



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации
«Ветеринарно-санитарный эксперт»
(6-й уровень квалификации)
(наименование квалификации)

Пример оценочного средства разработан в рамках Комплекс мероприятий по развитию механизма независимой оценки квалификации, а также по осуществлению функций базового центра профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров на 2019 год, утвержденного 20 февраля 2019 года

2019 год

Состав примера оценочных средств

Раздел	страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
4. Вид профессиональной деятельности	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	7
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	8
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	9
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	9
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	10
11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена	19
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	20
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	22
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	22

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:
Ветеринарно-санитарный эксперт (6-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 13.01200.04

3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации (далее – требования к квалификации):

Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач» - код 13.012, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «23» августа 2018 г. №547н)

4. Вид профессиональной деятельности:

Ветеринарное обеспечение здоровья животных и человека

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
Знание: Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
Знание: Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
Знание: Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Знание: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №4
Знание: Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Знание: Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №6

Знание: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №7 Задание с выбором ответа №8
Знание: Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9
Знание: Методики определения свежести мяса и мясопродуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10
Знание: Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия №11 Задание с выбором ответа №12
Знание: Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13
Знание: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №14
Знание: Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №15
Знание: Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16
Знание: Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №17
Знание: Требования охраны труда в сельском хозяйстве	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18, №19

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		
Знание: Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №20
Знание: Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №21
Знание: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22
Знание: Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23
Знание: Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №24 Задание с выбором ответа №25
Знание: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26, №27
Знание: 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	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №28
Знание: Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29

ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры		
Знание: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30, 31
Знание: Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №32 Задание на установление соответствия №33
Знание: Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34
Знание: Методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №35
Знание: Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36
Знание: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №37. №38
Знание: Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №39
Знание: Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №40

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 36 заданий в тесте (36 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 2 задания в тесте (2 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 2 задания в тесте (2 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 0 заданий в тесте (0 – в примере оценочного средства);
- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

Пример оценочного средства представляет один вариант и предусматривает ответ на все вопросы теста.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
<p>ТФ А/01.6 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ТД: Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>а) идентификация вида животного по предоставленному образцу свежего мяса проведена корректно, б) отбор образцов мяса для проведения органолептического исследования проведен в соответствии с ГОСТ 7269-79 в) свежесть образцов мяса определена в соответствии с органолептическими методами по ГОСТ 7269-79 г) необходимость проведения дополнительных химических и микроскопических анализов определена в соответствии с ГОСТ 7269-79 д) заключение по результатам испытания оформлено в соответствии с ГОСТ 7269-79</p>	<p>Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>
<p>ТФ А/02.6 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ТД: Проведение лабораторных исследований меда, молока и</p>	<p>а) отбор пробы меда проведен в соответствии с Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, утв. Гл. государственным ветеринарным инспектором РФ 18.07.1995 года N 13-7-</p>	<p>Задание №2 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>

молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	2/365 (далее – Правила), б) ветеринарно-санитарная экспертиза по органолептическим показателям проведена в соответствии с Правилами в) определение массовой доли воды в меде проведено в соответствии с Правилами, г) акт отбора образца оформлен в соответствии с Правилами	
--	---	--

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- рабочее место, оборудованное мебелью (стул, стол);
- компьютер с доступом к сети интернет,
- бумага для записей,
- ручка;

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

- **рабочее место:**

- в ветеринарно-санитарной лаборатории/ кабинете, оборудованной мебелью (стул, стол) и источником проточной воды (водопроводный кран с раковиной с холодной и горячей водой).

- **предметы и средства труда:**

Задание №1:

- образцы мяса разного срока хранения,
- нож,
- посуда для варки мяса,
- газовая или электрическая плита (панель),
- персональный компьютер и принтер (для оформления заключения)

Задание №2:

- образцы меда разного срока хранения,
- ареометр со шкалой от 1,080 до 1,060,
- термометр ртутный стеклянный до 100°C с ценой деления шкалы 1°C,
- цилиндр мерный вместимостью 250 см³,
- стакан химический мерный вместимостью 500 см³,
- вода дистиллированная
- персональный компьютер и принтер (для оформления акта)

- **средства индивидуальной защиты**

- халат,
- чепчик,
- перчатки,

- **информационно-методическое обеспечение:**

- ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (с Изменениями N 1, 2),
- Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, утв. Гл. государственным ветеринарным инспектором РФ 18.07.1995 года N 13-7-2/365

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее или среднее профессиональное образование.
2. Опыт работы не менее 5 лет в должности и (или) выполнения работ (услуг) по виду профессиональной деятельности, содержащему оцениваемую квалификацию, но не ниже уровня оцениваемой квалификации.
3. Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающего освоение:
 - а) знаний:
 - НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;
 - нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;
 - методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);
 - требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;
 - порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);
 - б) умений
 - применять оценочные средства;
 - анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;
 - проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;
 - проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;
 - принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;
 - формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;
 - использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;
4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.
5. Экспертная комиссия утверждается в количестве не менее трех экспертов.
6. Не менее двух членов экспертной комиссии в штате по основному месту работы в Центре оценки квалификации должны иметь подтвержденную Советом по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса квалификацию, удовлетворяющую требованиям, определенным в оценочном средстве для проведения независимой оценки квалификации.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий.

С каждым соискателем проводится инструктаж (под подпись) по охране труда и безопасным методам работы при использовании лабораторного оборудования и инструментария, растворов, при работе с продуктами убоя, пищевого мясного сырья, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, рыбы и рыбопродукции, а также при работе на персональном компьютере.

10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

Инструкция.

1. Теоретический этап профессионального экзамена представлен в виде теста и состоит из 40 вопросов, охватывающих все предметы оценивания.
2. Время ответа на вопросы ограничено – 90 минут.
3. Если Вы сомневаетесь в ответе, переходите к следующему вопросу. К пропущенному вопросу Вы сможете вернуться позже.
4. Каждый вопрос содержит инструкцию по формулированию ответа: выбрать правильный вариант ответа (один или несколько), установить правильную последовательность, установить правильное соответствие, записать правильный ответ.
5. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать один правильный ответ (одиночный выбор), то «кликните» курсором по выбранному Вами варианту. Кнопка выбранного варианта станет малиновой.
6. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать несколько правильных ответов (множественный выбор), то «кликните» курсором по тем вариантам, которые Вы считаете правильными, в любой последовательности.
7. Для изменения решения нажмите еще раз выбранный Вами вариант. Кнопка снова станет серой. Это будет означать отмену Вашего прежнего выбора.
8. Если при ответе на вопрос Вы должны установить соответствие, ухватите курсором кнопку на варианте слева и перетащите ее на кнопку соответствующего ему варианту справа.
ВАЖНО! Варианты слева должны быть использованы все; варианты справа могут быть использованы полностью или частично.
9. Если при ответе на вопрос Вы должны установить последовательность, ухватите курсором нужный вариант и перетащите его на желаемое место в соответствии с порядковым номером действия.
10. Если задание сформулировано в виде открытого вопроса, ответ Вы должны строчными буквами, если иное не указано в задании.
11. После выполнения задания нажмите кнопку «Ответить».
12. Вы можете задавать вопросы членам экзаменационной комиссии только в случае технических неисправностей, которые не позволяют Вам продолжить работу.

Задание №1

Каков минимальный возраст животного, подлежащего убою на мясо?

Выберите правильный ответ.

- a) 14 дней
- b) 3 недели
- c) 1 месяц
- d) 3 месяца
- e) полгода

Задание №2

Животных в каком состоянии допускается отправлять на убой на мясо?

Выберите правильный ответ.

- a) моложе 14 дней
- b) под угрозой жизни по причине перелома
- c) в состоянии агонии
- d) в течение 21 дня прошедших лечение против сибирской
- e) в течение 21 дня после вакцинации против ящура

Задание №3

Какая информация НЕ фиксируется в описи убойных животных, доставляемых на убойный пункт?

Выберите правильный ответ.

- a) ФИО владельца животного
- b) телефон владельца животного
- c) номер или кличка животного
- d) наименование убойного пункта
- e) состояние животного

Задание №4

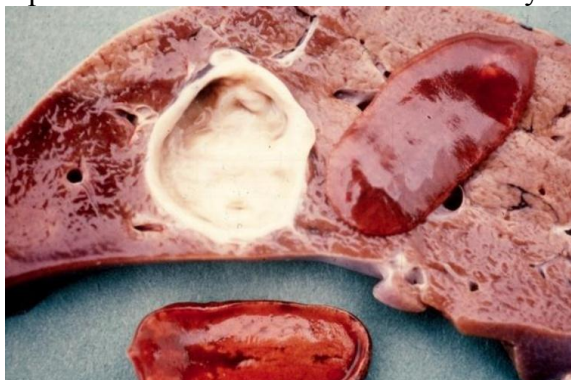
Каков порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра почек животного?

Выберите правильный ответ.

- a) извлекают рабочие из капсулы, осматривают и прощупывают, в случае обнаружения патологических изменений разрезают
- b) вскрывают, разрезают по большой кривизне, производят 2 продольных разреза мышц на саркоцистоз
- c) осматривают и прощупывают с висцеральной стороны, разрезают и осматривают портальные лимфатические узлы
- d) осматривают снаружи серозную оболочку, разрезают и осматривают лимфатические узлы и слизистые оболочки
- e) осматривают и прощупывают снаружи, разрезают и осматривают паренхиму в местах обнаружения патологических изменений

Задание №5

Признаки какого заболевания печени убойного животного наблюдаются на фото?



Выберите правильный ответ.

- a) некробактериоз
- b) фасциолез
- c) жировая болезнь
- d) туберкулез
- e) печеночный сосальщик

Задание №6

Какая часть туши убойного животного подлежит лабораторному исследованию при подозрении на сибирскую язву?

Выберите правильный ответ.

- a) лимфатический узел пораженного органа
- b) кровь
- c) слизистая желудка
- d) трубчатая кость
- e) кусок мышцы пораженного органа

Задание №7

Как называется часть объединенной пробы, предназначенная для проведения исследований пищевого мясного сырья - формирования лабораторной (проба А) и контрольной (проба Б) проб?

Ответ запишите одним словом (имя прилагательное, ед.ч., ж.р.).

Ответ: _____ проба

Задание №8

Какова минимальная масса пробы мяса, необходимая для проведения исследований на один показатель безопасности на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в организме живых животных, продуктах животного происхождения?

Выберите правильный ответ.

- a) 50 г
- b) 100 г
- c) 200 г
- d) 500 г
- e) 1000 г

Задание №9

Какое лабораторное исследование проводят для выяснения обсемененности мяса микрофлорой и возбудителей инфекционных заболеваний?

Выберите правильный ответ.

- a) бактериоскопия мазков-отпечатков
- b) определение рН
- c) постановка реакции на пероксидазу
- d) проведение формольной реакции
- e) определение перекисного числа

Задание №10

Каково максимальное содержание летучих жирных кислот в 1 г пробы свежего мяса?

Выберите правильный ответ.

- a) 1 мг КОН
- b) 4 мг КОН
- c) 8 мг КОН
- d) 12 мг КОН
- e) 16 мг КОН

Задание №11

Установите соответствие между жиром животных разных видов (левый столбец) и температурой его плавления (в °С) (правый столбец).

Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз или не использован совсем.

«Жир животного»		«Температура плавления жира, °С»	
a	говяжий	1	48-50
b	свиной	2	37-45
c	конский	3	28-32
d	кроличий	4	20-25
		5	8-9

Задание №12

Туша какого животного соответствует описанию: «Туша в виде прямоугольника, грудная клетка округлой формы, задняя часть туши широкая и массивная, плоская, круп округлый, шея короткая, толстая, круглая. Подкожный жир покрывает всю тушу?»

Выберите правильный ответ.

- a) лошадь
- b) корова
- c) свинья
- d) овца
- e) кролик

Задание №13

Какое помещение НЕ предусмотрено в лаборатории ВСЭ на рынке?

Выберите правильный ответ.

- a) смотровой зал мясного отделения
- b) мясная лаборатория
- c) холодильные камеры
- d) лаборатория пищевого отделения
- e) помещение для мойки посуды

Задание №14

В каком объеме допускается наличие в замороженных тушах животных бактерий группы кишечной палочки в 0,01 г?

Выберите правильный ответ.

- a) 0
- b) 1×10^3
- c) 1×10^2
- d) 1×10^4
- e) 1×10^5

Задание №15

Какой документ оформляют при запрете на использовании мясной продукции, ее утилизации или уничтожении?

Выберите правильный ответ.

- a) постановление
- b) акт
- c) протокол
- d) решение
- e) сертификат

Задание №16

Какую форму имеют основные ветеринарные клейма?

Выберите правильный ответ.

- a) овальная и прямоугольная
- b) треугольная и овальная
- c) круглая и овальная
- d) круглая и прямоугольная
- e) треугольная и прямоугольная

Задание №17

Каким образом проводят обеззараживание мяса индеек при стафилококкозе?

Выберите правильный ответ.

- a) проваривают в кипящей воде не менее 1,5 часов
- b) прожаривание при погружении в жир не менее 30 минут
- c) прожаривание в духовом шкафу не менее 1 часа
- d) замораживание в течение 10 суток

е) просаливание в течение 12 суток

Задание №18

За чей счет ветеринарно-санитарные эксперты обеспечиваются средствами индивидуальной защиты?

Выберите правильный ответ.

- a) за счет работодателя
- b) за собственный счет
- c) за счет страховой компании
- d) за счет заказчика услуг
- e) за счет государства

Задание №19

Что НЕ является ограничением для допуска к работе ветеринарно-санитарного эксперта?

Выберите правильный ответ.

- a) возраст до 18 лет
- b) отсутствие повышения квалификации
- c) отсутствие специального образования
- d) не прохождение инструктажа по охране труда
- e) состояние здоровья

Задание №20

Как называется ветеринарный документ, удостоверяющий благополучие перевозимых сельскохозяйственных животных, кормов, продуктов и сырья животного происхождения?

Ответ запишите одним словом (имя существительное, ед.ч.).

Правильный ответ: _____

Задание №21

При каком проценте превышения от суточной физиологической потребности потребления минеральных веществ и витаминов информация о них должна отражаться при маркировке пищевой и энергетической ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов?

Выберите правильный ответ.

- a) 0,5%
- b) 2%
- c) 5%
- d) 7%
- e) 10%

Задание №22

Какой документ обязан предъявить владелец меда для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?

Выберите правильный ответ.

- a) сертификат качества
- b) свидетельство соответствия
- c) ветеринарно-санитарный паспорт пасеки
- d) разрешительное постановление
- e) кадастровый номер пасеки

Задание №23

С какой частотой и в каком размере отбирают пробы меда в рамках для исследования в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке?

Выберите правильный ответ.

- a) из каждой соторамки размером 2×2
- b) из каждой второй соторамки размером 3×3
- c) из каждой пятой соторамки размером 5×5
- d) из каждой второй соторамки размером 5×5
- e) из каждой десятой соторамки размером 3×3

Задание №24

Какой прибор используют для определения массовой доли воды в меде по индексу рефракции при проведении лабораторных исследований?

Выберите правильный ответ.

- a) ареометр
- b) рефрактометр
- c) термометр ртутный стеклянный
- d) микроскоп световой биологический
- e) электронный TDS-тестер

Задание №25

Какой компонент добавляют в молоко при проведении бактериологического исследования в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы?

Выберите правильный ответ.

- a) серная кислота
- b) метиленовая синь
- c) сернокислый кобальт
- d) спиртовой раствор фенолфталеина
- e) раствор едкого натра

Задание №26

Какое сырое молоко допускается для производства продуктов переработки молока?

Выберите правильный ответ.

- a) полученное в течение первых 7 дней после дня отела
- b) от вакцинированного животного
- c) полученного в течение 5 дней перед отелом
- d) от животных на карантине
- e) от животных с ожоговой раной

Задание №27

Какое требование НЕ предъявляется к диетическим яйцам класса А категории «Экстра свежее»?

Выберите правильный ответ.

- a) скорлупа - нормальной формы, чистая и неповрежденная
- b) маркировка четко видимая синего цвета
- c) воздушная камера - неподвижная, высотой не более 4 мм в момент упаковки
- d) желток - прочный, едва видимый при просвечивании
- e) белок - плотный, светлый и прозрачный

Задание №28

По какой форме ведут Журнал учета ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на мясо-молочной и пищевой контрольной станции?

Выберите правильный ответ.

- a) форма №21-вет
- b) форма №24-вет
- c) форма А-35

- d) форма №1А-контр
- e) форма №1-вет/К

Задание №29

Что происходит с медом, квалифицированным как фальсификат после проведения лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы?

Выберите правильный ответ.

- a) денатурация
- b) слив в канализацию
- c) закапывание в землю
- d) перемешивание с песком
- e) изъятие с последующим использованием в сельском хозяйстве

Задание №30

Каково минимальное количество рыбы из выловленной партии для проведения визуального осмотра при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы?

Выберите правильный ответ.

- a) 5 экземпляров
- b) 10 экземпляров
- c) 20 экземпляров
- d) 30 экземпляров
- e) 50 экземпляров

Задание №31

В каких случаях НЕ проводят бактериологическое исследование проб рыбы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы?

Выберите правильный ответ.

- a) при экспертизе рыбы, больной незаразными болезнями
- b) при осмотре снулой рыбы, хранившейся более 6 часов
- c) при осмотре рыбы, выловленной из загрязненных водоемов
- d) при осмотре травмированной рыбы
- e) при осмотре доброкачественной рыбы

Задание № 32

Поверхность филе матовая, неровная, увлажненная или сухая, липкая. Цвет мышечной ткани рыбы бело-серый, непрозрачный. Филе имеет неприятный, гнилостный запах. Консистенция мышечной ткани дряблая, рыхлая, мажущаяся, со значительным расслоением с внутренней стороны. От реберных костей (при их наличии) мясо отделяется очень легко. При легком надавливании пальцем на филе ямка после снятия давления не выравнивается. Какая причина НЕ вызывает появление данного дефекта?

Выберите правильный ответ.



- a) задержка сырья
- b) нарушение температурного режима хранения
- c) использование чешуйчатого льда для охлаждения
- d) несоблюдение соответствия охлаждающей среды и рыбы
- e) биологические особенности сырья

Задание №33

Установите соответствие между характеристикой дефекта икры (левый столбец) и его названием (правый столбец).

Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз или не использован совсем.

«Характеристика дефекта»		«Название дефекта»	
a	икринки, у которых оболочка, ослабевшая под действием автолиза (или перезревшая, недозревшая), а также от длительной тряски и других механических воздействий, лопнула.	1	отстой
b	образование жидкости в икре из содержимого, вытекшего из икринок-лопанцев (желточная масса)	2	лопанец
c	беловатый или серовато-зеленый с различными оттенками налет на икре с неприятным затхлым запахом	3	затеки
d	слабовыраженная начальная степень скисания икры	4	плесень
		5	острота

Задание № 34

Каким методом, в спорных случаях определяют запах сырца, охлажденной, подмороженной, мороженой рыбы?

Выберите правильный ответ.

- a) у анального отверстия
- b) на разрезе, сделанном непосредственно при проведении определения
- c) в жабрах рыбы
- d) на поверхности рыбы
- e) пробная варка

Задание №35

Какое количество проб красной икры необходимо отобрать для проведения лабораторных исследований, если в партии продукции поступило 50 единиц транспортной тары (банок) без учета дополнительного согласования между покупателем и поставщиком?

Выберите правильный ответ.

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4
- e) 5

Задание №36

Какой раствор применяют при проведении микрометода токсико-биологической оценки рыбы и других гидробионтов?

Выберите правильный ответ.

- a) раствор серной кислоты
- b) раствор едкого натра
- c) спиртовой раствор фенолфталеина
- d) раствор перманганата калия

е) раствор аптечной морской соли

Задание №37

Какая пищевая рыбная продукция не допускается к обращению на территории Таможенного союза?

Выберите все правильные ответы.

- a) мороженная, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18°C
- b) не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям
- c) подвергнутая размораживанию в период хранения
- d) произведенная по стандартам организации
- e) обладающая высокой энергетической ценностью
- f) содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины)
- g) изготовленная с применением пищевых добавок

Задание №38

При какой температуре должна храниться охлажденные морепродукты?

Выберите правильный ответ.

- a) от температуры заморозания тканевого сока до плюс 5 °С
- b) от минус 1 до плюс 5 °С
- c) от температуры заморозания тканевого сока до плюс 3 °С
- d) от минус 1 до плюс 4 °С
- e) от температуры заморозания тканевого сока до плюс 1 °С

Задание №39

Каким должен быть размер этикетки для рыбы и рыбопродуктов, разрешенных к продаже?

Выберите правильный ответ.

- a) 11×8 см
- b) 6×8 см
- c) 10×8 см
- d) 4×8 см
- e) 10×12 см

Задание №40

Кто проводит утилизацию недоброкачественной рыбы на рынках?

Выберите правильный ответ.

- a) администрация рынка
- b) продавец
- c) поставщик
- d) представитель рыбного хозяйства
- e) ветеринарный врач

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№1	a	1
№2	d	1
№3	e	1
№4		1
№5		1
№6		1
№7		1
№8		1
№9		1
№10		1
№11		1
№12		1
№13		1
№14		1
№15		1
№16		1
№17		1
№18		1
№19		1
№20		1
№21		1
№22		1
№23		1
№24		1
№25		1
№26		1
№27		1
№28		1
№29		1
№30		1
№31		1
№32		1
№33		1
№34		1
№35		1
№36		1
№37		1
№38		1
№39		1
№40		1

Вариант соискателя содержит 40 заданий. Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются.

Максимальное количество баллов – 40.

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов 30 и более.

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена.

ЗАДАНИЕ №1 НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

ТФ А/01.6: Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ТД: Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Задание:

По предоставленному образцу мяса проведите идентификацию виду убойного животного, сделайте отбор пробы мяса для проведения органолептического исследования и оцените свежесть этого образца. Оформите заключение по результатам экспертизы.

Вариант 1 – свинины

Вариант 2 – говядина

Вариант 3 – конина

Вариант 4 – баранина

Вариант 5 - крольчатина

Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

Место выполнения задания – в ветеринарно-санитарной лаборатории/ кабинете, оборудованной мебелью (стул, стол) и источником проточной воды (водопроводный кран с раковиной с холодной и горячей водой).

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- образцы мяса разного срока хранения,
- нож,
- посуда для варки мяса,
- газовая или электрическая плита (панель),
- персональный компьютер и принтер (для оформления заключения)

- средства индивидуальной защиты:

- халат,
- головной убор (чепец),
- резиновые перчатки,
- марлевая маска.

- справочная информация:

- ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (с Изменениями N 1, 2),

Критерии оценки:

а) идентификация вида животного по предоставленному образцу свежего мяса проведена корректно,

б) отбор образцов мяса для проведения органолептического исследования проведен в соответствии с ГОСТ 7269-79

в) свежесть образцов мяса определена в соответствии с органолептическими методами по ГОСТ 7269-79

г) необходимость проведения дополнительных химических и микроскопических анализов определена в соответствии с ГОСТ 7269-79

д) заключение по результатам испытания оформлено в соответствии с ГОСТ 7269-79

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации.

При несоответствии одному или нескольким критериям оценки выполнения заданий, повторное прохождение экзамена допускается не ранее, чем через один месяц со дня первой попытки.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации Ветеринарно-санитарный эксперт (6-й уровень квалификации) принимается при выполнении всех критериев оценки по теоретическому и практическому этапам профессионального экзамена.

14. Перечень нормативных, правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

- Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 4 декабря 1995 г. N 13-7-2/469
- Закон РФ от 14.05.1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. №18 «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01»
- Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утв. Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 года
- Правила работы и охраны труда в ветеринарных лабораториях, утв. Министерством сельского хозяйства СССР 14 января 1975 года
- Приказ Министерства сельского хозяйства РФ от 27 декабря 2016 г. № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»
- П
- р
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
- «Положение о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации», утвержденное постановлением Правительством Российской Федерации от 19.06.94 №706.
- «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов». Ветеринарные правила и нормы ВетПиН 13.7.1-99.
- «Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении», утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.97 № 1263.
- «Положение о сдаче для реализации или уничтожении изъятых вещей, проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продук-

тов, их использовании и уничтожении», утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.97 № 1263.

- «Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства», утвержденное Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 14.10.94 № 13-7-2/173, зарегистрированное Минюстом России 27.10.94 № 710.
- «Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов», утвержденные и.о. Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации 13.07.94 № 13-7-2\129, зарегистрированные Минюстом России 25.08.94 № 668.
- «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов», утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.95, согласованные с заместителем Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 04.12.95, зарегистрированные Минюстом России 05.01.96 № 1005.
- «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках», утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 18.07.95 № 13-7-2\365, согласованные с заместителями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 26.04.95, зарегистрированные Минюстом России 31.08.95 № 942.
- «Правила ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов на рынках», утвержденные ГУВ МСХ СССР, согласовано с Главным санэпидуправлением МЗ СССР 01.07.76.
- «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», утвержденные ГУВ Госагропрома СССР 16.06.88 № 19-7/549 и согласованные с Минздравом СССР.
- «Правила ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках». Ветеринарные правила и нормы ВетПиН 13.7.2.2000.
- «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы», утвержденные ГУВ МСХ СССР и согласованы с МЗ СССР 01.06.81.
- «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса», утвержденная Минсельхозпродом России 28.04.94, зарегистрированная Минюстом России 23.05.94 № 575.
- «Инструкция о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные Госветнадзору грузы», утвержденная Минсельхозпродом России 12.04.97 № 13-7-2/871 и зарегистрированная Минюстом России 22.05.97 № 1310.
- «Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных» (ветеринарные методические указания), утвержденное Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России 16.05 2000 № 13-7-2/2012.
- «Методическое указание по лабораторной диагностике трихинеллеза животных», утвержденное Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России «28» октября 1998 г. № 13-7-2/1428
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68
- Приказ Минсельхоза РФ от 6 мая 2008 г. № 238 «Об утверждении Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения»
- Приказ Минтруда РФ от 25 февраля 2016 года N 76н Об утверждении Правил по охране труда в сельском хозяйстве (с изменениями на 4 июля 2018 года)

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 20 декабря 2017 года) (редакция, действующая с 15 июля 2018 года)
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299
- Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках, утв. Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР, согласованы с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР 1 июля 1976 г.
- ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания
- ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье-сырье. Технические условия.
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»

Приложение 1.

Комплект материалов для экзаменатора
(заполняется членом экзаменационной комиссии на каждого соискателя)

Соискатель (ФИО): _____

Квалификация: Ветеринарно-санитарный эксперт (6-й уровень квалификации)

Дата профессионального экзамена: _____

1. Результаты теоретического этапа экзамена

Максимальная сумма баллов	Проходная сумма баллов	Фактическая сумма баллов
40	30	

Решение: _____
(допустить/ не допустить до практического этапа экзамена)

2. Результаты практического этапа экзамена

2.1. Задание №1. Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях. Время выполнения – 30 минут.

ТФ А/01.6: Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ТД: Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Задание:

По предоставленному образцу мяса проведите идентификацию виду убойного животного, сделайте отбор пробы мяса для проведения органолептического исследования и оцените свежесть этого образца. Оформите заключение по результатам экспертизы.

Вариант 1 – свинины

Вариант 2 – говядина

Вариант 3 – конина

Вариант 4 – баранина

Вариант 5 - крольчатина

Критерий оценки	Контрольная информация	Решение (соответствует/ не соответствует)
а) идентификация вида	Идентификация проведена по внешнему ви-	

<p>животного по предоставленному образцу свежего мяса проведена корректно</p>	<p>ду и запаху мяса, без проведения лабораторных исследований. Например, говядина - Мясо бледно-красного цвета, мраморное, специфического молочно-кислого запаха, мышечные волокна тонковолокнистые, мелкозернистые, мраморное. Подкожный жир белый или слегка желтоватый, внутренний жир – желто-белого цвета, плотной консистенции, крошится при разломе. Конина - Мясо темно-красного цвета, на воздухе еще больше темнеет, становится черно-красной с синеватым оттенком, при хранении становится черного цвета, не имеет мраморности. Мышечная ткань крупнозернистая, крупноволокнистая. Жир ярко-желтого, оранжевого цвета, мазеобразный.</p>	
<p>б) отбор образцов мяса для проведения органолептического исследования проведен в соответствии с ГОСТ 7269-79</p>	<p>Образцы отбирают от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском массой не менее 200 г из следующих мест: - у зареза, против 4 и 5-го шейных позвонков; - в области лопатки; - в области бедра из толстых частей мышц</p>	
<p>в) свежесть образцов мяса определена в соответствии с органолептическими методами по ГОСТ 7269-79</p>	<p>Органолептические методы предусматривают определение: внешнего вида и цвета; консистенции; запаха; состояния жира; состояния сухожилий; прозрачности и аромата бульона. Вид и цвет мышц на разрезе определяют в глубоких слоях мышечной ткани на свежем разрезе мяса. При этом устанавливают наличие липкости путем ощупывания и увлажненность поверхности мяса на разрезе путем приложения к разрезу кусочка фильтровальной бумаги. На свежем разрезе туши или испытуемого образца легким надавливанием пальца образуют ямку и следят за ее выравниванием. Органолептически устанавливают запах поверхностного слоя туши или испытуемого образца. Затем чистым ножом делают разрез и сразу определяют запах в глубоких слоях. При этом особое внимание обращают на запах мышечной ткани, прилегающей к кости. Состояние жира определяют в туше в момент отбора образцов, устанавливают цвет,</p>	

	запах и консистенцию жира. Состояние сухожилий определяют в туше в момент отбора образцов. Ощупыванием сухожилий устанавливают их упругость, плотность и состояние суставных поверхностей. Запах мясного бульона определяют в процессе нагревания до 80-85 °С в момент появления паров, выходящих из приоткрытой колбы.	
г) необходимость проведения дополнительных химических и микроскопических анализов определена в соответствии с ГОСТ 7269-79	Мясо или субпродукты, отнесенные к сомнительной свежести хотя бы по одному признаку, подвергают химическим и микроскопическим анализам.	
д) заключение по результатам испытания оформлено в соответствии с ГОСТ 7269-79	По результатам испытаний делают заключение о свежести мяса или субпродуктов в свободной форме в соответствии с характерными признаками, предусмотренными в таблице ГОСТ 7269-79.	
Общее решение по заданию (положительное/ отрицательное)		

2.2. Задание №2. Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях. Время выполнения – 60 минут.

ТФ А/02.6 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ТД: Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции

Задание:

Проведите отбор проб меда, а потом оцените его качество по органолептическим показателям и по массовой доли воды в образце.

Оформите акт отбора пробы.

Критерий оценки	Контрольная информация	Решение (соответствует/ не соответствует)
-----------------	------------------------	---

<p>а) отбор пробы меда проведен в соответствии с Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, утв. Гл. государственным ветеринарным инспектором РФ от 18.07.1995 года N 13-7-2/365 (далее – Правила)</p>	<p>Пробы меда отбирают трубчатым пробоотборником из нержавеющей стали, алюминия или его сплавов диаметром 10-12 мм, погружая его до дна или на всю длину рабочего объема. Пробоотборник извлекают, дают стечь меду с наружной поверхности и затем мед сливают из пробоотборника в специально подготовленную чистую и сухую посуду.</p> <p>Закристаллизованный мед из тары отбирают коническим щупом длиной не менее 500 мм с прорезью по всей длине. Щуп погружают под углом от края емкости вглубь и извлекают его с одновременным вращением. Чистым сухим шпателем отбирают верхнюю и нижнюю части содержимого щупа.</p> <p>Сотовый мед принимают на экспертизу, если он запечатан и не закристаллизован. Пробы меда из рамок вырезают ножом. После удаления восковых крышечек (забруса) образец помещают на сетчатый фильтр с диаметром ячеек 1-2 мм и ставят в термостат при температуре 40-45°C.</p>	
<p>б) ветеринарно-санитарная экспертиза по органолептическим показателям проведена в соответствии с Правилами</p>	<p>2.1. Определение цвета. Мед наливают в пробирку или цилиндр из бесцветного стекла (если мед закристаллизован, его предварительно распускают на водяной бане при температуре 45-50°C). Цвет меда определяют визуально при дневном освещении.</p> <p>2.2. Определение аромата. В стеклянный бюкс (стакан) помещают 30-40 г меда, закрывают крышкой и нагревают на водяной бане при температуре 40-45°C в течение 10 мин. Бюкс извлекают из бани, снимают крышку и делают короткий вдох через нос.</p> <p>2.3. Определение вкуса. Для оценки вкуса меда оптимальной температурой считается 30°C, поэтому пробу перед исследованием подогревают на водяной бане.</p> <p>2.4. Определение консистенции. Консистенцию определяют погружением шпателя в мед, имеющий температуру 20°C, шпатель извлекают и оценивают характер стекания меда:</p> <p>жидкий мед - на шпателе небольшое количество меда, стекающего мелкими частыми каплями;</p> <p>вязкий мед - на шпателе значительное количество меда, стекающего редкими, вытя-</p>	

	нутыми каплями; очень вязкий мед - на шпателе значительное количество меда, который при стекании образует длинные тяжи; мед плотной консистенции - шпатель погружается в мед под давлением.	
в) определение массовой доли воды в меде проведено в соответствии с Правилами	100 г меда растворяют в 200 см куб. дистиллированной воды при температуре 30-40°C, а затем охлаждают до 15-25°C. В цилиндр наливают 200-250 см куб. раствора меда 1:2 и определяют температуру. Если температура раствора выше 25°C или ниже 15°C, его охлаждают или нагревают. Затем в цилиндр опускают ареометр, исключая его соприкосновение со стенками. Через 10-15 сек учитывают показания прибора и по табл.(см. Правила) находят величину массовой доли воды.	
г) акт отбора образца оформлен в соответствии с Правилами	Форма акта должна соответствовать приложению 4 Правил.	
Общее решение по заданию (положительное/ отрицательное)		

Итоговое заключение члена экзаменационной комиссии:

Рекомендации члена экзаменационной комиссии:

Член экзаменационной комиссии (ФИО) _____

« ____ » _____ 201__ года