

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шутов Олег Леонтьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 27.01.2025 10:53:11
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 отбора проб молока и молочных продуктов,
предназначенных для переработки или для реализации на розничных
рынках 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.....	17
2.2. Задания для итоговой аттестации.....	20
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 28 июня 2021 г. № 421 «Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения	ПК-1 Способность проводить ветеринарно-санитарного осмотра 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 молока и молочных продуктов Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований молока и молочных 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 молока и молочных продуктов Должен знать: Требования к ветеринарной сопроводительной документации на		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
	ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках»		продукцию в соответствии с 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 молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках в соответствии с новыми требованиями	ПК – 2 Способность проводить отбор проб молока и молочных 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 экспертизы	Должен уметь: Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра молока и молочных продуктов Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований молока и молочных продуктов Должен знать: Методика отбора проб молока и молочных 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
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 молока и молочных продуктов Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований молока и молочных 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 молока и молочных 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 молока и молочных продуктов с требованиями технического регламента Таможенного союза Методы микробиологического анализа молока и молочной продукции в соответствии с требованиями международного	ПК - 3 Способность проводить лабораторные исследования молока и молочных 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 молока и молочных 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 молока и молочных 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
	государственного стандарта Органолептическая оценка качества молока Технология проведения серологического исследования молока на бруцеллез методом кольцевой реакции Определение степени чистоты и биологической безопасности молока		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 молока и молочных 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 молока и молочных продуктов с требованиями	ПК - 4 Способность осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов на основе данных осмотра и лабораторных	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
	технического регламента Таможенного союза	исследований ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения	по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных 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					
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 молока и молочных 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 молока и молочных продуктов в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-	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
			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 молока и молочных 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			

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 28 июня 2021 г. № 421 «Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках».

1. Ознакомьтесь с основными положениями Приказа Министерства сельского хозяйства РФ от 28 июня 2021 г. № 421 «Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках».

2. С какой целью назначается Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках?

3. Проведите сравнительный анализ ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках.

Тема 3. Порядок проведения отбора проб молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках в соответствии с новыми требованиями.

1. Перечислите основные документы по отбору проб молока и молочных продуктов.

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 ТР ТС 033/2013

2. На какие продукты распространяется технический регламент?

3. Назовите основные требования технического регламента Таможенного союза к порядку проведения обязательного подтверждения соответствия молока и молочных продуктов.

Тема 6. Методы микробиологического анализа молока и молочной продукции в соответствии с требованиями международного государственного стандарта.

1. Перечислите основные нормативно-правовые документы, устанавливающие методы микробиологического анализа молока и молочной продукции.

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

3. Дайте краткую характеристику основных свойств молока.

4. Какие методы используют для определения общего количества микроорганизмов в молоке?

Тема 7. Органолептическая оценка качества молока.

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

2. Назовите факторы, обуславливающие органолептические свойства молока.

3. Назовите факторы, обуславливающие цвет и консистенцию натурального молока.

4. Назовите факторы, обуславливающие запах, вкус и аромат молока.

Тема 8. Технология проведения серологического исследования молока на бруцеллез методом кольцевой реакции.

1. Почему необходимо проводить исследования молока на бруцеллез? В чем опасность этого заболевания?

2. В каком нормативно-правовом документе прописаны требования по проведению исследования молока на бруцеллез?

3. Опишите технологию проведения исследования молока на бруцеллез.

Тема 9. Определение степени чистоты и биологической безопасности молока.

1. Назовите один из основных показателей качества молока, определяющим его эпидемиологическую роль в распространении инфекционных заболеваний.

2. Используя обучающий и дополнительный материал, заполните таблицу:

Степень чистоты молока	Бактериальная обсемененность молока	Соматические клетки в молоке	Кислотность молока	Термостойкость молока	Наличие антибиотиков в молоке

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 отбора проб молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках в соответствии с новыми требованиями Министерства сельского хозяйства РФ»:

1. Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках") 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 не подлежат:

- а) молоко и молочные продукты, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах;
- б) молоко при перевозке (перемещении) в пределах одного производственного объекта и между производственными площадками одного хозяйствующего субъекта;
- в) оба варианта верны.

5. Согласно положению о работе лаборатории, осматривать молоко и молочные продукты необходимо:

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

6. В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на розничных рынках осуществляются:

- а) рассмотрение представленных владельцем документов и сведений и подготовка проб молока и (или) молочных продуктов к проведению исследований и их исследование;
- б) отбор проб молока и (или) молочных продуктов и их направление в лабораторию (испытательный центр), входящую в систему органов и учреждений Государственной ветеринарной службы РФ, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации для проведения лабораторных исследований;
- в) оба варианта верны.

7. Метод оценки способности молока, подвергнутого предварительной температурной обработке (пастеризации), свертываться под действием сычужного фермента – это:

- а) редуктазная проба;
- б) сычужная проба;
- в) сычужно-бродильная проба.

8. При реализации на рынках каждая партия молока или молочные продукты исследуются по следующим показателям:

- а) консистенция, вкус и запах, цвет, температура (°C);
- б) массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м³), кислотность (°T);
- в) оба варианта верны.

9. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока, предназначенного для переработки на пищевые цели, 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 отбора проб молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках в соответствии с новыми требованиями Министерства сельского хозяйства РФ» ПК 19.14:

№ 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 «Правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отбора проб молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках в соответствии с новыми требованиями Министерства сельского хозяйства РФ»:

1. Согласно новым правилам, ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежат:

- а) молоко и молочные продукты, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах;
- б) молоко при перевозке (перемещении) в пределах одного производственного объекта и между производственными площадками одного хозяйствующего субъекта;
- в) оба варианта верны.

2. Метод определения общего количества психротрофных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов предназначен для оценки:

- а). санитарно-гигиенических условий получения, хранения и транспортировки сырого молока;
- б). выявления причин микробиологической порчи продуктов переработки молока;
- в). оба варианта верны.

3. Согласно положению о работе лаборатории, осматривать молоко и молочные продукты необходимо:

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

4. Приказ Минсельхоза России от 28.06.2021 № 421 "Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках") действует до:

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

5. Метод определения общего количества термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов проводится:

- а). при температуре $(24 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 3 ч.;
- б). при температуре $(30 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 72 ч.;
- в). при температуре $(44 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 72 ч.

6. При реализации на рынках каждая партия молоко или молочные продукты исследуются по следующим показателям:

- а) консистенция, вкус и запах, цвет, температура ($^\circ\text{C}$);
- б) массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м^3), кислотность ($^\circ\text{T}$);
- в) оба варианта верны.

7. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КМАФАнМ проводится:

- а). при температуре $(30 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 72 ч.;
- б). при температуре $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 24 ч.;
- в). при температуре $(44 \pm 1)^\circ\text{C}$ в течение 30 ч..

8. 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.

9. Методы определения значений показателей качества с помощью органов чувств – это:

- а). Методы иммуноферментного анализа в ветеринарии;
- б). Спектрофотометрические методы анализа;
- в). Органолептические методы.

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

- а) Продукт;
- б) Проба;
- в) Пломбировка.

11. В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на розничных рынках осуществляются:

- а) рассмотрение представленных владельцем документов и сведений и подготовка проб молока и их исследование;
- б) отбор проб молока и (или) молочных продуктов и их направление в лабораторию (испытательный центр), входящую в систему органов и

учреждений Государственной ветеринарной службы РФ, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации для проведения лабораторных исследований;

в) оба варианта верны.

12. Метод оценки способности молока, подвергнутого предварительной температурной обработке (пастеризации), свертываться под действием сычужного фермента – это:

- а) редуктазная проба;
- б) сычужная проба;
- в) сычужно-бродильная проба.

13. Оценка запаха и вкусу молока с такими характеристиками как, слабовыраженный нечистый, слабовыраженный кормовой (силоса, корнеплодов и др.), хлевный, липолизный, затхлый, посторонний запах и вкус, слабовыраженный горький, соленый вкус, ставится:

- а). Хорошо;
- б). Удовлетворительно;
- в). Плохо.

14. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока, предназначенного для переработки на пищевые цели, не должен превышать:

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

15. При исследовании молока на бруцеллез методом кольцевой реакции, штативы с исследуемыми контрольными пробами молока выдерживают:

- а). на водяной бане при температуре 30°C-36°C в течение 3 ч или в термостате в течение 1 ч.;
- б). на водяной бане при температуре 37°C-38°C в течение 1 ч или в термостате в течение 2 ч.;
- в). на водяной бане при температуре 39°C-40°C в течение 1,5 ч или в термостате в течение 2,5 ч..

16. 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.

17. Метод основан на отделении механической примеси из дозированной пробы молока путем процеживания через фильтр и визуального сравнения наличия механической примеси на фильтре с образцом сравнения, называется:

- а). Органолептический метод;
- б). Метод определения чистоты;
- в). редуктазная проба.

18. Оценка запаха и вкусу молока с такими характеристиками как, недостаточно выраженный, пустой, без посторонних запахов и привкусов, ставится:

- а). отлично;
- б). хорошо;
- в). удовлетворительно.

19. Группа чистоты молока (при фильтровании пробы объемом 250 см³), для которой характерно наличие отдельные частицы механической примеси (до 13 частиц) – это:

- а). I группа;
- б). II группа;
- в). III группа.

20. Результат на бруцеллез методом кольцевой реакции является положительным, при условии, если все пробы молока с оценкой:

- а) "+" (один крест);
- б) "++" (два креста);
- в) "+++" (три креста) и "++" (два креста).

Ключ к тесту итоговой аттестации по программе повышения квалификации «Правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отбора проб молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках в соответствии с новыми требованиями Министерства сельского хозяйства РФ» ПК 19.14:

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

№ вопроса	Вариант ответа
9.	В
10.	Б
11.	В
12.	Б
13.	Б
14.	В
15.	Б
14.	Б
15.	Б
16.	Б
17.	Б
18	Б
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