Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования и кадровой политики
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА
(АЭТ ДАГЕСТАНСКИЙ ГАУ)

«Утверждаю»
Директор _____ Магомедов Д.А.
«30» апреля 2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебному предмету

МДК 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза

36.02.01 «Ветеринария»

Махачкала – 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

Фонд оценочных средств по учебному предмету разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Составитель: Аветисова Д.А.. к.б.н, ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ
Аграрно-экономический техникум.

Фонд оценочных средств одобрен на заседании ПЦК общеобразовательных, общегуманитарных социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин «30» апреля 2026 г, протокол № 8.

Председатель ПЦК Бариев Ю.А.

СОГЛАСОВАНО:

Директор АЭТ подпись Магомедов Д.А.

I. ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебному предмету
МДК 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза
36.02.01 «Ветеринария»

Основные сведения об учебном предмете

Общая трудоемкость дисциплины составляет 184 и 172 академических часа.

Вид учебной работы	**Объем в часах**
	Курс 3, 4
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**184**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**172**
в том числе:	
теоретическое обучение	100
практические занятия	72
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме экзамен	

1.1 Требования к результатам обучения по дисциплине, формы их контроля и виды оценочных средств

Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные умения)	**Наименование темы**	**ПК ОК**	**Наименование оценочного средства**	
			Текущий контроль	**Промежуточная аттестация**
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1. Убойные животные. Транспортирование животных (птицы). Предубойное содержание и убой. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов				
Усвоенные знания: . Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животны История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы	**Тема 1.** Введение.	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для зачета и экзамена.

Усвоенные знания: Характеристика животных, предназначенных для убоя, заготовка и современные требования, предъявляемые к ним	**Тема 2**. Убойные животные	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена.
Усвоенные знания: Значение откорма и нагула животных, ветеринарно профилактические мероприятия при их заготовке. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы	**Тема 3** Методика определяющие категории упитанности животных	**ОК 01-ОК 11**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена.
Усвоенные знания: Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных. Способы транспортирования: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным транспортом, перегон животных. Подготовка животных к транспортированию Болезни животных, связанные с транспортированием. Изолирование и карантирование животных.	**Тема 4.** Транспортировка животных	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Способы перевозки, Температурный режим, сроки и правила перевозки скоропортящихся продуктов	**Тема 5.** Транспортировка скоропортящихся продуктов и животного сырья	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Оформление транспортной документации. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	**Тема 6.** Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Типы и структура боенских мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарносанитарных блоков в промышленных комплексах 1. Водоснабжение, удаление	**Тема 7.** Предприятия по переработке животных (птицы).	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена

сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона по охране природы				
Усвоенные знания: Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятий по выпуску доброкачественной продукции. Дезинфекция, требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинсекция, дератизация Личная гигиена и гигиена труда.	**Тема 8.** Санитарно-гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям Гигиена труда	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Предубойный осмотр, выдержка животных. Способы убоя. Современные технологические схемы убоя животных (птицы).	**Тема 9.** Подготовка животных (птицы) к убою, убой животных (птицы).	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Технологические линии по убою и переработке животных и первичной обработке туш и внутренних органов. Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах.	**Тема 10.** Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Определить топографию и морфологические особенности лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у различных видов животных	**Тема 11.** Топография лимфатических узлов животных	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра голов и туш Организация рабочих мест. Методика и техника послеубойного исследования головы, туш животных.	**Тема 12.** Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов Организация рабочих мест. Методика и техника послеубойного исследования головы, внутренних органов животных.	**Тема 13.** Организация и методика послеубойного осмотра внутренних органов	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена

Усвоенные знания: Методика проведения клеймения туш. Виды клейм в зависимости от вида и категории упитанности животных	**Тема 14.** Клеймение туш	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Раздел 2. Морфология, химия и товароведения мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении				
Усвоенные знания: .Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов животных и птиц. Факторы влияющие на химический состав мяса. Созревание (ферментации) мяса, его сущность и факторы, влияющие на данный процесс.	**Тема 15.** Общее понятие о мясе. Морфологияи химия мяса. Созревание мяса	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Пороки мяса Пороки вкуса, запаха, цвета, консистенции. Причины и их сущность. Санитарная оценка	**Тема 16.** Изменения в мясе после убоя и при хранении (пороки мяса)	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Оргагалептическая оценка. Проба варкой. Физико-химическое исследование Бактериоскоскопия	**Тема 17.** Определение свежести образцов мяса	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Раздел 3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров,кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискатов				
Усвоенные знания: .Субпродукты, их классификация и пищевая ценность, переработка напищевые цели. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	**Тема 18.** Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Жировое сырье, его пищевое значение .Органолептическое исследование Лабораторное исследование	**Тема 19.** Пищевые жиры	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Виды сырья для переработки на кормовые цели. Способы переработки. Утилизация конфискатов.	**Тема 20.** Переработка технического сырья на кормовые цели. Утилизация ветеринарных конфискатов	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной, инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении				
Усвоенные знания: Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя, при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. Исследование мяса на бруцеллез, туберкулез лептоспироз, сибирскую язву. Отбор проб. Санитарная оценка	**Тема 21.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при инфекционных болезнях	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Предубойную и послеубойную диагностику животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии и ветеринарно-санитарную оценку туш и органов. Локализация возбудителя в тканях и органах животных. Ветеринарно -санитарная оценка туш и органов при обнаружении болезней инвазионной этиологии, передающихся и не передающихся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы и кроликов при обнаружении болезней инвазионной этиологии .Дифференциальная диагностика.	**Тема 22.** Ветеринарно -санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при инвазионнх болезнях	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Трихинелоскопия. Отбор проб. Методы исследования. Санитарная оценка	**Тема 23.** Исследование мяса при трихинеллезе и цистицеркоз	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: ВСЭ туш и органов животных при незаразных болезнях. При 1 септических процессах, органов дыхания, маститах, патологии обмена веществ, ожоговых и механических травмах, перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками. Сроки убоя животных (птицы), подвергшихся	**Тема 24.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии.	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена

воздействию сильно. Методы исследования мяса и внутренних органов при незаразной этиологии				
Раздел 5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы				
Усвоенные знания: Современные понятия о пищевых з происхождения в возникновении пи типизации сальмонеллезных бактер Патогенность сальмонелл для живо тных и людей. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, Токсикоинфекции, вызываемые усл овно патогенными микроорганизмам Патогенность бактерий для животн ых и человека. Источники и пути ин фицирования мяса и других продукт ов и их санитарная оценка при обсе менении микроорганизмами.	**Тема 25.** Пищевые токсикоинфе кции	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Токсикозы, вызываемые стафилокок продуктов в развитии токсикозов токсигенными стрептококками к кл остридиум ботулизм. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токси козов. Действующие ГОСТы	**Тема 26.** Пищевые токсикозы	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Отбор проб, пересылка материала Методика исследования. Санитарная	**Тема 27.** Исследовани е мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелл, ботулизме.	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Раздел 6. Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных				
Усвоенные знания: Порядок проведения убоя больных животных, болезни при которых он запрещен	**Тема 28.** Убой больных животных и порядок его проведения	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Различие мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных Распознавание мяса здоровых , больных и убитых в агональном состоянии животных по результатам микроскопия мазков-отпечатков,	**Тема 29.** Различия мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена

величине pH, реакции на пероксидазу формольной реакции	состоянии сырья			
Усвонные знания: Обезвреживание мяса и мясных про температурой и посолом. Режимы обезвреживания. Санитарная оценка продуктов убоя. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы	**Тема 30.** Санитарная оценка продуктов убоя. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Режимы обезвреживания Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы.	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Раздел 7. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов				
Усвонные знания: Краткие сведения о новых методах нагрев. .Биологические принципы, санитарное и экономическое значение	**Тема 31.** Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов, биологические принципы, санитарное и экономическое значение	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Краткие сведения о новых методах нагрев. .Биологические принципы, санитарное и экономическое значение	**Тема 32.** Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов, биологические принципы,санитарное и экономическое значение	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Замораживание мяса в блоках. Требование ГОСТов к охлажденному и мороженного мяса. .Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Баночные консервы, методы исследования, пороки мясных баночных консерв. Санитарная оценка.	**Тема 33.** Консервирование мяса низкой и высокой температурой	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания:	**Тема 34.** Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Пороки баночных	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена

Основы производства мясных консервов. Методы исследования и оценка качества мясных баночных консервов Лабораторное исследование Санитарная оценка баночных консервов, виды пороков мясных баночных консервов	консервов. Действующие ГОСТы на консервы.			
Усвонные знания: Сущность и способы посола. Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Изменения в мясе при посоле. Пороки и ветеринарно-санитарная экспертиза солонины Условия хранения солонины.	**Тема 35.** Сущность и способы посола. Консервирование мяса поваренной солью	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Сущность и способы посола, Использование копчения при консервировании мяса. Виды копчения	**Тема 36.** Консервирование мяса копчением	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Производство колбасных изделий Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий	**Тема 37.** Краткая характеристика современного колбасного производства. Сырье и его подготовка.	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Технологический процесс изготовления вареных, полукопченных, варенокопченых, сырокопченых колбас	**Тема 38.** Основы технологии производства вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас.	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Способы упаковки Температурный режим хранения и транспортирование колбасных изделий Действующие ГОСТы на колбасные изделия	**Тема 39.** Упаковка, хранение и транспортирование. Действующие ГОСТы на колбасные изделия..	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Определение свежести вареных колбас. Органолептическое исследование. Химическое и бактериологическое исследование колбас	**Тема 40.** Методика ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий..	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена

Усвонные знания: Определение свежести вареных кол бас. Органолептическое исследован ие. Химическое и бактериологическ ое исследование колбас	**Тема 40.** Методика ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий..	**ОК 01;- ОК 11**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Раздел 8. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов				
Усвонные знания: Химический состав и пищевая цен ность молока. Факторы, влияющие на химический состав, свойства молока	**Тема 41.** Состав и химические свойства молока. Микрофлора молока	**ОК 01- ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Методы определения кислотности, плотности, обсемененности молока	**Тема 41.** Методы определения сортности молока, чистоты молока	**ОК 01- ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Методы определения кислотности, плотности, обсемененности молок а. Контроль санитарного качества молока на фермах. Мероприятия по повышению качества молока Правила личной и производственн ой гигиены работников	**Тема 42.** Методы определения сортности молока, чистоты молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественн ого молока	**ОК 01- ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Причины возникновения пороков Способы предупреждения пороков Молока. Пороки вкуса, цвета, запаха и консистенции	**Тема 43.** Пороки молока и способы их предупреждения .Способы обезвреживания молока	**ОК 01- ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Взятие средней пробы молока Органолептическое исследование. Лабораторные методы исследования молока	**Тема 44.** Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	**ОК 01- ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Инфекционные болезни передающи еся через молоко Маститное мо Способы и режимы обезвреживания молока	**Тема 45** Болезни животных передающиеся человеку через молоко	**ОК 01- ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена

Усвонные знания: Кисломолочных продуктов их диети значение. .Способы приготовления простокваши, кефира, кумыса. Методы исследования. Пороки кисломолочных продуктов. Санитар ная оценка	**Тема 46** Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовлен ия масла и сыров. Методы исследо вания. Пороки масла и сыра	**Тема 47** Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Раздел 9. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы яиц				
Усвонные знания: Питательная ценность и химическ ий состав яиц Строение яиц. Санитарные требования при сборе Яиц. Температурный режим хранения яиц. Упаковка, приемка и транспортировка яиц	**Тема 48** Пищевое значение яиц, ихстроение и химический состав. Требования при сборе, упаковке, транспортирова нии и хранении яиц	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Пищевые пороки яиц. Технические пороки яиц. Санитарная оценка. Микрофлора яиц.Пути заражения яи .Болезни передающиеся человеку через пищевые яйца	**Тема 49** Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Классификация яиц по категориям Сортировка яиц.	**Тема 50** Товароведческа я оценка куриных яиц.	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Наружный осмотр. Овоскопирование Люминесцентный анализ	**Тема 51** Ветеринарно-санитарная оценка яиц.	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Радел 10. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и ее продуктов				

Усвонные знания: Диагностика основных инфекционных болезней рыбы. Ветеринарно-санитарных мероприятий при их обнаружении; Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при обнару инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку	**Тема 52** Ветсанэкспертиза рыбы при инфекционных болезнях	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Диагностика основных инвазионных болезней рыб и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий эпри их обнаружении Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при обнаружении инвазионных болезней, передающихся и не передающихся человеку через рыбу и рыбную продукцию.. Санитарная оценкарыбу и рыбную продукцию.	**Тема 53** Ветсанэкспертиза рыбы при инвазионных болезнях	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Отбор проб. Органолептическое Исследование. Лабораторные Методы Химические методы Доброкачественность и санитарная оценка	**Тема 54** Методы исследования рыбы и рыбных продуктов	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Раздел 11. Методики ветеринарносанитарной экспертизы меда				
Усвонные знания: Виды меда Химический состав Пищевая ценность меда Отличия падевого меда от цветочного	**Тема 55** Мед. Виды, химический состав меда. Падевый мед	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Отбор проб для исследования Лабораторные методы постановки реакции на содержание в меде сахара, патоки, крахмала, муки и других примесей	**Тема 56** Методы определения фальсификации меда	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвонные знания: Взятие проб для исследования Органолептическое исследование Лабораторные методы исследования Физико-химические показатели меда	**Тема 57** Методы исследования меда	**ОК 01;-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках				

Усвонные знания: Положение, устройство и оборудо вание лаборатории ветсанэкспер тизы на рынках Функции и задачи работников лаборатории Привила доставки на рынок пище вых продуктов Ознакомление с документацией на мясомолочных пищевых станций и регистрации поступающей пищевой продукции	**Тема 58** Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке Документация на продовольствен ных рынках	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Правила и порядок приема молока и Рынок. Сопроводительные документы при приеме молока и молочных продуктов. Отбор проб. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках	**Тема 59** Порядок и методы исследования на рынке мясных (птице) продуктов	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Правила и порядок приема рыбы на Рынок. Сопроводительные документы при приеме рыбы на рынке Особенности и порядок ветеринар но- санитарной экспертизы рыбы на рынке	**Тема 60** Порядок и методы исследования на рынке рыбы	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Правила и порядок приема меда и растительных пищевых продуктов на рынок. Методы исследования на рынке меда, определения его натуральности Определение возможных случаев фальсификации мела Органолептическое исследование растительных продуктов Определение нитратов в раститель ных пищевых продуктах	**Тема 61** Порядок и методы исследования на рынке меда и растительных пищевых продуктов	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Правила и порядок приема пищев ых яиц на рынок. Сопроводитель ные документы при приеме яиц на рынке. Особенности и порядок ветеринарно- санитарной э кспертизы яиц на рынке.	**Тема 62** Исследования на рынке пищевых яиц	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена
Усвоенные знания: Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продукта ми на рынках. Ветеринарно-санитар ные мероприятия проводимые на рынке	**Тема 63** Ветеринарно-санитарные мероприятия и ветсанадзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках	**ОК 01-ОК 11.**	Вопросы для устного (фронтального), письменного опроса, практические задания, тестирование	Примерные вопросы для промежуточной аттестации в форме экзамена, примерные задания для экзамена

1.2 Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций

№ п/п	Индекс компе-тенции	Уровни компетенции сформированности			
		Недостаточный	**Удовлетворительный (достаточный)**	**Базовый**	**Повышенный**
1.	**ОК 01; ОК 04.**	Не имеет представ-ления о результатах Изучения предмета «Ветеринарно-санитарная экспертиза». обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания учебного материала: показывает пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренны х программой заданий, не знаком с рекомендованной литературой, не может исправить допущенные ошибки; не способен применять знание теории к решению задач профессионально го характера; не умеет определить собственную оценочную позицию;	Имеет неполное представление с результатах изучения предмета «Ветеринарно-санитарная экспертиза». и студент в основном знает программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работпо профессии, но ответ, отличается недостаточной полнотой и обстоятельностью изложени показывает знания основного учебного материала в минимальном объеме, необходимом для дальнейшей учебы, справляется с выполнением заданий, предусмотренных программой, допуская при этомбольшое количество не принципиальных ошибок; знаком с основной литературой, рекомендованной программой. Допускает существенные погрешности в ответе на экзамене и при выполнении	Допускает неточности в результатах изучения предмета «Ветеринарно-санитарная экспертиза»., и студент дает ответ, отличающийся меньшей обстоятельностью и глубиной изложения: показывает достаточный уровень знаний в пределах основного учебного материала, без существенных ошибок выполняет предусмотренные в программе задания; усвоил основную литературу, рекомендованную в программе; способен объяснить взаимосвязь основных понятий дисциплины при дополнительных вопросах преподавателя; допускает несущественные погрешности в ответе на экзамене и при выполнении заданий, устраняет их без помощи преподавателя; может аргументировать, дискутировать, определять цель деятельности на занятиях с помощью преподавателя.	Демонстрирует чёткое представление о результатах изучения предмета «Ветеринарно-санитарная экспертиза». и студент дает полный и правильный ответ на поставленные и дополнительные (если в таковых была необходимость) вопросы: показывает всестороннее, систематическо е и глубокое знание основного и дополнительног о учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренн ые программой; усвоил основную и знаком с дополнительной рекомендованно й литературой; может объяснить взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для последующей профессиональн ой

		допускает грубое нарушение логики изложения материала. допускает принципиальные ошибки в ответе на вопросы; не может исправить ошибки.	заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя; испытывает затруднение при определении и формулировании умение самостоятельно формулировании цели деятельности на занятиях с помощью преподавателя.		деятельности; проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала; может полностью аргументировать, дискутировать, определять и формулироватьцель деятельности

II. Комплект оценочных средств.

2.1. Пакет заданий для контроля знаний и умений

Назначение:

ФОС предназначен для проведения промежуточной аттестации, с целью выявления уровня освоенных умений и усвоенных знаний, необходимых для изучения данной дисциплины.

Вариант 1

1.Какая главная задача ветсанэкспертизы:

a) выпуск только доброкачественной продукции.
b) контролировать инфекционные болезни
c) проверять продукты на зараженность их паразитами.

2. Личинки трихинеллы паразитируют:
a) на кожном покрове
b) в мышцах
c) в желудке

3. При каких инфекционных болезнях запрещен убой животных на мясо:
a) бруцеллез
b) ящур, туберкулез
c) бешенство, ботулизм

4.Что необходимо иметь на территории мясокомбината:

a) пункт приема шкур
b) магазин для реализации ливера
c) автомойку для дезинфекции транспорта

5. Какое убойное животное не оглушают перед убоем:
a) крупно рогатый скот
b) овец
c) лошадь

6. Что необходимо сделать с убойными животными за сутки до убоя:

a) вволю напоить, не кормить и дать отдохнуть
b) хорошо погонять
c) вволю накормить

7. Что такое нутровки туш:
a) процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости

b) процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
c) процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости

8. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:
a) в карантинном отделении
b) на санитарной бойне
c) в изоляторе

9. Запрещается забой животных на мясо до:
a) 14- дневного возраста
b) 3 месяцев
c) 30- дневного возраста

10. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:
a) определения запаха
b) определения прозрачности и аромата бульона
c) определения внешнего вида и цвета

11. Исследование мяса на свежесть начинают с:
a) учитывая поверхностных лимфатических узлов
b) органолептических исследований
c) внутренностей

12. Какой вид оглушения распространенный:
a) электрооглушение
b) молотом
c) с помощью стреляющих аппаратов

13. Какое убойное животное можно перерабатывать на мясо в шкуре

14. Какое убойное животное не оглушают перед убоем

15. Соотнесите тип исследования и применяемое определение.

Тип исследования	Определение
a) Реакцию на пероксидазу проводят с целью	1) Готовят мазки-отпечатки из поверхностных и глубоких слоев мяса, окрашивают по Граму
b) Для обнаружения личинок	2) Ножки диафрагмы, жевательные

Тип исследования	Определение
трихинелл в свинине используется метод	(массетеры), межрёберные, мышцы пищевода, сердце
c) На трихинеллёз обязательно исследуют мышцы	3) Определения свежести мяса:
d) **Б**актериоскопию мяса проводят	4) Компрессорная трихинеллоскопия

16. Соотнесите тип исследования и применяемое определение.

Тип исследования	Определение
a) Клеймо подтверждающее полную пригодность	1) Нанесение на мясные туши, части туш, субпродукты оттисков клейм и штампов.
b) Ветеринарное клеймение	2) Овальное. Оно означает, что ветсанэкспертиза проведена в полном объёме, и продукт допускается к реализации без ограничений.
c) Прямоугольное клеймо «Предварительный осмотр»	3) После полного завершения ветеринарно-санитарной экспертизы:
d) Клеймение проводят	4) Животные прошли предубойный и послеубойный осмотр (а лошади — ещё и прижизненное исследование на сап), а хозяйство признано благополучным по карантинным болезням

17. Что делают с тушей и органами при подтверждённой сибирской язве?
18. Что такое органолептика?
19. Что изобрел профессор Вольферц?
***20.* По каким признакам определяют свежесть рыбы?**

Вариант 2

1. Партия скота считается:

1. Группа животных, направленных на убой.
2. Больных животных с целью постановки диагноза.
3. Откормленных животных с целью обнаружения инвазионных заболеваний.

2. На рынок поступила туша животного с диагнозом «беломышечная болезнь»., как поступить:

1. При наличии дегенеративных изменений в мышцах тушу со всеми органами направляют на техническую утилизацию.
2. Тушу животного выпускают без изменений.
3. При незначительном поражении тушу выпускают после зачистки.

3. При обнаружении мастита вымя:

1. Направляется на техническую утилизацию или уничтожают.
2. Выпускают без ограничений.
3. Отправляют на глубокую заморозку.

4. Для определения свежести мяса животного используют куски мышц массой:

1. Больше 200 г.
2. Не больше 200 г.
3. 500 г.

5. Образцы, отобранные от одной туши, упаковывают вместе в бумажный пакет и укладывают в:

1. Полиэтиленовый пакет
2. Металлическую тару.
3. Пергаментную бумагу

6. **Орган, который обязательно исследуют на финноз (цистицеркоз) при послеубойной экспертизе:**

1. Сердце
2. Печень
3. Жевательные мышцы и мышцы диафрагмы

7. При обнаружении сибирской язвы у убойного животного:

1. Тушу направляют на проварку
2. Тушу и все органы немедленно уничтожают, проводят дезинфекцию
3. Тушу замораживают на 3 месяца

8. **Продукты убоя, подозреваемые в обсеменении бактериями рода Salmonella:**

1. Выпускают без ограничений
2. Направляют на проварку и переработку
3. Уничтожают

9. **Какие показатели определяют свежесть молока:**

1. Кислотность и редуктазная проба.
2. Жирность и плотность.
3. Цвет и запах.

10. Какие методы используются для обеззараживания молока:

1. Добавление консервантов
2. Фильтрация и охлаждение.
3. Пастеризация и стерилизация

11. При какой температуре производится замораживание мяса для длительного хранения?

1. -18°C.
2. -12°C.
3. -24°C.

12. Что такое санитарная оценка мяса:

1. Определение качества мяса.
2. Оценка безопасности мяса для потребления.
3. Проверка соответствия мяса стандартам.

13. Яйца какой птицы не допускают к свободной реализации

14. Как поступают с рыбой, в которой обнаружены токсичные вещества (пестициды, тяжёлые металлы) в концентрациях, превышающих допустимые нормы

15. Соответствие заболевание/поражение туши — санитарное решение

Заболевание/поражение	**Санитарное решение**
a) Туберкулёз с поражением только лимфоузлов одного органа	1) Тушу со всеми органами утилизируют
b) Сибирская язва	2) Тушу направляют на промпереработку с обеззараживанием (замораживание/проварка), поражённые участки утилизируют
c) Финноз (цистицеркоз) с единичными финнами в жевательных мышцах	3) Тушу и все органы немедленно уничтожают, проводят дезинфекцию
d) Флегмона с обширным поражением тканей	4) Тушу выпускают после проварки, поражённый орган утилизируют

16. Соответствие метода обеззараживания — условия применения

Метод обеззараживания	Условия применения
a) Замораживание для обезвреживания рыбы от личинок гельминтов	1). Куски мяса массой до 2 кг, толщина до 8 см, варка при кипении не менее 3 часов
b) Проварка мяса при подозрении на заразную болезнь	2) Температура не выше −20 °C не менее 24 часов
c) Глубокое замораживание мяса при цистицеркозе	3) Пастеризация при 72 °C в течение 15–20 секунд либо кипячение не менее 5 минут
d) Обеззараживание молока при неблагополучном хозяйстве	4) Температура −12 °C и ниже, экспозиция не менее 10 суток

17. Куда специалист вносит результаты экспертизы?

18. В каких случаях животных направляют на санитарную бойню?

19 На какие мышцы в первую очередь обращают внимание при осмотре на финноз (цистицеркоз)?

20. Что делают с животными, у которых при предубойном осмотре выявлена температура выше нормы?

Ответы (ключи) к заданиям

Вариант 1

№	Ответы
1	a
2	b
3	c
4	c
5	b
6	a
7	c
8	b
9	a
10	c
11	b
12	a
13	Свинья
14	овец
15	a-3, b-4, c-2, d-1

16	a-2, b-1, c-4, d-3,
17	Все продукты убоя уничтожают (сжигают)
18	Внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция
19	Полый нож для взятия крови на пищевые цели
20	Внешний вид, цвет жабр, прозрачность глаз, консистенция.

Вариант 2

№	**Ответы**
1	a
2	c
3	a
4	b
5	c
6	c
7	b
8	b
9	a
10	c
11	a
12	b
13	Водоплавающей птицы
14	Утилизируют или уничтожают
15	a-4, b-3, c-2, d-1
16	a-2, b-1, c-4, d-3,
17	В журнал ветеринарно-санитарной экспертизы
18	При подозрении на заразные болезни
19	Жевательные мышцы, мышцы языка, сердца, диафрагмы и межрёберные мышцы
20	Изолируют и подвергают дополнительному обследованию.

Оценка «5» (отлично) соответствует результатам, содержащим от 19 до 20 правильных ответов из 20 вопросов теста.
Оценка «4» (хорошо) — от 15 до 18 правильных ответов.
Оценка «3» (удовлетворительно) — от 10 до 14 правильных ответов.
Оценка «2» (неудовлетворительно) — от 0 до 9 правильных ответов.

3.1. Инструкция по организации и проведению тестирования

Действия преподавателя во время проведения тестирования:

1) приветствует обучающихся;

2) объясняет обучающимся цель предстоящей работы: получение объективной информации о состоянии качества подготовки и освоения обучающимися

основной профессиональной образовательной программы; доводит правила проведения тестирования;

3) устанавливает соответствие представленного профессиональной образовательной организацией списка группы и списка обучающихся, фактически присутствующих;

4) раздает обучающимся бланки заданий и бланки ответов;

5) знакомит со структурой заданий, отмечает особенности, объясняет правила заполнения бланков ответов;

6) обращается к обучающимся: «Есть ли вопросы?» (не имеет права отвечать на вопросы по содержанию заданий);

7) фиксирует время начала и время окончания работы на видном месте (доске);

8) отслеживает полную самостоятельность обучающихся при выполнении работы;

9) предупреждает обучающихся о том, что до конца процедуры осталось 10 мин;

10) по истечении времени выполнения работы собирает материалы работы (заполненные бланки ответов); проверяет соответствие количества работ числу испытуемых обучающихся;

11) благодарит обучающихся за участие в работе, желает успехов.

После завершения задания преподавателям выдаются эталоны ответов для каждого варианта заданий, работы проверяются преподавателями, проводящими проверочную работу согласно системе оценивания заданий и работы в целом. По итогу заполняется протокол.

Действия обучающихся при выполнении тестового задания:

1) внимательно читайте все задания работы и указания по его выполнению;

2) если не можете выполнить очередное задание, не тратьте время, переходите к следующему;

3) только выполнив все задания, вернитесь к тем, которые у вас не получились сразу;

4) старайтесь работать быстро и аккуратно;

5) все задания выполнять на выданных листах;

6) если ошибся, зачеркни ошибку и выбери другой ответ;

7) после выполнения всех заданий осуществить проверку.

8) сдать заполненные бланки ответов преподавателю.

3.2. Сценарии выполнения тестовых заданий:

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

из четырех предложенных	2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать верный ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер выбранного варианта ответа.
Задание закрытого типа На установление соответствия	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа
Задание закрытого типа на установления правильного порядка	1.Внимательно прочитать текст задания для определения цель выполнения последовательности действий. 2. Изучить элементы последовательности. 3. Анализировать логическую связь между элементами. 4. Последовательно запишите все элементы в правильном порядке.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса, задачи 2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.