

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шутов Олег Леонтьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 31.01.2025 11:14:37
Уникальный программный ключ:
2ee6ded937fc2877009a3b03e0f0a7f33d8083d5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«КУБАНСКИЙ ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ»
(АНПОО «КУБАНСКИЙ ИПО»)**

**Учебно-методический центр дополнительного профессионального
образования**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНПОО «Кубанский ИПО»

_____ О.Л. Шутов
« ____ » _____ 2025 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации
«Правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной
экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них,
предназначенных для переработки и реализации, в соответствии с
новыми требованиями Министерства сельского хозяйства РФ»**

72 часа

Краснодар, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	3
1.1. Общие положения.....	3
1.2. Формы контроля и траектория измерения уровня совершенствования (формирования новых) компетенций по модулям (темам) программы...	7
2. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ.....	15
2.1. Задания для текущего контроля успеваемости.....	15
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	18
2.3. Задания для итоговой аттестации.....	21
3. СВЕДЕНИЯ О ПЕРЕСМОТРЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Учебным планом ДПП при реализации программы предусмотрен итоговый контроль знаний слушателей.

Текущий контроль осуществляется в ходе практических занятий в форме устного опроса слушателей, выполнения практических заданий, консультаций и обсуждений по вопросам учебного материала.

Таблица 1

Формы контроля	Содержание деятельности слушателей
Текущий контроль	Выполнение практических заданий, заданий самостоятельной работы, консультации по вопросам изучаемых тем, устный опрос
Промежуточный контроль	Тестирование
Итоговый контроль	Итоговое тестирование

Формы текущего контроля выбираются преподавателем самостоятельно, с учетом специфики темы (модуля), а формы промежуточного контроля и итоговой аттестации - строго по учебному плану программы.

Критерии оценки слушателя

1) Критерии оценки слушателя по освоению программы

Оценка «5» («отлично») выставляется слушателю:

- показавшему всестороннее глубокое знание учебного программного материала;
- способность анализировать и интерпретировать информацию, способность давать квалифицированные заключения, умение свободно выполнять практические задания;
- освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной программой;
- проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного программного материала, обладание знаниями, умениями в соответствии с планируемыми результатами обучения.

Оценка «4» («хорошо») выставляется слушателю:

- показавшему полное знание учебного программного материала;
- успешно выполнившему предусмотренные программой задачи;
- усвоившему основную рекомендованную литературу;
- способному к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности;

– обладающему основными навыками, знаниями и умениями, необходимыми для ведения профессиональной деятельности.

Оценка «3» («удовлетворительно») выставляется слушателю:

– показавшему знание основного учебного материала в объеме, необходимом для

– дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии;

– справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой;

– обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий.

Оценка «2» («неудовлетворительно») выставляется слушателю:

– проявившему существенные пробелы в знаниях основного учебного материала;

– допустившему принципиальные ошибки

2) Критерии оценки тестовых заданий, контрольных и самостоятельных работ, кроссвордов:

Таблица 2

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

3) Критерии оценки реферата:

оценка «отлично» выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

4) Критерии оценки устного опроса:

оценку «отлично» получают ответы, в которых делаются самостоятельные выводы, дается аргументированная критика и самостоятельный анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературы по данной теме;

оценка "хорошо" ставится слушателю, проявившему полное знание учебного материала, но нет должной степени самостоятельности;

оценка "удовлетворительно" ставится слушателю, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя.

оценка "неудовлетворительно" ставится слушателю, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной теме (модулю).

5) Критерии оценки презентации

Таблица 3

СОЗДАНИЕ СЛАЙДОВ	Максимальное количество баллов	Кол-во набранных обучающимся баллов
Титульный слайд с заголовком	5	
Минимальное количество – 10 слайдов	10	
Использование дополнительных эффектов PowerPoint (смена слайдов, звук, графики)	5	
Библиография	5	
СОДЕРЖАНИЕ		
Использование эффектов анимации	15	
Вставка графиков, диаграмм, таблиц	10	
Выводы, обоснованные с научной точки зрения, основанные на данных	10	
Грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	5	
Вставка рисунков, фото	5	
ОРГАНИЗАЦИЯ		
Сформулированные идеи ясно изложены и структурированы	10	
Слайды представлены в логической последовательности	5	
Удачное цветовое и композиционное оформление презентации, читабельность текста	10	
Слайды распечатаны в формате заметок	5	
ИТОГО баллов	100	

СОЗДАНИЕ СЛАЙДОВ	Максимальное количество баллов	Кол-во набранных обучающимся баллов
ОЦЕНКА		
Количество набранных баллов	Оценка	
90 ÷ 100	отлично	
80 ÷ 89	хорошо	
70 ÷ 79	удовлетворительно	
менее 70	неудовлетворительно	

6) Таблица 4 – Критерии оценки эссе

Критерий	Требования к слушателю	Максимальное количество баллов
Знание и понимание теоретического материала.	-определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; -используемые понятия строго соответствуют теме; - самостоятельность выполнения работы.	1 балл
Анализ и оценка информации	- грамотно применяет категории анализа; -умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; -способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; -диапазон используемого информационного пространства (слушатель использует большое количество различных источников информации); - дает личную оценку проблеме;	1 балл
Построение суждений	- ясность и четкость изложения; -логика структурирования доказательств -выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией; - приводятся различные точки зрения и их личная оценка.	1 балл
Оформление работы	- работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат; - соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка; -оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации; - соответствие формальным требованиям.	1 балл

7) Критерии оценки тезисов:

Тезисы оцениваются по основным параметрам:

Содержательность: грамотность изложения, полнота раскрытия.

Оригинальность: творческий характер работы.

Логичность: прослеживается логика рассуждений, вопрос рассмотрен с разных точек зрения, с разных позиций.

Оценка «отлично» выставляется, если творческий характер работы, полнота раскрытия темы, логичность изложения, дополнительные, интересные данные, приведенные в работе;

оценка «хорошо» выставляется, если прослеживаются все параметры, но отсутствует оригинальность;

оценка «удовлетворительно» выставляется, если тема раскрыта не полностью;

оценка «неудовлетворительно» выставляется, если отсутствуют два параметра.

1.2. Формы контроля и траектория измерения уровня совершенствования (формирования новых) компетенций по модулям (темам) программы

Формы контроля и траектория измерения уровня совершенствования (формирования новых) компетенций по модулям (темам) программы, представлены в таблице 5.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 5

№	Наименование модуля (тем программы)	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания (профессиональный стандарт)	Оценочные средства		
				Количество тестовых заданий (вопросов) к зачету/ экзамену	Другие оценочные средства	
1	2	3	4	5	6	7
1. Текущая и промежуточная аттестация						
1.1	Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на розничных продовольственных рынках: права, обязанности и требования, предъявляемые к специалистам Основные положения Приказа Министерства сельского хозяйства РФ от 24.11.2021 N 793 "Об утверждении Ветеринарных правил назначения и	ПК-1 Способность проводить ветеринарно-санитарного осмотр продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований ПК 3.2. Проводить забор образцов молока, их упаковку и подготовку к исследованию	Должен уметь: Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра продуктов Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований продуктов Должен знать: Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с		Комплект вопросов по темам (модулю)	

№	Наименование модуля (тем программы)	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания (профессиональный стандарт)	Оценочные средства		
				Количество тестовых заданий (вопросов) к зачету/ экзамену	Другие оценочные средства	
1	2	3	4	5	6	7
	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации"		законодательством РФ в области ветеринарии Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении			
1.2	Порядок проведения отбора проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, предназначенных для переработки и реализации в соответствии с новыми требованиями	ПК – 2 Способность проводить отбор проб продуктов для проведения лабораторных исследований в соответствии с новыми требованиями Министерства сельского хозяйства РФ ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной	Должен уметь: Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра продуктов Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований продуктов Должен знать: Методика отбора проб продуктов		Комплект вопросов по темам (модулю)	

№	Наименование модуля (тем программы)	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания (профессиональный стандарт)	Оценочные средства		
				Количество тестовых заданий (вопросов) к зачету/ экзамену	Другие оценочные средства	
1	2	3	4	5	6	7
		экспертизы				
1.3	Промежуточная аттестация (Темы 1-4)	ПК 1, ПК 2, ПК 3.2, ПК 3.3	Должен уметь: Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра продуктов Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований продуктов Должен знать: Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии Форма и правила оформления ветеринарных		Комплект вопросов по темам (модулю)	

№	Наименование модуля (тем программы)	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания (профессиональный стандарт)	Оценочные средства		
				Количество тестовых заданий (вопросов) к зачету/ экзамену	Другие оценочные средства	
1	2	3	4	5	6	7
			документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении			
1.4	Оценка соответствия. Порядок проведения обязательного подтверждения соответствия безопасности рыбы и рыбной продукции в соответствии с требованиями технического регламента Методы микробиологического анализа рыбы и рыбной продукции в соответствии с требованиями стандарта	ПК - 3 Способность проводить лабораторные исследования продуктов для определения показателей качества и безопасности продукции в соответствии с новыми требованиями Министерства сельского хозяйства РФ ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Должен уметь: Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований продуктов Определять допустимость (недопустимость) реализации молока и молочных продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Должен знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Требования к проведению лабораторных		Комплект вопросов по темам (модулю)	

№	Наименование модуля (тем программы)	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания (профессиональный стандарт)	Оценочные средства		
				Количество тестовых заданий (вопросов) к зачету/ экзамену	Другие оценочные средства	
1	2	3	4	5	6	7
	Органолептическая оценка качества рыбы и рыбной продукции Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы и рыбной продукции Определение степени биологической безопасности рыбы и рыбной продукции		исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Стандартные методики проведения лабораторных исследований продуктов на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации			
1.5	Оценка соответствия. Порядок проведения обязательного подтверждения соответствия безопасности рыбы и рыбной продукции в соответствии с	ПК - 4 Способность осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению продуктов на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Должен уметь: Оформлять документы о соответствии (несоответствии) молока и молочных продуктов ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Оформлять учетно-отчетную документацию		Комплект вопросов по темам (модулю)	

№	Наименование модуля (тем программы)	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания (профессиональный стандарт)	Оценочные средства		
				Количество тестовых заданий (вопросов) к зачету/ экзамену	Другие оценочные средства	
1	2	3	4	5	6	7
	требованиями технического регламента Методы микробиологического анализа рыбы и рыбной продукции в соответствии с требованиями стандарта Органолептическая оценка качества рыбы и рыбной продукции Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы и рыбной продукции Определение степени биологической безопасности рыбы и рыбной продукции	ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения	по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов Должен знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые молоку и молочным продуктам в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции			
2.	Итоговая аттестация					

№	Наименование модуля (тем программы)	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания (профессиональный стандарт)	Оценочные средства		
				Количество тестовых заданий (вопросов) к зачету/ экзамену	Другие оценочные средства	
1	2	3	4	5	6	7
2.1.	Итоговая аттестация (зачет)	ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	Должен уметь: Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований продуктов Определять допустимость (недопустимость) реализации молока и молочных продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности Должен знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Стандартные методики проведения лабораторных исследований продуктов на их	Не менее 20 тестовых вопросов		

№	Наименование модуля (тем программы)	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания (профессиональный стандарт)	Оценочные средства		
				Количество тестовых заданий (вопросов) к зачету/ экзамену	Другие оценочные средства	
1	2	3	4	5	6	7
			соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации			

2. БАНК КОНТРОЛИРУЮЩИХ МАТЕРИАЛОВ И МЕТОДИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

2.1. Перечень контрольных вопросов по темам

Тема 1. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на розничных продовольственных рынках: права, обязанности и требования, предъявляемые к специалистам.

1. Какие нормативно-правовые документы регламентируют деятельность лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на розничных продовольственных рынках?

2. Какую функцию выполняют лаборатории на розничных продовольственных рынках?

3. Какие требования предъявляются к специалистам лаборатории?

Тема 2. Основные положения Приказа Министерства сельского хозяйства РФ от 24.11.2021 N 793 "Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации"

1. Ознакомьтесь с основными положениями Приказа Министерства сельского хозяйства РФ от 24.11.2021 N 793 "Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации".

2. С какой целью назначается Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них?

3. Проведите сравнительный анализ ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках.

Тема 3. Порядок проведения отбора проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, предназначенных для переработки и реализации в соответствии с новыми требованиями

1. Перечислите основные документы по отбору проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них.

2. Каким образом происходит пломбирование и маркирование проб?

3. От чего зависит величина лабораторной пробы и способы обращения с ней?

4. Какое оборудование используют для отбора проб?

Тема 4. Оценка соответствия. Порядок проведения обязательного подтверждения соответствия молока и молочных продуктов с требованиями технического регламента Таможенного союза.

1. С какой целью был принят Техническим регламентом Таможенного союза?

2. На какие продукты распространяется технический регламент?

3. Назовите основные требованиями технического регламента Таможенного союза к порядку проведения обязательного подтверждения соответствия рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них.

Тема 6. Методы микробиологического анализа рыбы и рыбной продукции в соответствии с требованиями стандарта

1. Перечислите основные нормативно-правовые документы, устанавливающие методы микробиологического анализа.

2. Дайте характеристику химического состава рыбы. Какую роль выполняет каждый из компонентов?

3. Какие методы используют для определения общего количества микроорганизмов в рыбе?

Тема 7. Органолептическая оценка качества рыбы и рыбной продукции

1. Какое влияние оказывает продолжительность хранения на органолептические показатели продуктов?

2. Назовите факторы, обуславливающие органолептические свойства рыбы.

3. Назовите факторы, обуславливающие запах, вкус и аромат рыбы.

Тема 8. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы и рыбной продукции

1. Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы и рыбной продукции

2. Подготовка к исследованию.

3. Проведение исследования.

4. Обработка результатов.

Тема 9. Определение степени биологической безопасности рыбы и рыбной продукции

1. Метод определения чистоты. Стандарт. Оборудование, материалы, реактивы.

2. Проведение анализа. Оценка результатов.

Критерии оценки ответов на вопросы по изученным темам (модулю):

Критерии оценки «выполнено» выставляется слушателю, если обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, самостоятельно проводит сравнительный анализ и оценку, выявляет достоинства и недостатки, аргументировано высказывает собственное мнение, активен в дискуссии и может её инициировать.

Критерии оценки «не выполнено» выставляется слушателю, если обучающийся демонстрирует непонимание проблемы, многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.

2.2. Комплект оценочных средств промежуточного контроля по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации, в соответствии с новыми требованиями Министерства сельского хозяйства РФ»:

1. Приказ Минсельхоза России от 24.11.2021 N 793 "Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации", действует до:

- а) 1 марта 2023 года;
- б) 1 марта 2025 года;
- в) 1 марта 2028 года.**

2. Лаборатории для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на розничных рынках не допускается размещать:

- а) во дворах, рядом со складами химических и других вредных веществ;
- б) в помещениях жилых домов, а также в помещениях с выходом на проезжую часть улицы с интенсивным движением транспорта и пешеходов;
- в) оба варианта верны.**

3. Операция, требующая пристального внимания, главная цель которой получить для испытаний в должной мере представительную пробу продукта – это:

- а) продукт;
- б) проба;**
- в) пломбировка.

4. Согласно новым правилам, ветеринарно-санитарной экспертизе перед продажей на территории нашей страны подлежат:

- а). живая рыба и рыба-сырец (свежая), живые и свежие водные беспозвоночные;
- б). пищевая рыбная продукция животного происхождения, изготовленная из них в том числе на производственных, приемо-транспортных и рыболовных судах, не прошедшая переработку (обработку), предназначенная для переработки и (или) реализации на розничном рынке;
- в). оба варианта верны.**

5. Согласно положению о работе лаборатории, проводить экспертизу рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, необходимо:

- а) под открытым небом, на машинах;
- б) в специальном отведенном помещении (смотровом зале);**
- в) оба варианта верны.

6. Количество продукции, отобранное из одного места за один прием от продукции данной партии и необходимое для составления объединенной пробы – это:

- а). средняя проба;
- б). объединенная проба;
- в). точечная (мгновенная) проба.**

7. Идентификация пищевой рыбной продукции проводится методом:

- а). методом по наименованию; визуальным методом;
- б). методом по наименованию; визуальным методом; органолептическим методом; аналитическим методом - одним или несколькими из выше перечисленных методов.**
- в). органолептическим методом; аналитическим методом;

8. Аналитический метод идентификация пищевой рыбной продукции применяется в случае, если пищевую рыбную продукцию невозможно идентифицировать методом:

- а). по наименованию и визуальным методом;
- б). органолептическим методом;
- в). оба вариант верны.**

9..Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, не должен превышать:

- а) одного часа с момента отбора проб;
- б) двух часов с момента отбора проб;
- в) трех часов с момента отбора проб.**

10. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы представляются в:

- а) государственное управление в области обеспечения безопасности Российской Федерации;
- б) Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии;**
- в) Министерство сельского хозяйства РФ.

Ключ к тесту промежуточной аттестации по программе повышения квалификации «Правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации, в соответствии с новыми требованиями Министерства сельского хозяйства РФ» ПК 19.15:

№ вопроса	Вариант ответа
1.	В
2.	В
3.	Б
4.	В
5.	Б
6.	В
7.	Б
8.	В
9.	В
10.	Б

Критерии оценки:

Показателем освоения учебного материала по программе повышения квалификации будут считаться 75% (и более) правильных ответов от общего числа вопросов тестирования.

2.3. Комплект оценочных средств итогового контроля по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

Оценочные материалы для проведения итоговой аттестации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации:

1. В рамках данного исследования проверяется присутствие патогенной микрофлоры, которая при неправильной термической обработке, а в особенности употреблении рыбы в сыром виде, может привести к отравлению – это:

- а). химические элементы;
- б). **микробиологические показатели;**
- в). санитарно-паразитологические показатели.

2. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации, осуществляется проверка соответствия показателей требованиям:

- а). Приказа Минсельхоза России от 24.11.2021 N 793;
- б). Технического регламента ТР ТС 021/2011, а также ТР ЕАЭС 040/2016;
- в). **Все выше перечисленное.**

3. Приказ Минсельхоза России от 24.11.2021 N 793 "Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации", действует до:

- а) 1 марта 2023 года;
- б) 1 марта 2025 года;
- в) **1 марта 2028 года.**

4. Количество продукции, отобранное из одного места за один прием от продукции данной партии и необходимое для составления объединенной пробы – это:

- а). средняя проба;
- б). объединенная проба;
- в). **точечная (мгновенная) проба.**

5. При визуальном осмотре рыбы определяют:

- а). количество и состояние слизи, чешуи и эпидермиса кожи, цвет поверхности (кожно-чешуйчатого покрова) и жабр;
- б). степень деформации тела рыбы (количество и характер помятостей), количество, характер и размеры механических повреждений тканей;
- в). **оба варианта верны.**

6. Определение азота летучих оснований в рыбе и рыбной продукции определяется:

- а). аргентометрическим методом;
- б). **титриметрическим методом;**
- в). компрессорным методом.

7. Аналитический метод идентификация пищевой рыбной продукции применяется в случае, если пищевую рыбную продукцию невозможно идентифицировать методом:

- а). по наименованию и визуальным методом;
- б). органолептическим методом;
- в). **оба вариант верны.**

8. Операция, требующая пристального внимания, главная цель которой получить для испытаний в должной мере представительную пробу продукта – это:

- а) продукт;
- б) **проба;**
- в) пломбировка.

9. Самый употребительный метод, позволяющий сравнительно быстро обследовать мясо рыб крупной и средней величины, пригоден для рыб всех видов разделки, без использования увеличительных приборов – это:

- а). Компрессорный метод;
- б). **Метод параллельных разрезов;**
- в). Метод переваривания в искусственном желудочном соке.

10. Согласно новым правилам, ветеринарно-санитарной экспертизе перед продажей на территории нашей страны подлежат:

- а). живая рыба и рыба-сырец (свежая), живые и свежие водные беспозвоночные;
- б). пищевая рыбная продукция животного происхождения, изготовленная из них, в том числе на производственных, предназначенная для переработки и (или) реализации на розничном рынке;
- в). **оба варианта верны.**

11. Метод применяется в основном для выявления метацеркарий трематод, очень мелких, незаметных или малозаметных невооруженным глазом объекты – это:

- а). Метод параллельных разрезов;
- б). Метод переваривания в искусственном желудочном соке;
- в). **Компрессорный метод.**

12. Согласно положению о работе лаборатории, проводить экспертизу рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, необходимо:

- а) под открытым небом, на машинах;
- б) в специальном отведенном помещении (смотровом зале);**
- в) оба варианта верны.

13. У свежей рыбы слизь в жабрах:

- а). прозрачная;**
- б). мутная;
- в). розовая, красная или вишневая.

14. Лаборатории для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на розничных рынках не допускается размещать:

- а) во дворах, рядом со складами химических и других вредных веществ;
- б) в помещениях жилых домов, а также в помещениях с выходом на проезжую часть улицы с интенсивным движением транспорта и пешеходов;
- в) оба варианта верны.**

15. Идентификация пищевой рыбной продукции проводится методом:

- а). методом по наименованию;
- б). визуальным методом;
- в). органолептическим методом;
- г). одним или несколькими из выше перечисленных методов.**

16. Мышечная ткань у живой рыбы:

- а). Белая на ощупь, плотная и упругая;
- б). При нажатии образовавшаяся ямка быстро и полностью восстанавливается, с трудом отделяется от костей;
- в). Оба варианта.**

17..Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, не должен превышать:

- а) одного часа с момента отбора проб;
- б) двух часов с момента отбора проб;
- в) трех часов с момента отбора проб.**

18. Внешний вид и цвет гидролизатов, изолятов, соусов, паст, ферментных препаратов, экстрактов, бульонов и концентратов определяют при просмотре:

- а). не менее 15 см продукции в цилиндре (емкости) из прозрачного стекла;
- б). не менее 25 см продукции в цилиндре (емкости) из прозрачного стекла;
- в). не менее 50 см продукции в цилиндре (емкости) из прозрачного стекла.**

19. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы представляются в:
- а) государственное управление в области обеспечения безопасности Российской Федерации;
 - б) Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии;**
 - в) Министерство сельского хозяйства РФ.

20. Запах сырца, охлажденных, подмороженных и мороженных рыбы и нерыбных объектов и продукции из них определяют:
- а). на поверхности;
 - б). в толще продукции и на разрезе;
 - в). оба варианта верны.**

Ключ к тесту итоговой аттестации по программе повышения квалификации:

№ вопроса	Вариант ответа
1.	Б
2.	В
3.	В
4.	В
5.	В
6.	Б
7.	В
8.	Б
9.	Б
10.	В
11.	В
12.	Б
13.	А
14.	В
15.	Г
16.	В
17.	В
18.	В
19.	Б
20	В

Критерии оценки:

Показателем освоения учебного материала по программе повышения квалификации будут считаться 75% (и более) правильных ответов от общего числа вопросов тестирования.

3 СВЕДЕНИЯ О ПЕРЕСМОТРЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№	Сведения о пересмотре	Номер протокола	Дата протокола