24. Требования и нормы, предъявляемые к перцу
25. Санитарная оценка и определение содержания нитратов в доброкачественных и недоброкачественных томатных овощах
26. Характеристика и норма внешнего вида томатов
27. Характеристика и норма внешнего вида баклажанов
28. Характеристика и норма внешнего вида сладкого перца
29. Требования и нормы, предъявляемые к качеству капусты, чеснока, лука и петрушки
30. Виды капусты, в зависимости от созревания
31. Требования и нормы, предъявляемые к капусте
32. Методы определения качества капусты
33. Требования к транспортировке и хранению капусты
34. Требования и нормы, предъявляемые к петрушке
35. Виды чеснока в зависимости от качества
36. Требования и нормы, предъявляемые к луку
37. Правила приемки лука
38. Методы определения качества лука
39. Требования и нормы, предъявляемые к чесноку
40. Определение скрытой формы зараженности лука вредителями и болезнями
41. Санитарная оценка и определение содержания нитратов в доброкачественных и недоброкачественных капустных и луковых овощах
42. Характеристика и норма внешнего вида капусты
43. Характеристика и норма внешнего вида чеснока

44. Характеристика и норма внешнего вида лука
45. Органолептическое исследование семечковых плодов
46. Болезни яблок и груш
47. Определение содержания нитратов
48. Регистрация в журнале результатов исследований и выдача акта экспертизы
49. Требования и нормы, предъявляемые к яблокам
50. Виды яблок в зависимости от качества
51. Требования и нормы, предъявляемые к грушам
52. Правила приемки яблок и груш
53. Требования при транспортировке яблок и груш
54. Методы определения качества семечковых плодов
55. Характеристика и норма внешнего вида яблок
56. Характеристика и норма внешнего вида груш
57. Санитарная оценка доброкачественной и недоброкачественной партии яблок
58. Санитарная оценка доброкачественной и недоброкачественной партии груш
59. Органолептические показатели муки
60. Определение содержания влаги в муке
61. Определение заражения муки амбарными вредителями
62. Определение металлических примесей в муке
63. Определение посторонних примесей и спорыньи в муке
64. Определение спорыньи по методу Зинина-Гофлшна
65. Органолептическая оценка крупы
66. Органолептическая оценка зерна
67. Органолептическая оценка зерна
68. Органолептическая оценка зерна
69. Определения кислотности крахмала
70. Определение посторонних примесей в крупе