

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.В.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов
растениеводства**

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|--------------------------------|--|---|
|--------------------------------|--|---|

знает

- 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;
- 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;
- методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;
- 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, 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;
- 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;
- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;
- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

| | |
|--|--|
| | <p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none">- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции (ПК-1.2);- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;- определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. |
|--|--|

Владеет навыками

Знания:

- 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 (ПК-1.2);
- 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 (ПК-1.2);
- методику отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (ПК-1.2);
- 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, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных (ПК-1.2);
- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации (ПК-1.2);
- 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 (ПК-1.2);
- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб (ПК-1.2);
- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции (ПК-1.2);
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (ПК-1.2).

Умения:

- определять необходимость и программу проведения

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

| № | Наименование раздела/темы | Семестр | Код индикаторов достижения компетенций | Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций |
|------|---|---------|--|--|
| 1. | 1 раздел. Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства и их классификация. | | | |
| 1.1. | Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства и их классификация | 6 | ПК-1.2 | Коллоквиум |
| 2. | 2 раздел. Раздел 2. Оценка качества зерна, круп, муки и классификация. Ассортимент и требования к качеству хлеба, макаронным изделиям | | | |
| 2.1. | Классификация и оценка качества злаковых культур: зерна, круп, муки | 6 | ПК-1.2 | Контрольная работа |
| 3. | 3 раздел. Раздел 3. Оценка качества масличных культур, растительного масла и маргарина | | | |
| 3.1. | Виды и характеристика масличных культур | 6 | ПК-1.2 | Коллоквиум |
| 4. | 4 раздел. Раздел 4. Ветеринарно-санитарная оценка качества ягод и продуктов из них | | | |
| 4.1. | Ветеринарно-санитарная экспертиза ягод | 6 | ПК-1.2 | Устный опрос |
| | Промежуточная аттестация | | | За |

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы) |
|--------------------------|----------------------------------|--|---|
| Текущий контроль | | | |
| Для оценки знаний | | | |
| 1 | Устный опрос | Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала. | Перечень вопросов для устного опроса |

| | | | |
|--------------------------|--------------------|---|---|
| 2 | Коллоквиум | Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися. | Вопросы по темам/разделам дисциплины |
| Для оценки умений | | | |
| 3 | Контрольная работа | Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу | Комплект контрольных заданий по вариантам |
| Для оценки навыков | | | |
| Промежуточная аттестация | | | |
| 4 | Зачет | Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено». | Перечень вопросов к зачету |

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы к контрольной точке 1 (коллоквиум)

1. Какие растительные продукты разрешены к продаже на рынках.
2. В каком виде может продаваться растительная продукция.
3. Какими способами осуществляется проверка растительной продукции.
4. Как проводится органолептическое исследование.
5. Как производят отбор проб для лабораторного исследования.
6. Какие бывают болезни клубней картофеля.
7. Какие бывают болезни корней свеклы.
8. Как проводить контроль качества картофеля.
9. Какие бывают болезни моркови.
10. В каком виде может допускаться продажа съедобных грибов.
11. Продажа каких грибов запрещена.
12. Лабораторное исследование квашеных, соленых и маринованных овощей.
13. Какие фрукты допускаются к продаже.
14. Какие бывают болезни клубней томатов.

Вопросы к контрольной точке 2 (контрольная работа)

1. Какие требования предъявляются к зерну.
2. Характеристика пшена шлифованного, его ценность.
3. Классификация ржаной муки.
4. Общие показатели для круп.
5. Опишите термины: шелушение зерна, шлифование, выбой.
6. Ассортимент хлебных изделий.
7. Органолептические показатели для круп.
8. Что такое мука, ее виды.
9. Ассортимент булочных изделий.
10. Какие бобовые допускаются к продаже.
11. Формы выпуска риса, и их описание.
12. Натуральные обогатители хлеба
13. Перечислите основные виды круп.
14. Классификация пшеничной муки.
15. Органолептические показатели хлеба.

Вопросы к контрольной точке 3 (коллоквиум)

1. Характеристика масличных культур.
2. Виды растительного масла.
3. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты
1. Состав и химические свойства липидов.
2. Виды растительного масла по способу очистки.
3. Экспертиза качества растительного масла.
4. Качественные показатели масел и методы их определения.
5. Применение масел в медицинской практике.
6. Ветеринарно-санитарная оценка маргарина
7. Какие есть степени высыхания масла.
8. Какие бывают производные масел.
9. Гидрогенизация, темперирование, эмульгирование.
10. Получение растительного масла.
11. Химический состав растительных масел.
12. Классификация маргариновой продукции.
13. Что такое сертификация.

Задание № 1

Какой нормативный документ регламентирует проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растениеводства?

Ответ:

1. закон
2. правила
3. инструкция
4. указ

Задание № 2

В каком виде могут продаваться растительные пищевые продукты на рынках? Выберите все подходящие ответы из списка.

Ответ:

1. свежие
2. сушеные
3. соленые
4. маринованные

Задание № 3

Кто может продавать пищевые полуфабрикаты и кулинарные готовые изделия из растительного сырья на рынках?

Ответ:

1. любое физическое лицо
2. государственные предприятия
3. кооперативные предприятия
4. индивидуальные предприниматели

Задание № 4

Торговлю полуфабрикатами и кулинарными изделиями из растительного сырья на территории рынка можно производить

Ответ:

1. В любом месте
2. В любом оборудованном месте
3. В передвижных автолавках
4. В специально оборудованных магазинах, павильонах и ларьках

Задание № 5

Кто проводит ветсанэкспертизу растительных пищевых продукты и вина, поступающие на рынок для продажи?

Ответ:

1. работники ветнадзора
2. работники санэпидемстанций
3. работники лабораторий ветсанэкспертизы
4. сомелье, кависты и др.

Задание № 6

По ветеринарно-санитарным требованиям на рынках запрещается продавать:

Ответ:

1. пищевые полуфабрикаты;
2. готовые кулинарные изделия из растительного сырья домашнего приготовления (котлеты, салаты, винегреты и т.д.);
3. консервированные растительные продукты в закатанных в домашних условиях банках;
4. пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено-отварные, соленые и маринованные.

Задание № 7

В лабораториях ветсанэкспертизы рынков заключение о доброкачественности продуктов растительного происхождения (а также вина) дают на основании методов

Ответ:

1. органолептических;
2. лабораторных;
3. биохимических;
4. микробиологических.

Задание № 8

Как поступают с оставшаяся частью средней пробы после проведенного исследования

Ответ:

1. возвращают владельцу
2. отправляют на склад
3. направляют в переработку
4. направляют на утилизацию

Задание № 9

Как поступают, если растительные продукты, признаны недоброкачественными?

Ответ:

1. отдают владельцу для домашнего пользования
2. отправляют на корм животным
3. предлагают продавать по сниженной цене
4. уничтожают, о чем составляют акт

Задание № 10

Продажу овощей в квашеном, соленом и маринованном виде разрешают только из отвечающей санитарным требованиям посуды:

Ответ:

1. деревянной
2. эмалированной

3. глиняной
 4. стеклянной
- Задание № 11

При установлении доброкачественности продукта на тару наклеивают этикетку, на которой должно быть крупным шрифтом обозначено

Ответ:

1. «Разрешено в продажу»;
2. «Проверено»
3. наименование и количество продукта, фамилия владельца (продавца),
4. номер экспертизы, дата, наименование станции и подпись лица, разрешающего продажу

продукта

Задание № 12

Определение сорта или категорий товарности растительных продуктов на рынках работники лабораторий экспертизы ...

Ответ:

1. не проводят;
2. проводят ежедневно у каждого продавца;
3. проводят с определенной периодичностью;
4. определяют только категорию товарности.

Задание № 13

Для реализации на рынке диаметр клубней раннего картофеля должен быть ...

Ответ:

1. не менее 2,5 см;
2. не менее 3 см;
3. не менее 4 см;
4. любой.

Задание № 14

О каких заболеваниях картофеля вместе с запрещением продажи сообщается Государственной инспекции по карантину сельскохозяйственных растений?

Ответ:

1. фузариоз, или сухая гниль, пуговичная болезнь;
2. рак и ложный рак;
3. черная парша (ризоктониоз), черная ножка;
4. кольцевая гниль, мокрая гниль.

Задание № 15

Болезнями какого корнеплода являются: черная, белая, бурая и серая гнили?

Ответ:

1. картофеля;
2. свеклы;
3. моркови;
4. репы.

Задание № 16

Болезнями какого корнеплода являются: туберкулез, рак, прыщеватая парша, сердцевидная гниль, бактериозы?

Ответ:

1. картофеля;
2. свеклы;
3. моркови;
4. репы.

Задание № 17

Какую влажность должны иметь сушеные корнеклубнеплоды?

Ответ:

1. не более 5%;
2. не более 10%;
3. не более 15%;
4. не более 20%.

Задание № 18

Пробу подвергают лабораторному исследованию на содержание минеральных примесей в сушеных корнеклубнеплодах и овощах путем ...

Ответ:

1. сжигания в муфельной печи;
2. осаждения при отстое навески овощей в воде;
3. просмотра через лупу тонкого слоя овощей;
4. путем проведения магнита на расстоянии 1 см.

Задание № 19

Укажите условия продажи пластинчатых грибов

Ответ:

1. свежие;
2. цельные (шляпка в естественной связи с ножкой);
3. должны иметь очищенный корешок;
4. особые условия продажи не предусмотрены.

Задание № 20

Не разрешается продажа каких грибов?

Ответ:

1. ломаных,
2. переросших, ослизневших; заплесневелых, испорченных и зачервленных, пластинчатых грибов с отрезанными полностью или частично пеньками (ножками);
3. смеси и крошки различных грибов,
4. если стандартное или местное название их не определено.

Задание № 21 Умения

Реакция на перекиси с йодистым калием выполняется следующим образом, берут в колбу (кажите последовательность)

Ответ:

1. 3 мл масла
2. раствор хлороформа, ледяной уксусной кислоты и насыщенного раствора йодистого калия в соотношении 7:5:1;
3. смесь взбалтывают и определяют ее цвет
4. приливают 60 мл дистиллированной воды

Порядок: 1,2,4,3

Задание № 22

Укажите последовательность определения посторонних примесей и спорыньи в муке

Ответ:

1. взвесить 1 г муки;
2. хорошо взболтать и отстаивать в течение 30 мин; добавить 3–4 мл 95° этилового спирта;
3. перемешать;
4. добавить в содержимое пробирки 3 капли 20%-ной серной кислоты
5. прилить 6–8 мл хлороформа;
6. учет реакции (черные частицы спорыньи окаймляются розово-фиолетовым кольцом).

Порядок: 1,5,2,3,4,6

Задание № 23

Укажите последовательность развития болезни при поражении картофеля раком

Ответ:

1. на клубнях вблизи глазков образуются наросты размером до лесного ореха;
2. наросты имеют белый цвет;
3. наросты имеют темный цвет;
4. разрушенная ткань заселяется различными грибами и бактериями, загнивает
5. наросты омертвывают и опадают;

Порядок: 1,2,3,5,4

Задание № 24

Укажите последовательность развития болезни моркови при ее поражении черной гнилью во время хранения

Ответ:

1. на верхушке и боковой части корнеплода появляются серые пятна;
2. появление налета на пятнах;
3. на верхушке и боковой части корнеплода появляются темные пятна;
4. пятна резко ограничиваются от здоровой ткани, округляются и как бы вдавливаются в здоровую ткань.

Порядок: 1,3,2,4

Задание № 24

Укажите последовательность описания органолептических характеристик доброкачественных кочанов белокочанной капусты

Ответ:

1. плотные,
2. светлые,
3. свежие,
4. приятного характерного запаха и вкуса,
5. чистые, цельные, здоровые.

Порядок: 1,2,3,5,4

Задание № 25

Укажите последовательность описания органолептических характеристик доброкачественной свеклы

Ответ:

1. поверхность ровная,
2. плотная,
3. чистая,
4. на разрезе мякоть темно-красная разных оттенков,
5. сочная, вкус сладковатый

Порядок: 2,1,3,4, 5

Задание № 26

Укажите последовательность описания органолептических характеристик доброкачественной моркови

Ответ:

1. тонет в воде, признаки болезней моркови отсутствуют;
2. поверхность чистая и свежая, желтого или оранжевого цвета;
3. при сгибании ломается, а на изломе выступает морковный сок в виде росы.
4. запах ароматный, свойственный свежей моркови;
5. вкус сладковатый, нежный, без горечи.

Порядок: 2, 3,4, 5,1

Задание № 27

Укажите последовательность проведения исследования растительных продуктов органолептическим методом

Ответ:

1. внешний вид;
2. форма, величина, цвет;
3. консистенция, прозрачность, запах;
4. товарный вид;
5. наличие или отсутствие загрязнения (почвой, песком и т.д.), вредных примесей (спорынья, куколь, вязель, амбарные вредители в зернопродуктах);
6. вкусовые качества;
7. повреждения и болезни растений;

Порядок: 1, 2, 3,4, 5,7,6

Задание № 28

Укажите последовательность отбора одной средней пробы жидких продуктов

Ответ:

1. собирают в количестве 100 г,
2. в присутствии владельца,
3. тщательно перемешивают специальными мутовками или трубками;

4. регистрация в журнале

Порядок: 4,2,3,1

Задание № 29

Укажите последовательность отбора одной средней пробы квашеных, соленых и маринованных продуктов

Ответ:

1. обирают в количестве 150 г (рассола не менее 100 см³)

2. отбирают вместе с рассолом или маринадом;

3. в присутствии владельца

4. регистрация в журнале

Порядок: 4,3,2,1

Задание № 30

Укажите последовательность отбора одной средней пробы сыпучих продуктов

Ответ:

1. обирают в количестве 100 г

2. щупом или ложкой тщательно перемешивают

3. в присутствии владельца

4. регистрация в журнале

Порядок: 4,3, 2,1

Задание № 31

Укажите последовательность отбора одной средней пробы штучного товара

Ответ:

1. отдельные экземпляры отбирают из различных участков

2. 200,0 г (не менее 2-х экземпляров)

3. или отбирают отдельно из каждой тары или упаковки

4. в присутствии владельца

5. регистрация в журнале

Порядок: 5,4,1,2,3

Задание № 32

Укажите последовательность исследования органолептических показателей при экспертизе злаковых и кукурузы

Ответ:

1. чистота,

2. наличие сорной и зерновой примеси,

3. цвет, блеск,

4. запах и вкус зерна.

5. внешний вид и однородность партии

Порядок: 5,1,2,3,4

Задание № 33

Укажите последовательность исследования запаха муки

Ответ:

1. насыпают в стакан,

2. взвешивают 20 г муки помещают на чистую бумагу,

3. согревают дыханием и исследуют запах,

4. заливают горячей (60 °С) водой,

5. взбалтывают,

6. накрывают стеклянной пластинкой на несколько минут

7. сливают воду и определяют запах.

Порядок: 2,3,1,4,5,6,7

Задание № 34

Укажите последовательность определения общей кислотности рассола или маринада.

Ответ:

1. 20 мл рассола или маринада,

2. помещают в мерную колбу емкостью 250 мл,

3. доливают до метки дистиллированной водой и хорошо перемешивают,

4. добавляют индикатор фенолфталеин

5. 50 мл разведенного рассола или маринада
6. титрование 0,1 н. NaOH или КОН
7. появление стойкого розового окрашивания
8. общую кислотность рассчитывают по формуле

Порядок: 1,2,3,5,4,6,7,8

Задание № 35

Укажите последовательность определения содержания поваренной соли в пробе рассола (маринада)

Ответ:

1. нейтрализованная проба после окончания титрования раствором едкого натра или едкого кали,

2. добавить 1 мл 10%-ного раствора хромовокислого калия,
3. титрование 0,1 н. раствором азотно-кислого серебра,
4. появления стойкого кирпично-красного (оранжевого) окрашивания,
5. содержание поваренной соли (хлористого натрия) вычисляют по формуле,
6. Определяют, сколько азотно-кислого серебра пошло на титрование в мл

Порядок: 1,2,3,4,6,5

Задание № 36

Список заболеваний каких овощей представлен ниже, установите соответствия

Дистракторы:

1. картофель
2. свекла
3. морковь

Дистракторы соответствия:

1. фузариоз, парша обыкновенная, черная парша (ризоктониоз) черная ножка, кольцевая гниль, мокрая гниль, пуговичная болезнь, рак;
2. черная гниль белая гниль, бурая гниль, серая гниль;
3. туберкулез, рак, прыщеватая парша, фузариоз, или кагатная гниль, парша, сердцевидная гниль, бактериозы.

Соответствие: 1-1, 2-3, 3-2

Задание № 36

Установите соответствие между названием гриба и особенностями строения его шляпки

Дистракторы:

1. трубчатые
2. сумчатые
3. пластинчатые

Дистракторы соответствия:

1. Трюфель белый
2. Волнушка
3. маслята

Соответствие: 1-3, 2-1, 3-2

Задание № 37

Установите соответствие между названием гриба и особенностями строения его шляпки

Дистракторы:

1. трубчатые
2. сумчатые
3. пластинчатые

Дистракторы соответствия:

1. сморчок обыкновенный
2. подосиновик
3. шампиньон луговой

Соответствие: 1-2, 2-1, 3-3

Задание № 38

Установите соответствие между названием гриба и особенностями строения его шляпки

Дистракторы:

1. Трубчатые

2. Сумчатые
3. пластинчатые

Дистракторы соответствия:

1. груздь настоящий
2. маслята
3. дождевик шиповатый

Соответствие: 1-2, 2-3, 3-1

Задание № 39

Установите соответствие между названием гриба и категорией, к которой он принадлежит

Дистракторы:

1. маслята,
2. белый гриб,
3. рядовка фиолетовая,
4. груздь черный.

Дистракторы соответствия:

1. категория I
2. категория II
3. категория III
4. категория IV

Соответствие: 1-2, 2-1, 3-4, 4-3

Задание № 40

Установите соответствие между названием гриба и категорией, к которой он принадлежит

Дистракторы:

1. волнушка,
2. рыжик,
3. рядовка фиолетовая,
4. опята осенние.

Дистракторы соответствия:

1. категория I
2. категория II
3. категория III
4. категория IV

Соответствие: 1-2, 2-1, 3-4, 4-3

Задание № 41

Установите соответствие: какой показатель влажности должны иметь перечисленные доброкачественные продукты?

Дистракторы:

1. крахмал кукурузный,
2. крахмал картофельный,
3. продовольственный горох,
4. зерно на колхозных рынках.

Дистракторы соответствия:

1. не более 16%,
2. не более 18%,
3. не более 20%,
4. не более 13%.

Соответствие: 1-4, 2-3, 3-1, 4-2

Задание № 42

Нормы взятия проб растительных продуктов для проведения ветсанэкспертизы (установите соответствия)

Дистракторы:

1. свежая зелень,
2. фрукты свежие,
3. семена маслиничных культур,
4. фрукты сушеные.

Дистракторы соответствия:

1. 100 г,
2. 50,
3. 200 г (не менее 2-х экземпляров)
4. 10 г.

Соответствие: 1-4, 2-3, 3-2, 4-1

Задание № 43

В муке допускается не более ... посторонних примесей и спорыньи, горчака, куколя и пр. (установите соответствие).

Дистракторы:

1. сорыньи или головни,
2. горчака или вязеля,
3. куколя.

Дистракторы соответствия:

1. не более 0,1%
2. не более 0,04%
3. не более 0,05%.

Соответствие: 1-3, 2-2, 3-1

Задание № 50

Методы лабораторной экспертизы сушеных корнеклубнеплодов и овощей (укажите соответствия)

Дистракторы:

1. на содержание влаги,
2. на содержание ферропримесей
3. на содержание минеральных примесей.

Дистракторы соответствия:

1. магнитом,
2. осаждение,
3. высушивание.

Соответствие: 1-3, 2-2, 3-1

Задание № 44 владеть 10

О каком заболевании моркови идет речь. На поверхности корнеплодов появляются серовато-свинцовые пятна, слегка западающие внутрь. Затем их поверхность покрывается грибницей, внешне напоминающей войлочный налет буровато-фиолетового цвета. Позже налет исчезает, оставаясь лишь у вершины корнеплода, а на поверхности появляются многочисленные черные точки – склероции гриба. Пораженные корнеплоды постепенно усыхают и растрескиваются? (Ответ введите одним словом)

Ответ: ризоктониоз

Задание № 45

О каком заболевании картофеля идет речь. На клубнях вначале белых, затем желтоватых, наконец коричневых или черных наростов, возникающих из клубневых почек — «глазков». После созревания наросты гнивают, превращаясь в бурую слизистую жидкость с сильно выраженным неприятным запахом. (Ответ введите одним словом)

Ответ: рак

Задание № 46

Если на титрование разведенного капустного рассола с индикатором пошло 9 мл 0,1 н. раствора едкого кали (КОН), то чему равна общая кислотность такого рассола в процентах? (Ответ запишите цифрой)

Ответ: 2

Задание № 54

Определение содержания поваренной соли в пробе рассола (маринада) проводят после определения в нем кислотности. К нейтрализованной пробе (по окончании титрования раствором едкого натра или едкого кали) добавляют 1 мл 10%-ного раствора хромовокислого калия, а затем проводят титрование 0,1 н. раствором азотно-кислого серебра до появления стойкого кирпично-красного (оранжевого) окрашивания. Если на титрование пробы пошло 12 мл азотно-кислого серебра, то какая концентрация соли в исследуемом рассоле? (Ответ запишите цифрой).

Ответ: 1,8.

Задание № 47

Какое максимальное содержание соли может иметь огуречный рассол в процентах? (ответ укажите цифрой)

Ответ: 5

Задание № 48

Какое максимальное содержание соли могут иметь овощные маринады? (ответ укажите цифрой)

Ответ: 3

Задание № 49

В течение какого времени удерживают пробу квашеных, соленых или маринованных овощей в подвешенном состоянии в марлевом мешке и дают рассолу стечь (без отжима) для определения его количества по отношению к общей массе продукта в минутах (ответ укажите цифрой)

Ответ: 15

Задание № 50

Определите кислотное число подсолнечного масла, если на титрование пробы в количестве 5 мл пошло 5,3 мл 0,1 н. раствора едкого кали (натра). (Ответ запишите цифрой)

Ответ: 6

Задание № 51

Как прочитать реакцию на альдегиды с флороглюцином в эфире (по Крейсу), если смесь после постановки реакции окрасилась в розово-красный цвет. (Ответ запишите одним словом).

Ответ: положительно

Задание № 52

Навеску сушеных овощей массой 10 г высушили в шкафу при температуре 130 °С в течение 40 мин. После этого ее масса стала 8 г. Определите влажность продукта в процентах. (Ответ запишите цифрой)

Ответ: 20

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)