

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

**КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ
ЭКСПЕРТИЗЫ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по учебной работе

Института ветеринарной медицины

Р.Р. Ветровая

2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.31 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Уровень высшего образования - СПЕЦИАЛИТЕТ

Направленность программы Диагностика, лечение и профилактика болезней
животных

Код и наименование специальности 36.05.01 Ветеринария

Квалификация – ветеринарный врач

Форма обучения: очная

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования – специалитет), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 3 сентября 2015 г. N 962

Рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) высшего образования и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составители: Лыкасова И.А., доктор ветеринарных наук
Мижевикина А.С., кандидат ветеринарных наук

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров: протокол № 8 от 1.03.2019 г.

Заведующий кафедрой: Лыкасова И.А, доктор ветеринарных наук



Прошла экспертизу в методической комиссии факультета ветеринарной медицины, протокол № 5 от 01.03.2019 г

Рецензент: Крыгин В.А. кандидат ветеринарных наук, доцент

Председатель методической комиссии факультета
ветеринарной медицины
кандидат ветеринарных наук, доцент



Н.А.Журавель

Декан факультета ветеринарной медицины



Д.М.Максимович

Заместитель директора по информационно
библиотечному обслуживанию



А.В. Живетина

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
1.1 Цели и задачи освоения дисциплины	4
2 ОБЪЁМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
2.1 Тематический план изучения и объём дисциплины.....	9
2.2 Структура дисциплины	11
2.3 Содержание разделов дисциплины.....	14
2.4 Содержание лекций	17
2.5 Содержание лабораторных занятий.....	18
2.6 Самостоятельная работа обучающихся	18
2.7 Фонд оценочных средств	21
3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
3.1 Основная литература	21
3.2 Дополнительная литература:.....	22
3.3 Периодические издания.....	22
3.4 Электронные издания	22
3.5 Учебно-методические разработки для обучающихся по освоению дисциплины.....	22
3.6 Учебно-методические разработки для самостоятельной работы обучающихся	22
3.7 Электронные ресурсы, находящиеся в свободном доступе в сети ИНТЕРНЕТ	22
3.8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	23
3.9 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	26
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	108

1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цели и задачи освоения дисциплины

Специалист по специальности 36.05.01 Ветеринария должен быть подготовлен к врачебной, научно-исследовательской и экспертно-контрольной деятельности.

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения для обоснованного заключения об их качестве и безопасности в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины включают:

- 1) изучение путей заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или через техническое сырьё животного происхождения, с тем, чтобы не допустить вспышки особо опасных карантинных заболеваний;
- 2) освоение основных методов предотвращения распространений бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;
- 3) освоение методов экспертизы продовольственных продуктов, сырья животного и растительного происхождения и умение сделать верное заключение о безопасности продукта для человека;
- 4) изучение основных правил ветеринарно-санитарной оценки сырья при патологиях различной формы;
- 5) изучение, анализ и умение разработать технологические инструкции на новые продукты, с целью предложения продовольственным предприятиям расширять ассортиментный перечень выпускаемых наименований;
- 5) владение навыками стандартизации продуктов животного и растительного происхождения
- 6) усвоение основных закономерностей выпуска доброкачественной продукции.

1.2 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общекультурные (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

Компетенция	Индекс компетенции
Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	ОК-1
Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения	ОК-2
Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знание правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	ПК-8
Способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	ПК-9
Способность и готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	ПК -10
Способностью и готовностью осуществлять сбор научной информации, подготовку аннотаций, составление рефератов и отчетов, библиографий, участвовать в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступать с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований, разрабатывать планы, программы методики проведения научных исследований, проводить научные исследования и эксперименты	ПК-25
Способность и готовность участия в освоении современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных	ПК-26

средств, в организации работ по практическому использованию и внедрения результатов исследований в ветеринарии и биологии

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» входит в Блок 1 основной профессиональной образовательной программы, является базовой дисциплиной (Б1.Б.31).

1.4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Контролируемые компетенции	ЗУН		
	знания	умения	Навыки
ОК-1 Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать: предубойную картину заболеваний, характерные послеубойные признаки	Уметь: анализировать изменения в организме животных, своевременно определить степень опасности продуктов животного происхождения для человека	Владеть: навыками анализа ситуации, чтобы предотвратить вспышку эпизоотий
ОК-2 Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения	Знать: методы и способы купирования процессов, требования нормативных документов по действию в нестандартных ситуациях	Уметь: поставить диагноз при возникновении нештатной ситуации, принять меры по работе с населением, меры по взаимодействию со службами по чрезвычайным ситуациям	Владеть: правилами ликвидации инфекционных, инвазионных нештатных ситуаций, правилами заполнения необходимых документов
ПК-8 Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знание правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Знать: послеубойную картину изменений, развивающуюся при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, правила реализации или обезвреживания продуктов убоя при выявленной болезни, санитарно-гигиенические требования производства, реализации продуктов, в том числе на рынках	Уметь: проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов, проводить соответствующие исследования в рамках судебной экспертизы, оценить санитарное состояние продукта животного и растительного происхождения, соблюдение правил транспортирования и хранения грузов.	Владеть: методами предубойной, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса
ПК-9 Способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Знать: Технологию и гигиену, Ветеринарно-санитарные требования к производству по переработке сырья животного и растительного происхождения; ветеринарно-санитарные требования к зданиям и сооружениям для содержания животных	Уметь: Организовывать контроль и экспертную оценку технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Владеть: Методами экспертной оценки и ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения
ПК-10 Способность и	Знать: Ветеринарно-санитарные требования	Уметь: Организовывать транспортирование и контроль	Владеть: Практическими навыками организации

<p>готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>	<p>к транспортированию животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>	<p>перемещения животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>	<p>транспортирования животных и перемещения, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>
<p>ПК-25 Способностью и готовностью осуществлять сбор научной информации, под-готовку аннотаций, составление рефератов и отчетов, библио-графий, участвовать в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступать с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований, разрабатывать планы, программы методики проведения научных исследований, проводить научные исследования и эксперименты</p>	<p>Знать: Методы получения и сбора научной информации, правила работы с сопроводительными ветеринарными документами</p>	<p>Уметь: доложить результаты научных экспериментов на научных конференциях, участвовать в научных дискуссиях,</p>	<p>Владеть: Методикой организации и проведения научных экспериментов.</p>
<p>ПК-26 Способность и готовность участия в освоении современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, в организации работ по практическому использованию и внедрения результатов исследований в ветеринарии и биологии</p>	<p>Знать: Современные методы исследования, используемые в ветеринарии и биологии</p>	<p>Уметь: Планировать и проводить научные эксперименты. Организовывать работы по практическому использованию и внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии</p>	<p>Владеть: Современными методами исследований, используемыми в ветеринарии и биологии. Способностями к внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии</p>

1.5 Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Компетенция	Этап формирования компетенции в рамках дисциплины	Наименование дисциплины	
		Предшествующая дисциплина	Последующая дисциплина
ОК-1 Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	продвинутый	Философия Анатомия животных Цитология, гистология и эмбриология Физиология и этология животных Патологическая физиология Ветеринарная микробиология и микология Ветеринарная фармакология Ветеринарная генетика Разведение с основами частной зоотехнии Кормление животных с основами кормопроизводства Иммунология Вирусология Инструментальные методы диагностики Клиническая диагностика Оперативная хирургия с топографической анатомией	Общая и частная хирургия Основы общей терапии и внутренние незаразные болезни Эпизоотология и инфекционные болезни Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация
ОК-2 Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения	продвинутый	Оперативная хирургия с топографической анатомией Учебная клиническая практика	Основы общей терапии и внутренние незаразные болезни Эпизоотология и инфекционные болезни Правоведение и ветеринарное законодательство Российской Федерации Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация
ПК-8 Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знание правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	базовый	Программа основного среднего образования, программа среднего специального образования	Организация ветеринарного дела Документооборот в ветеринарии Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов животноводства Микотоксикология. Контроль производства кормов и продуктов растительного происхождения Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной

			деятельности Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация
ПК-9 Способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	продвинутый	Ветеринарная микробиология с микологией Биотехнология Гигиена животных Технология лекарственных форм Гигиена и экспертиза воды и кормов Учебная технологическая практика	Экономика и организация сельскохозяйственного производства Организация ветеринарного дела Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация
ПК-10 Способность и готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	базовый	Программа основного среднего образования, программа среднего специального образования	Организация ветеринарного дела Документооборот в ветеринарии Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация
ПК-25 Способностью и готовностью осуществлять сбор научной информации, подготовку аннотаций, составление рефератов и отчетов, библиографий, участвовать в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступать с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований, анализировать отечествен-	продвинутый	Анатомия животных Неорганическая и аналитическая химия Органическая и физколлоидная химия Биология с основами экологии Биологическая химия Физиология и этология животных Ветеринарная фармакология Клиническая диагностика Методы научных исследований Оперативная хирургия с топографической анатомией Лабораторная диагностика Инструментальные методы диагностики Гематология Ветеринарная экология	Эпизоотология и инфекционные болезни Общая и частная хирургия Нарушения обмена веществ в биогеохимических провинциях Южного Урала Основы общей терапии и внутренние незаразные болезни непродуктивных животных Организация ветеринарного дела Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Преддипломная практика

ный и зарубежный опыт по тематике исследований, разрабатывать планы, программы методики проведения научных исследований, проводить научные исследования и эксперименты			Научно-исследовательская работа Государственная итоговая аттестация
ПК-26 Способность и готовность участия в освоении современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, в организации работ по практическому использованию и внедрения результатов исследований в ветеринарии и биологии	продвинутый	Методы научных исследований Оперативная хирургия с топографической анатомией Ветеринарная деонтология История ветеринарной медицины Анатомия мелких животных	Основы общей терапии и внутренние незаразные болезни Эпизоотология и инфекционные болезни Нарушения обмена веществ в биогеохимических провинциях Южного Урала Общая и частная хирургия Организация ветеринарного дела Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Преддипломная практика Научно-исследовательская работа Государственная итоговая аттестация

2 ОБЪЁМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Тематический план изучения и объём дисциплины

№ п/п	Содержание раздела	Контактная работа			Всего	Самостоятельная работа	Всего акад. Часов	Формы контроля
		Лекции	Лабораторные занятия	КСР				
1	Понятие об убойных животных. Тех-нология и гигиена переработки скота на мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов, субпродуктов, яиц	18	36	5	59	49	108	Устный опрос, собеседование, тестирование
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	4	16	4	24	20	44	Устный опрос, собеседование, тестирование
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, растительных	24	20	4	48	11	59	Устный опрос, собеседование, тестирование

	продуктов, рыбы, кормов, жиров и других подконтрольной государственной ветеринарной службе продуктов и грузов							
4	Научно-исследовательская работа	2	4	-	6	8	50	Оценка решения профессиональных задач, оценка курсовой работы
Курсовая работа						36		
Всего:		48	76	13	137	124	261	Зачет, курсовая работа
						27	27	экзамен
Итого		48	76	13	137	151	288	
Итого: академических часов/ЗЕТ							288/8	

Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Объем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет 8 зачетных единиц (288 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем(КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице.

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр 7		Семестр 8	
				КР	СР	КР	СР
1	Лекции	48		18		30	
2	Лабораторные занятия	76		36		40	
3	Курсовая работа		36				36
4	Подготовка к собеседованию		47		24		18
5	Самостоятельное изучение вопросов темы		9		7		7
6	Подготовка к занятиям, устный опрос, тестирование		16		5		11
7	Решение профессиональных задач		8				8
8	Подготовка к зачёту		8		8		
9	Промежуточная аттестация		27				27
10	Контроль самостоятельной работы	13		5		8	
11	Наименование вида промежуточной аттестации	Зачёт, курсовая работа, экзамен		Зачет		курсовая работа, экзамен	
	Всего	137	151	59	49	78	102

2.2 Структура дисциплины

№	Наименование разделов	Семестр	Лекции	Лабораторные занятия	Объём работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды компетенций
					Самостоятельная работа, всего	Самостоятельная работа, всего В том числе					Контроль самостоятельной работы	Промежуточная аттестация	
						Подготовка к собеседованию	Курсовая работа	Подготовка к занятию, устному опросу, тестированию	Решение профессиональных задач	Самостоятельное изучение вопросов темы			
Раздел 1 Понятие об убойных животных .Технология и гигиена переработки скота на мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов, субпродуктов, яиц													
1	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой.	7	2		24		5			8	5	ПК-8,ПК-9, ПК-10	
2	Предубойное содержание, убой на мясо различных видов скота	7	2										
3	Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса, послеубойные изменения микробного и немикробного происхождения	7	2										
4	Пищевые токсикоинфекции, пищевые токсикозы, микотоксикозы	7	2										
5	Общие принципы консервирования мяса Консервирование высокой температурой, замораживание, посол, копчение	7	2										
6	Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	7	2										
7	Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов	7	2										

8	Методика, последовательность, особенность послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш разных видов животных. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш диких животных	7	2																		ПК-8,ПК-9, ПК-10
9	Клеймение и товароведческая маркировка мяса	7	2																		ПК-8,ПК-9, ПК-10
10	Определение видовой принадлежности мяса	7		4																	ПК-8,ПК-9, ПК-10
11	Определение свежести мяса	7		4																	ПК-8,ПК-9, ПК-10
12	Исследование мяса, полученного от больных животных	7		4																	ОК-1, ОК-2, ПК-8,ПК-9, ПК-10
13	Контрольное исследование мяса	7		4																	ПК-8,ПК-9, ПК-10
14	Бакисследование мяса на наличие возбудителей пищевых заболеваний	7		4																	ОК-1, ОК-2, ПК-8, ПК-9, ПК-10
15	Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	7		4																	ПК-8,ПК-9, ПК-10
16	Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов	7		4																	ПК-8,ПК-9, ПК-10
17	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, меланжа, яичного порошка	7		4																	ПК-8,ПК-9, ПК-10
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров.	7		2																	ПК-8,ПК-9, ПК-10
19	Исследование мяса на трихинеллез	7		2																	ОК-1, ОК-2, ПК-8, ПК-9, ПК-10
20	Изучение стандартов на все виды мяса (конину, говядину, баранину, свинину, крольчатину, мясо птицы)	7										4									ПК-8,ПК-9, ПК-10
21	Изучение расположения лимфоузлов в тушах разных видов животных	7										3									ПК-8,ПК-9, ПК-10
22	Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов																				
23	Молоко. Показатели качества, безопасности	8	2				5			6											ПК-8,ПК-9, ПК-10
24	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных	8	2																		ПК-8,ПК-9,

																			ПК-10
25	Товарные показатели молока	8		4															ПК-8,ПК-9, ПК-10
26	Санитарные показатели молока	8		4															ПК-8,ПК-9, ПК-10
27	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	8		4															ПК-8,ПК-9, ПК-10
28	Контрольное исследование молока и молочных продуктов	8		4															ПК-8,ПК-9, ПК-10
29	Технология производства кисломолочных продуктов. Особенности контроля качества кисломолочных продуктов. Особенности технологии и контроля качества спиртосодержащих молочных продуктов	8								5									ПК-8,ПК-9, ПК-10
30	Раздел 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, растительных продуктов, рыбы, кормов, жиров и других подконтрольной госветслужбе продуктов и грузов																		
31	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при зооантропонозах, зоонозах	8	10																ОК-1, ОК-2, ПК-8,ПК-9, ПК-10
32	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазиях	8	2																ОК-1, ОК-2, ПК-8,ПК-9, ПК-10
33	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях, нарушениях обмена веществ при вынужденном убое	8	4																ОК-1, ОК-2, ПК-8,ПК-9, ПК-10
34	Ветеринарно-санитарная экспертиза и ВСО продуктов при отравлении животных	8	2																ОК-1, ОК-2, ПК-8,ПК-9, ПК-10
35	Ветеринарно-санитарная экспертиза и ВСО при радиационном поражении	8	2																ОК-1, ОК-2, ПК-8,ПК-9, ПК-10
37	Правила ввоза, реализации, хранения импортного мяса сырья	8	2								2								ПК-8,ПК-9, ПК-10
38	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на продовольственных рынках	8	2																ПК-8,ПК-9, ПК-10
39	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы свежей и консервированной	8		8															ПК-8,ПК-9, ПК-10
40	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	8		4															ПК-8,ПК-9,

														ПК-10
41	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов, растительного масла	8		4										ПК-8,ПК-9, ПК-10
42	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов на продовольственных рынках	8		4										ПК-8,ПК-9, ПК-10
43	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов, подконтрольных госветслужбе	8												ПК-8,ПК-9, ПК-10
44	Раздел 4 Научно-исследовательская работа													
45	Основы научных исследований, правила и методы сбора научных данных, отбор проб	8	2				36							ПК-25,ПК-26
46	Освоение метода расчета экономической эффективности, в том числе за счет повышения качества продукции, при применении биодобавок	8		4					8					ПК-25,ПК-26
47	Правила заполнения ветеринарных сопроводительных документов по Ф-2вет и справки 4-вет при транспортировании подконтрольных ветеринарно-санитарной службе грузов	8												ПК-25,ПК-26
48	Всего по дисциплине		48	76	124	47	36	16	8	9	8	13	27	288

2.3 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Название раздела	Содержание раздела	Формируемые компетенции	Результаты освоения	Инновационные образовательные технологии
1	Понятие об убойных животных. Технология и гигиена переработки скота на мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов, субпродуктов, яиц	Ветеринарно-санитарная экспертиза её цели, и задачи, общие принципы и перспективы развития. Характеристика убойных животных. Методы определения упитанности (по ГОСТ). Порядок сдачи – приемки животных, предубойное содержание, подготовка скота к убою, предубойный осмотр, убой. Характеристика боенских предприятий. Ветеринарно-санитарные требования к организации технологии убоя на мясо. Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический, химический состав и физико-химические свойства мяса.	ОК-1, ОК-2, ПК-8, ПК-9, ПК-10	Знать: послеубойную картину изменений, развивающуюся при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, правила реализации или обезвреживания продуктов убоя при выявленной болезни, санитарно-гигиенические требования производства, реализации продуктов, в том числе на рынках Технологию и гигиену, Ветеринарно-санитарные требования к производству по переработке сырья животного и растительного происхождения; ветеринарно-санитарные требования к зданиям и сооружениям для содержания животных Ветеринарно-санитарные требования к транспортированию животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Лекции -визуализация Лабораторные занятия с использованием активных методов обучения, тестовый опрос

		Классификация мяса. Изменения в мясе после убоя. Созревание мяса и его сущность. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации. Современные методы консервирования, их санитарное и экономическое значение. Основы технологии и гигиены производства мясных баночных консервов. Характеристика современного колбасного производства		<p>Уметь: проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов, проводить соответствующие исследования в рамках судебной экспертизы, оценить санитарное состояние продукта животного и растительного происхождения, соблюдение правил транспортирования и хранения грузов. Анализировать полученные результаты, принять меры при возникновении нештатной ситуации. Организовывать контроль и экспертную оценку технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения. Организовывать транспортирование и контроль перемещения животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p> <p>Владеть: методами предубойной, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса. Методами экспертной оценки и ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения. Правилами ликвидации нештатных ситуаций.</p>	
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов	Классификация молока, молочных продуктов. Требования НД на молочносодержащую продукцию, Методы исследования молока	ПК-8, ПК-10, ПК9,	<p>Знать: технологию и гигиену производства молока, правила его сдачи на молокозавод, последовательность и методы исследования продукта при его сдаче, правила использования молока от больных животных.</p> <p>Уметь: исследовать молоко и молочносодержащие продукты</p> <p>Владеть: данными нормативных документов, определяющих требования к качеству. правильно определять пути реализации продукции</p>	Лабораторные занятия с использованием активных методов обучения, тестовый опрос
3	Ветеринарно-	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ОК-1, ОК-2,	Знать: предубойные и послеубойные изменения	Лабораторные

	санитарная экспертиза меда, растительных продуктов, рыбы, кормов, жиров, и других подконтрольных госветслужбе продуктов и товаров	при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях. Послеубойные изменения при радиационных поражениях, отравлениях. Правила ввоза и реализации импортного мяса-сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов, меда, рыбы, кормов, жиров, растительных масел, холодца, студня, растительных продуктов.	ПК-9, ПК-10 ПК-8	при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, при отравлениях и радиационных поражениях, методы и способы купирования процессов. Технологию получения, требования к производству, хранению, реализации, транспортированию товаров. Уметь: анализировать изменения, быстро поставить диагноз, определить степень опасности, принять соответствующие меры. Провести оценку санитарного состояния производства, хранения, качества продукта и оценить его безопасность Владеть: методами исследования качества, требованиями законодательной документации, определяющей пути реализации этих продуктов. Владеть методами реализации, определения фальсификации, свежести продуктов	занятия с использованием активных методов обучения, тестовый опрос
4	Научно-исследовательская работа	Сбор данных по теме научно-исследовательской работы при проведении исследований продуктов животного и растительного происхождения	ПК-25,26	Знать: Методы получения и сбора научной информации, правила работы с сопроводительными ветеринарными документами Современные методы исследования, используемые в ветеринарии и биологии Уметь: доложить результаты научных экспериментов на научных конференциях, участвовать в научных дискуссиях, Планировать и проводить научные эксперименты. Организовывать работы по практическому использованию и внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии Владеть: Методикой организации и проведения научных экспериментов. Современными методами исследований, используемыми в ветеринарии и биологии. Способностями к внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии	Лабораторные занятия с использованием активных методов обучения.

2.4 Содержание лекций

№ п/п	Название разделов дисциплины	Тема лекции	Объём (акад. часов)
1	<p>Понятие об убойных животных. Технология и гигиена переработки скота на мясо.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов, субпродуктов, яиц</p>	<p>1. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой.</p> <p>2. Предубойное содержание, убой на мясо различных видов скота</p> <p>3. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса, послеубойные изменения микробного и немикробного происхождения</p> <p>4. Пищевые токсикоинфекции, пищевые токсикозы, микотоксикозы</p> <p>5. Общие принципы консервирования мяса Консервирование высокой температурой, замораживание, посол, копчение</p> <p>6. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий</p> <p>7. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов</p> <p>8. Методика, последовательность, особенность послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе органов и туш разных видов животных. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш диких животных</p> <p>9. Клеймение и товароведческая маркировка мяса</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	<p>1. Молоко. Показатели качества, безопасности</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных</p>	<p>2</p> <p>2</p>
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, растительных продуктов, рыбы, кормов, жиров и других подконтрольных госветслужбе продуктов и товаров	<p>1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при зооантропоозах, зоонозах.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазиях</p> <p>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях, нарушениях обмен веществ при вынужденном убое</p> <p>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ВСО продуктов при отравлении животных</p> <p>5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ВСО при радиационном поражении</p> <p>6. Правила ввоза, реализации, хранения импортного мяса сырья</p> <p>7. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на продовольственных рынках</p>	<p>10</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
4.	Научно-исследовательская работа	1. Основы научных исследований, правила и методы сбора научных данных, отбор проб	2
	ИТОГО:		48

2.5 Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Название разделов дисциплины	Тема лабораторных занятий	Объём (акад. часов)
1	Понятие об убойных животных. Технология и гигиена переработки скота на мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов, субпродуктов, яиц	1.Определение видовой принадлежности мяса 2.Определение свежести мяса 3.Определение мяса, полученного от больных животных 4.Контрольное исследование мяса 5.Бакиследование мяса на наличие возбудителей пищевых заболеваний 6.Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий 7.Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов 8.Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, меланжа, яичного порошка 9.Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров 10.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при трихинеллезе	4 4 4 4 4 4 4 4 2 2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	1.Товарные показатели молока 2.Санитарные показатели молока 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов 4. Контрольное исследование молока и молочных продуктов	4 4 4 4
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, растительных продуктов, рыбы, кормов, жиров, и других подконтрольных госветслужбе продуктов и товаров	1.Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы свежей и консервированной 2.Ветеринарно-санитарная экспертиза меда 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов, растительного масла 4.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов на продовольственных рынках	8 4 4 4
4	Научно-исследовательская работа	1. Освоение метода расчета экономической эффективности, в том числе за счет повышения качества продукции, при применении биодобавок	4
ИТОГО:			76

2.6 Самостоятельная работа обучающихся

Название раздела дисциплины	Тема СР	Виды СР	Объём (акад. часов)	КСР (акад. часов)
Понятие об убойных животных. Технология и гигиена переработки скота на мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов, субпродуктов,	1.Определение видовой принадлежности мяса 2.Определение свежести мяса 3.Определение мяса, полученного от больных животных	Подготовка к занятию, подготовка к устному опросу, подготовка к собеседованию, подготовка к тестированию, самостоятельное изучение вопросов темы	49	5

яиц	<p>4.Контрольное исследование мяса</p> <p>5.Бакисследование мяса на наличие возбудителей пищевых заболеваний</p> <p>6.Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий</p> <p>7.Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов</p> <p>8.Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, меланжа, яичного порошка</p> <p>9.Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров</p> <p>10.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при трихинеллезе</p> <p>11.Изучение стандартов на все виды убойных животных и мяса (конину, говядину, баранину, свинину, крольчатину, мясо птицы)</p> <p>12.Изучение расположения лимфоузлов на тушах разных видов животных</p> <p>13.Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой.</p> <p>14.Предубойное содержание, убой на мясо различных видов скота</p> <p>15. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса, послеубойные изменения микробного и немикробного происхождения</p> <p>16. Пищевые токсикоинфекции, пищевые токсикозы, микотоксикозы</p> <p>17. Общие принципы консервирования мяса Консервирование высокой температурой, замораживание, посол, копчение</p> <p>18. Методика, последовательность, особенность послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе органов и туш разных видов животных. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	Подготовка к зачету		
-----	---	---------------------	--	--

	органов и туш диких животных 19. Клеймение и товароведческая маркировка мяса			
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	1. Товарные показатели молока 2. Санитарные показатели молока 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов 4. Контрольное исследование молока и молочных продуктов 5. Технология производства кисломолочных продуктов. Особенности контроля качества кисломолочных продуктов. Особенности технологии и контроля качества спиртосодержащих молочных продуктов 6. Молоко. Показатели качества, безопасности 7. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных	Подготовка к занятию, подготовка к устному опросу, подготовка к собеседованию, подготовка к тестированию, самостоятельное изучение вопросов темы	20	
Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, растительных продуктов, рыбы, кормов, жиров, и других подконтрольных госветслужбе продуктов и товаров	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при зооантропоознозах, зоонозах. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазиях 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях, нарушениях обмен веществ при вынужденном убое 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ВСО продуктов при отравлении животных 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ВСО при радиационном поражении 6. Правила ввоза, реализации, хранения импортного мяса сырья 7. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на продовольственных рынках 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы свежей и консервированной 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных	Самостоятельное изучение вопросов темы, подготовка к устному опросу, подготовка к тестированию, подготовка к собеседованию	11	8

	продуктов, растительного масла 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов на продовольственных рынках			
Научно-исследовательская работа	1. Правила заполнения ветеринарных сопроводительных документов по Ф-2вет и справки 4-вет при транспортировании подконтрольных ветеринарно-санитарной службе грузов 2. Освоение метода расчета экономической эффективности, в том числе за счет повышения качества продукции, при применении биодобавок 3. Основы научных исследований, правила и методы сбора научных данных, отбор проб	Самостоятельное изучение тем, подготовка к решению профессиональных задач	8	
Подготовка к курсовой работе			36	
Подготовка к экзамену			27	
Итого:			151	13

2.7 Фонд оценочных средств

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении №1.

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

3.1 Основная литература

3.1.1 Бабина М.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров. - Минск: РИПО, 2015. - 392 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.

3.1.2 Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 240 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/102236>

3.2 Дополнительная литература:

3.2.1 Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под ред. М. Ф. Боровкова - Москва: Лань", 2013 - 475 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654

3.2.2 Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]. Лабораторный практикум: / Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина И.В., Солянская И.А. - Москва: Лань, 2015 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365

3.2.3 Смирнов А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс] / Смирнов А.В. - Москва: ГИОРД, 2015 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877

3.3 Периодические издания

3.3.1 «Наука и жизнь» ежемесячный научно-популярный журнал

3.3.2 «Ветеринария» » ежемесячный научно-производственный журнал

3.4 Электронные издания

3.4.1 Научный журнал « АПК России» <http://www.rusapk.ru/index.php/ru/>

3.5 Учебно-методические разработки для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются на кафедре, в научной библиотеке, локальной сети Института ветеринарной медицины и на сайте ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

3.5.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. А. Лыкасова [и др.]. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365

3.6 Учебно-методические разработки для самостоятельной работы обучающихся

Учебно-методические разработки имеются на кафедре, в научной библиотеке, локальной сети Института ветеринарной медицины и на сайте ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

3.6.1 Мижевкина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет) / А.С. Мижевкина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 28с Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=377>

3.6.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная /Т.В. Савостина, Э.Р. Сайфульмулюков, В.А. Крыгин, А.С. Мижевкина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 24 с. Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=377>

3.7 Электронные ресурсы, находящиеся в свободном доступе в сети ИНТЕРНЕТ

3.7.1 Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2016-2019. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

3.7.2 Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

3.7.3 Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информ. портал. – Москва, 2000-2019. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.

3.7.4 КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : правовой портал. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.7.5 Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <https://юурагу.рф>

3.8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

3.8.1 Программное обеспечение: Windows, Microsoft Office

3.8.2 Программное обеспечение для тестирования MyTestXPro

3.8.3 Консультант Плюс

3.9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Перечень специальных помещений кафедры:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №VII, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Лаборатория № 255 экспертизы сырья и потребительских товаров с набором оборудования для проведения лабораторных занятий

Помещение для самостоятельной работы № 42, оснащенное компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронно-образовательную среду

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования
057

Перечень основного лабораторного оборудования:

- рН-метр рН150М
- люминоскоп «Филин»;
- ультразвуковой анализатор молока «Клевер 1М»,
- визкозиметр «Соматос-мини»
- центрифуга;
- нитрат-тестер «Морион»;
- аппарат Чижова АПС;
- рефрактометр ИРФ-454 Б2М
- шкафы сушильные ШС-80-01 СПУ;
- термостат-редуктажник УТР-24;
- плитки электрические;
- весы КЕРН;
- микроскопы Биомед-2;
- проекционный трихинеллоскоп;
- центрифуга СМ-6М

3.9.3 Прочие средства обучения:

Мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе, ноутбук ASUS, сетевой фильтр)

Материально-техническое обеспечение лабораторных занятий

№ ЛЗ	Тема лабораторного занятия	Название специальной лаборатории	Название оборудования и материалов	Название технических средств обучения и контроля знаний
1	Определение видовой принадлежности мяса	Лаборатория № 255	Микроскопы Биомед-2, рН-метр рН150М, весы Керн,	Мультимедийная установка

2	Определение свежести мяса	Лаборатория № 255	Микроскопы Биомед-2, люминоскоп «Филин» рН-метр рН150М	Мультимедийная установка
3	Определение мяса, полученного от больных животных	Лаборатория № 255	Микроскопы Биомед-2 люминоскоп» Филин»	Мультимедийная установка
4	Контрольное исследование мяса	Лаборатория № 255	люминоскоп »Филин», весы Керн, Микроскопы Биомед-2, рН-метр рН150М	
5	Бакисследование мяса на наличие возбудителей пищевых заболеваний	Лаборатория № 255	весы Керн, Микроскопы Биомед-2	Мультимедийная установка
6	Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	Лаборатория № 255	Микроскопы Биомед-2 сушильный шкаф ШС – 80-01СПУ, рН-метр рН150М, люминископ «Филин», рефрактометр ИРФ-457 Б-2М, центрифуга СМ-6М, весы Керн, термостат –редуктазник УТР -24	Мультимедийная установка
7	Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов	Лаборатория № 255	термостат –редуктазник УТР -24, сушильный шкаф ШС -80-01 СПУ , весы Керн	Мультимедийная установка
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, меланжа, яичного порошка	Лаборатория № 255	весы Керн, Люминоскоп «Филин»	Мультимедийная установка
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	Лаборатория № 255	сушильный шкаф ШС – 80-01СПУ, весы Керн	Мультимедийная установка
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при трихинеллезе	Лаборатория № 255	Микроскоп Биомед-2, проекционный трихинеллоскоп,	Мультимедийная установка
9	Товарные показатели молока	Лаборатория № 255	термостат –редуктазник УТР -24, вискозиметр «Соматос – мини», центрифуга, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, весы Керн.	Мультимедийная установка
10	Санитарные показатели молока	Лаборатория № 255	термостат –редуктазник УТР -24, вискозиметр «Соматос – мини», центрифуга, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, весы Керн.	Мультимедийная установка
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Лаборатория № 255	термостат –редуктазник УТР -24, прибор Чижовой АПС, весы Керн	Мультимедийная установка
12	Контрольное исследование молока и молочных продуктов	Лаборатория № 255	термостат –редуктазник УТР -24, вискозиметр «Соматос – мини», центрифуга, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, весы Керн, прибор Чижовой	Мультимедийная установка

			АПС	
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы свежей	Лаборатория № 255	Микроскопы Биомед-2 Люминоскоп «Филин»	Мультимедийная установка
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы консервированной	Лаборатория № 255	Микроскопы Биомед-2 Люминоскоп «Филин»	Мультимедийная установка
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Лаборатория № 255	Микроскопы Биомед-2, центрифуга СМ – 6М, Микроскопы Биомед-2, рефрактометр ИР -454 Б2М, сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ	Мультимедийная установка
16	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов, растительного масла	Лаборатория № 255	Микроскоп Биомед-2, люминоскоп «Филин», нитрат-тестер «Морион»,	Мультимедийная установка
17	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов на продовольственных рынках (занятие на производстве)	Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка г.Троицка	Стандартное оборудование лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка	
18	Освоение метода расчета экономической эффективности, в том числе за счет повышения качества продукции, при применении биодобавок	Лаборатория № 255	Мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе, ноутбук ASUS, сетевой фильтр)	

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

Б1.Б.31 ВЕТЕРИНАРНО – САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Уровень высшего образования - СПЕЦИАЛИТЕТ

Направленность программы Диагностика, лечение и профилактика болезней животных

Код и наименование специальности – 36.05.01 Ветеринария

Квалификация – ветеринарный врач

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

1	Планируемые результаты обучения (показатели сформированности компетенций).....	28
2	Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций	30
3	Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП	39
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	39
4.1	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости.....	39
4.1.1	Устный опрос на лабораторном занятии	39
4.1.2	Решение профессиональных задач.....	44
4.1.3	Собеседование	45
4.1.4	Тестирование	48
4.2	Оценочные средства и процедура для промежуточной аттестации	78
4.2.1	Зачет	78
4.2.2	Курсовая работа.....	80
4.2.3	Экзамен	81

1 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ (ПОКАЗАТЕЛИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Компетенции по данной дисциплине формируются на базовом и продвинутом этапах

Контролируемые Компетенции	ЗУН		
	знания	умения	навыки
ОК-1 Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать: предубойную картину заболеваний, характерные послеубойные признаки	Уметь: анализировать изменения в организме животных, своевременно определить степень опасности продуктов животного происхождения для человека	Владеть: навыками анализа ситуации, чтобы предотвратить вспышку эпизоотий
ОК-2 Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения	Знать: методы и способы купирования процессов, требования нормативных документов по действию в нестандартных ситуациях	Уметь: поставить диагноз при возникновении нештатной ситуации, принять меры по работе с населением, меры по взаимодействию со службами по чрезвычайным ситуациям	Владеть: правилами ликвидации инфекционных, инвазионных нештатных ситуаций, правилами заполнения необходимых документов
ПК-8. Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Знать: послеубойную картину изменений, развивающуюся при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, правила реализации или обезвреживания продуктов убоя при выявленной болезни, санитарно-гигиенические требования производства, реализации продуктов, в том числе на рынках	Уметь: проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов, проводить соответствующие исследования в рамках судебной экспертизы, оценить санитарное состояние продукта животного и растительного происхождения, соблюдение правил транспортирования и хранения грузов.	Владеть: методами предубойной, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса
ПК-9. Способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Знать: Технологию и гигиену, Ветеринарно-санитарные требования к производству по переработке сырья животного и растительного происхождения; ветеринарно-санитарные требования к зданиям и сооружениям для содержания животных	Уметь: Организовывать контроль и экспертную оценку технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Владеть: Методами экспертной оценки и ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения
ПК-10. Способность и готовность к	Знать: Ветеринарно-санитарные	Уметь: Организовывать	Владеть: Практическими навыками

организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	требования к транспортированию животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	транспортирование и контроль перемещения животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	организации транспортирования и контроля перемещения животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
ПК-25. Способность и готовностью осуществлять сбор научной информации, составление рефератов и отчетов, библиографий, участвовать в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступать с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований, проводить научные исследования и эксперименты	Знать: Методы получения и сбора научной информации	Уметь: доложить результаты научных экспериментов на научных конференциях, участвовать в научных дискуссиях,	Владеть: Методикой организации и проведения научных экспериментов.
ПК-26. Способность и готовность участия в освоении современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, в организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии	Знать: Современные методы исследования, используемые в ветеринарии и биологии	Уметь: Планировать и проводить научные эксперименты. Организовывать работы по практическому использованию и внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии	Владеть: Современными методами исследований, используемыми в ветеринарии и биологии. Способностями к внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии

2 Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций

	Показатели сформированности		Критерии оценивания			
			неуд.	удовл.	хорошо	отлично
ОК-1. Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	знания	Знает предубойную картину заболеваний, характерные послеубойные признаки	Отсутствуют знания по предубойной картине заболеваний	Обнаруживает слабые знания по дисциплине, делает ошибки в признаках заболеваний	Знает предубойную картину заболеваний, характерные послеубойные признаки с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Знает предубойную картину заболеваний, характерные послеубойные признаки с требуемой степенью полноты и точности
	умения	Умеет анализировать изменения в организме животных, своевременно определить степень опасности продуктов животного происхождения для человека	Не способен определить степень опасности продуктов для человека	Слабо умеет анализировать изменения, делает ошибки в оценке изменений и степени опасности продуктов животного происхождения для человека	Умеет анализировать изменения в организме животных, своевременно определить степень опасности продуктов животного происхождения для человека с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Умеет анализировать изменения в организме животных, своевременно определить степень опасности продуктов животного происхождения для человека с требуемой степенью полноты и точности
	навыки	Владеет навыками анализа ситуации, чтобы предотвратить вспышку эпизоотий	Отсутствуют навыки анализа ситуации, не может предотвратить вспышку эпизоотий	Проявляет слабые навыки в анализе ситуации, ошибается в выборе методов предотвращения вспышки эпизоотий	Владеет навыками анализа ситуации, чтобы предотвратить вспышку эпизоотий с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Владеет навыками анализа ситуации, чтобы предотвратить вспышку эпизоотий с требуемой степенью полноты и точности

ОК-2. Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятые решения	знания	Знает методы и способы купирования процессов, требования нормативных документов по действию в нестандартных ситуациях	Отсутствуют знания методов и способов купирования процессов	Обнаруживает слабые знания методов и способов купирования опасности, требований нормативных документов по действию в нестандартных ситуациях	Знает методы и способы купирования процессов, требования нормативных документов по действию в нестандартных ситуациях с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Знает методы и способы купирования процессов, требования нормативных документов по действию в нестандартных ситуациях с требуемой степенью полноты и точности
	умения	Умеет поставить диагноз при возникновении нештатной ситуации, принять меры по работе с населением, меры по взаимодействию со службами по чрезвычайным ситуациям	Не способен поставить диагноз при возникновении нештатной ситуации	Умеет поставить диагноз при возникновении нештатной ситуации, но ошибается при назначении мер для ее ликвидации	Умеет с незначительными пробелами поставить диагноз при возникновении нештатной ситуации, принять меры по работе с населением, меры по взаимодействию со службами по чрезвычайным ситуациям	Умеет поставить диагноз при возникновении нештатной ситуации, принять меры по работе с населением, меры по взаимодействию со службами по чрезвычайным ситуациям с требуемой степенью полноты и точности
	навыки	Владеет правилами ликвидации инфекционных, инвазионных нештатных ситуаций, правилами заполнения необходимых документов	Отсутствуют навыки применения правил ликвидации нештатных ситуаций	Проявляет слабые навыки применения правил ликвидации нештатных ситуаций, правил заполнения необходимых документов	Владеет правилами ликвидации инфекционных, инвазионных нештатных ситуаций, правилами заполнения необходимых документов с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Владеет правилами ликвидации инфекционных, инвазионных нештатных ситуаций, правилами заполнения необходимых документов с требуемой степенью полноты и точности

ПК-8. Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Знания	Знает послеубойную картину изменений, развивающуюся при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, правила реализации или обезвреживания продуктов убоя при выявленной болезни, санитарно-гигиенические требования производства, реализации продуктов, в том числе на рынках	Отсутствуют знания по дисциплине, не способен применить их в конкретной ситуации	Обнаруживает слабые знания правил реализации или обезвреживания продуктов убоя при выявленной болезни, санитарно-гигиенические требования производства, реализации продуктов, в том числе на рынках	Знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами послеубойную картину изменений, развивающуюся при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, правила реализации или обезвреживания продуктов убоя при выявленной болезни, санитарно-гигиенические требования производства, реализации продуктов, в том числе на рынках	Знает послеубойную картину изменений, развивающуюся при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, правила реализации или обезвреживания продуктов убоя при выявленной болезни, санитарно-гигиенические требования производства, реализации продуктов, в том числе на рынках с требуемой степенью полноты и точности
	Умения	Умеет проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов, проводить соответствующие исследования в рамках судебной экспертизы, оценить санитарное состояние продукта животного и растительного происхождения, соблюдение правил транспортирования и хранения грузов.	Не способен объективно оценить безопасность сырья, продукта	Умеет проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов, но не может правильно оценить санитарное состояние продукта животного и растительного происхождения	Умеет с незначительными затруднениями проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов, проводить соответствующие исследования в рамках судебной экспертизы, оценить санитарное состояние продукта животного и растительного происхождения, соблюдение правил транспортирования и хранения грузов	Умеет проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов, проводить соответствующие исследования в рамках судебной экспертизы, оценить санитарное состояние продукта животного и растительного происхождения, соблюдение правил транспортирования и хранения грузов с требуемой степенью полноты и точности

	Навыки	Владеет методами предубойной, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса	Отсутствуют навыки применения методов предубойной, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса	Проявляет слабые навыки при применении знаний в методике пред- и после-убойной ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса	Владеет методами предубойной, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Свободно владеет методами предубойной, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса
ПК-9. Способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Знания	Знает технологию и гигиену, ветеринарно-санитарные требования к производству по переработке сырья животного и растительного происхождения; ветеринарно-санитарные требования к зданиям и сооружениям для содержания животных	Отсутствуют знания по технологии и гигиене, ветеринарно-санитарным требованиям к производству по переработке сырья животного и растительного происхождения	Обнаруживает слабые знания по технологии и гигиене, ветеринарно-санитарным требованиям к производству по переработке сырья животного и растительного происхождения; ветеринарно-санитарным требованиям к зданиям и сооружениям для содержания животных	Знает с незначительными затруднениями технологию и гигиену, ветеринарно-санитарные требования к производству по переработке сырья животного и растительного происхождения; ветеринарно-санитарные требования к зданиям и сооружениям для содержания животных	Знает технологию и гигиену, ветеринарно-санитарные требования к производству по переработке сырья животного и растительного происхождения; ветеринарно-санитарные требования к зданиям и сооружениям для содержания животных с требуемой степенью полноты и точности

	Умения	Умеет организовывать контроль и экспертную оценку технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Не умеет организовывать контроль и экспертную оценку технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Слабо умеет организовывать контроль и экспертную оценку технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных, ошибается в некоторых вопросах	Умеет с незначительными затруднениями организовывать контроль и экспертную оценку технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Умеет организовывать контроль и экспертную оценку технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных с требуемой степенью полноты и точности
	Навыки	Владеет методами экспертной оценки и ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Не владеет методами экспертной оценки и ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Проявляет слабые навыки применения методов экспертной оценки и ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Владеет методами экспертной оценки и ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения с незначительными затруднениями	Свободно владеет методами экспертной оценки и ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения

ПК-10. Способность и готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Знания	Знает ветеринарно-санитарные требования к транспортированию животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает ветеринарно-санитарные требования к транспортированию животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Слабо знает ветеринарно-санитарные требования к транспортированию животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, много ошибается	Знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами ветеринарно-санитарные требования к транспортированию животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Знает ветеринарно-санитарные требования к транспортированию животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла с требуемой степенью полноты и точности
	Умения	Умеет организовывать транспортирование и контроль перемещения животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не умеет организовывать транспортирование и контроль перемещения животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Слабо умеет организовывать транспортирование и контроль перемещения животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, допускает много неточностей	Умеет организовывать транспортирование и контроль перемещения животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла с незначительными затруднениями	Умеет организовывать транспортирование и контроль перемещения животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла с требуемой степенью полноты и точности

	Навыки	Владеет практическими навыками организации транспортирования животных и перемещения, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не владеет практическими навыками организации транспортирования животных и перемещения, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Обнаруживает слабые навыки организации транспортирования животных и перемещения, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Владеет практическими навыками организации транспортирования животных и перемещения, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Свободно владеет практическими навыками организации транспортирования животных и перемещения, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
ПК-25. Способностью и готовностью осуществлять сбор научной информации ,составление рефератов и отчетов, библиографий, участвовать в научных дискуссиях и процедурах защиты научных работ различного уровня, выступать с докладами и сообщениями по тематике проводимых исследований ,анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований, проводить научные	Знания	Знает методы получения и сбора научной информации, правила работы с сопроводительными ветеринарными документами	Отсутствуют знания по дисциплине, не способен применить их в конкретной ситуации	Обнаруживает слабые знания по методам получения и сбора научной информации, правилам работы с сопроводительными ветеринарными документами	Знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами методы получения и сбора научной информации, правила работы с сопроводительными ветеринарными документами	Знает методы получения и сбора научной информации, правила работы с сопроводительными ветеринарными документами с требуемой степенью полноты и точности
	Умения	Умеет доложить результаты научных экспериментов на научных конференциях, участвовать в научных дискуссиях	Не умеет доложить результаты научных экспериментов на научных конференциях, участвовать в научных дискуссиях	Слабо умеет доложить результаты научных экспериментов на научных конференциях, участвовать в научных дискуссиях	Умеет доложить результаты научных экспериментов на научных конференциях, участвовать в научных дискуссиях с незначительными затруднениями	Умеет доложить результаты научных экспериментов на научных конференциях, участвовать в научных дискуссиях с требуемой степенью полноты и точности

исследования и эксперименты	Навыки	Владеет методикой организации и проведения научных экспериментов	Отсутствуют навыки анализа полученных данных, .способность связать их между собой.	Допускает грубые ошибки в методическом подходе к проведению опытов	Владеет методикой организации и проведения научных экспериментов с незначительными ошибками	В полном объеме владеет методикой организации и проведения научных экспериментов
ПК-26. Способность и готовность участия в освоении современных теоретических и экспериментальных методов исследования с целью создания новых перспективных средств, в организации работ по практическому использованию и внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии	Знания	Знает современные методы исследования, используемые в ветеринарии и биологии	Не знает современные методы исследования, используемые в ветеринарии и биологии	Показывает слабые знания научной литературы по современным экспериментальным методам исследований	Знает теоретические и экспериментальные методы исследований, но допускает ошибки	Отлично знает современные методы исследования, используемые в ветеринарии и биологии
	Умения	Умеет планировать и проводить научные эксперименты. Организовывать работы по практическому использованию и внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии	Не способен планировать и проводить научные эксперименты, организовывать работы по практическому использованию и внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии	Умеет планировать и проводить научные эксперименты с большим трудом. Слабо умеет организовывать работы по практическому использованию и внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии	Умеет планировать и проводить научные эксперименты, организовывать работы по практическому использованию и внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Свободно умеет планировать и проводить научные эксперименты. Организовывать работы по практическому использованию и внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии

	Навыки	Владеет современными методами исследований, используемыми в ветеринарии и биологии. Способностями к внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии	Не владеет современными методами исследований, используемыми в ветеринарии и биологии	Слабо владеет современными методами исследований, используемыми в ветеринарии и биологии. Способностями к внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии	Владеет с незначительными затруднениями современными методами исследований, используемыми в ветеринарии и биологии. Способностями к внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии	Владеет современными методами исследований, используемыми в ветеринарии и биологии. Способностями к внедрению результатов исследований в ветеринарии и биологии с требуемой степенью полноты и точности
--	--------	---	---	---	---	---

3 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих базовый этап формирования компетенций в процессе освоения ОПОП, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

3.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина [и др.]. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 304 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365

3.2 Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет) / А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2019. – 28 с. Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=377>

3.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная /Т.В. Савостина, Э.Р. Сайфульмулюков, В.А. Крыгин, А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 24 с. Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=377>

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих *базовый и продвинутый этап* формирования компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.1.1 Устный опрос на лабораторном занятии

Устный опрос на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным вопросам или темам дисциплины. Темы и планы занятий заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после устного ответа.

Критерии оценивания устного ответа на лабораторном занятии

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none">- обучающийся полно усвоил учебный материал;- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки. Отказ от ответа.

Вопросы для устного опроса на лабораторном занятии:

Раздел 1. Понятие об убойных животных. Технология и гигиена переработки скота на мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов, субпродуктов, яиц

1. В каких случаях определяется видовая принадлежность мяса?
2. Какие виды фальсификаций мяса Вы знаете?
3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса?
4. Как проводится проба варкой?
5. Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете?
6. Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете?
7. Мышечная ткань каких видов животных состоит из тонких и длинных пучков волокон?
8. От чего зависит коэффициент рефракции жира?
9. В мышечной ткани каких животных содержание гликогена более 1 %?
10. В чем сущность реакции преципитации?
11. В каких случаях определяется степень свежести мяса?
12. Какие степени свежести мяса Вы знаете?
13. Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть?
14. Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести.
15. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?
16. Каковы значения рН мышечной ткани мяса различных степеней свежести?
17. Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса?
18. Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см³ вытяжки)?

19. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести?
20. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести?
21. Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен.
22. По каким визуальным признакам можно определить степень обескровливания мяса?
23. Какие лабораторные методы определения степени обескровливания мяса Вы знаете?
24. Какие показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных?
25. Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных?
26. Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного?
27. Какие показатели определяются при бактериоскопическом исследовании мяса?
28. Дайте характеристику мазка-отпечатка мяса больного животного.
29. Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете?
30. Назовите режимы, при которых проводится проварка мяса.
31. Какие органы и ткани обирают от туши животного для бактериологического исследования?
32. С какой целью проводят посев на дифференциально-диагностическую среду Эндо?
33. Как провести серологическую типизацию сальмонелл?
34. Как поступают с мясом и внутренними органами при обнаружении сальмонелл?
35. Чем отличаются пищевые токсикоинфекции от токсикозов?
36. Каков характер роста бактерий группы кишечной палочки на среде Эндо?
37. Как растут на МПА бациллы сибирской язвы?
38. Какова санитарная оценка мяса при обнаружении бактерий группы кишечной палочки только во внутренних органах?
39. Опишите правила отбора проб колбасных изделий.
40. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании колбас?
41. Какие лабораторные методы используют при исследовании колбас на свежесть?
42. Какова величина рН фарша колбасных изделий различной степени свежести?
43. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях колбасных изделий?
44. Как поступают с колбасой сомнительной свежести?
45. Как поступают с колбасой, не соответствующей требованиям НТД по массовой доле влаги?
46. Правила отбора проб мясных баночных консервов.
47. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании содержимого мясных консервов?
48. Каковы требования к микробиологическим показателям стерилизованных мясных консервов?
49. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях консервов?
50. Опишите методику определения массовой доли составных частей содержимого консервов.
51. Что характеризует показатель кислотности мясных консервов?
52. В каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации?
53. По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца?
54. Чем отличается диетическое яйцо от столового?
55. От чего зависит категория пищевых куриных яиц?
56. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках?
57. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.

58. Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка?
59. Какие показатели определяют при овоскопировании яиц?
60. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?
61. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете?
62. Как отбирают пробы жиров из транспортной тары?
63. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании жиров?
64. Какие химические показатели нормируются НТД для пищевых животных жиров?
65. Опишите методику проведения реакции жира с нейтральным красным.
66. Опишите органолептические и химические показатели жира сомнительной свежести.
67. Как поступают с пищевыми животными жирами сомнительной свежести и несвежими?
68. Какие виды животных болеют трихинеллезом?
69. Как отбирают пробы мышечной ткани от туш животных для исследования на трихинеллез?
70. Какие методы исследования на трихинеллез Вы знаете?
71. Как проводится компрессорная микроскопия мышечной ткани?
72. В чем суть группового метода исследования мяса на трихинеллез?
73. Что делать, если при исследовании свиных туш групповым методом обнаружены личинки трихинелл?
74. Чем отличается личинка трихинелл в мышцах от саркоцисты и микрофинны?
75. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

1. Какие ветеринарные документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод?
2. Что такое молоко-сырье?
3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?
4. В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?
5. Каков порядок внесения поправки в показатель плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °С?
6. В чем суть метода определения группы чистоты молока?
7. В чем суть редуказного метода определения бактериальной обсемененности молока?
8. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете? Способы их распознавания.
9. Можно ли определить количество добавленной к молоку воды?
10. Основные технологические свойства молока
11. Какие пороки вкуса и запаха молока образуются при изменении жира?
12. Сущность холодильной обработки молока
13. Какие свойства жира молока изменяют при механической обработке ?
14. Какие свойства молока изменяет гомогенизация?
15. В каких случаях молочные продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?
16. Правила отбора проб молочных продуктов.
17. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных продуктов?
18. Опишите органолептические показатели доброкачественной сметаны и сливок.
19. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях молочных продуктов?
20. Как определяется массовая доля влаги в твороге?
21. В каких молочных продуктах определяется массовая доля поваренной соли?
22. В каких случаях молочные продукты не допускаются к реализации?
23. О чем свидетельствует наличие фермента фосфатазы в пастеризованных сливках?

24. При выработке каких молочных продуктов следует контролировать технологические свойства молока?
25. Чем характеризуется брожение молочного сахара при выработке кефира, кумыса, простокваши?
26. Что понимают под сыропригодностью молока?
27. Как формируется вкус и запах сладкосливочного и кислосливочного масла?
28. Какими методами производится сливочное масло?

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, растительных продуктов, рыбы, кормов, жиров и других подконтрольных госветслужбе продуктов и товаров

1. Какие растительные продукты разрешено реализовывать на рынках?
2. Как определяют внешний вид и цвет муки?
3. Как определяют наличие амбарных вредителей в зерне и муке?
4. Какие виды плесневых и микробных поражений корнеклубнеплодов и овощей Вы знаете?
5. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях соленых и маринованных овощей?
6. Какие органолептические показатели определяют при экспертизе растительных масел?
7. Опишите органолептические и химические показатели доброкачественного подсолнечного масла
8. Какие грибы разрешено продавать на рынке? Как они подразделяются по пищевой ценности?
9. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении?
10. Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка.
11. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы?
12. Опишите органолептические показатели рыбы сомнительной свежести.
13. Какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть?
14. Как поступают с рыбой сомнительной свежести?
15. Опишите методику компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз.
16. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете?
17. Чем мед ненатуральный отличается от искусственного?
18. Как отбирают пробы меда для ветсанэкспертизы в лаборатории рынка?
19. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда? Опишите органолептические показатели натурального цветочного меда.
20. Как приготовить 10 %-ный водный раствор меда?
21. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена?
22. В каких единицах измеряется диастазная активность меда? Чем характеризуется эта единица измерения?
23. Какие виды фальсификаций меда Вы знаете?
24. Как поступают с медом, не отвечающим установленным требованиям

Мижевкина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет) / А.С. Мижевкина. – Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2019. – 28 с Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=377>

4.1.2 Решение профессиональных задач

Инновационные формы обучения предназначены для усвоения определенного объема знаний, развития познавательных интересов, потребности постоянно пополнять свои знания, повышения уровня подготовки к дальнейшей практической деятельности.

Профессиональная задача рассматривается во взаимосвязи с проблемной ситуацией. Проблемная ситуация – это реальная ситуация, возникшая в практической деятельности, а задача – это модель реальной проблемной ситуации. Решение задачи – это процесс формирования и выполнения некоторого действия.

Решение профессиональных задач используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Профессиональные задачи решаются на практических занятиях. Решение профессиональных задач оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценки решения профессиональных задач (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятия. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после проверки решения ситуационных и профессиональных задач.

Критерии оценивания решения профессиональных задач

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none">- обучающийся отлично знает теоретические основы формирования методики ветеринарного осмотра сырья и продуктов, правильно ориентируется в оценке сырья и продуктов, верно принимает решение по их реализации;- применяет теоретические знания при решении профессиональных задач;- задачи решены самостоятельно,- верно сформулированы и обоснованы выводы,- могут быть допущены одна-две неточности (описки) при решении задач
Оценка 4 (хорошо)	<p>Решение профессиональных задач удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none">- допущены неточности при логической последовательности решения задач;- обучающийся может сам исправить неточное решение задачи;- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none">- неполно или непоследовательно решены задачи, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;- имелись затруднения или допущены ошибки в решении задач, исправленные после наводящих вопросов;- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков в решении задач
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none">- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;- допущены ошибки при решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Профессиональные задачи

Задача 1. Говядина, клейменная овальным клеймом поступила на рынок, сердце, легкое, печень представлены отдельно. Как Вы поступите с данной тушей?

Задача 2. Оформить ветеринарный документ для транспортирования 10 туш свиней в полутушах, что следует обязательно указать в разделе «продукция подвергнута дополнительным лабораторным исследованиям»?

Задача 3. Определите перечень специальных исследований перед транспортировкой конины.

Задача4.Перевозке подлежат 20 туш говядины в полутушах, без упаковки, произведенных частным лицом КОРЕЕВ В.Г. в с. Ясные поляны Троицкого района ,мясо направляется для реализации на центральный рынок г.Челябинска. Оформить ветеринарный сопроводительный документ.

Задача5.Составте ветеринарный сопроводительный документ при транспортировке 20 кг колбасы докторской, 5 кг колбасы варено-копченой в искусственной оболочке, чипированной, с маркировкой на батоне.

Задача6.Оформите все необходимые документы на 13 голов племенных выбракованных коров, отправляемых на убой.

Задача7. Говядина, клейменная овальным клеймом поступила на рынок. На сердце, печени, легких нет следов разреза. Как Вы поступите с данным мясом?

Задача8. Говядина , клейменная овальным клеймом поступила на рынок, внутренние органы отсутствуют. Как поступите с данным мясом?

Мижевкина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет) / А.С. Мижевкина. – Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2018. – 28с Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=377>

4.1.3 Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Мижевкина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет / А.С. Мижевкина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 28 с. - Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=377>) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала;

(неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.
-----------------------	--

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Понятие об убойных животных. Технология и гигиена переработки скота на мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов, субпродуктов, яиц

1. Как классифицируется мясо по виду, возрасту, полу, упитанности животных, термическому состоянию, способу технологической обработки?
2. По каким показателям оценивается качество и безопасность мяса?
3. По каким показателям определяется видовая принадлежность мяса?
4. Перечислите органолептические и химические показатели, определяемые при оценке происхождения мяса.
5. Опишите условия и сроки хранения мяса.
6. Опишите правила отбора проб мяса для ветеринарно-санитарной экспертизы.
7. Дайте классификацию колбасных изделий.
8. Перечислите органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий.
9. Опишите методику определения массовой доли влаги в колбасных изделиях.
10. Перечислите пороки колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная оценка колбас при наличии пороков.
11. Ветеринарно-санитарная оценка колбас в зависимости от степени свежести.
12. Дайте классификацию мясных баночных консервов.
13. Перечислите органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе мясных баночных консервов.
14. Опишите методику определения массовой доли составных частей мясных консервов.
15. Какие стандартные показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе яиц?
16. Опишите методику овоскопирования яиц. Какие показатели определяются при овоскопировании яиц?
17. При наличии каких пороков яйца относятся к пищевым неполноценным?
18. При наличии каких пороков яйца относятся к техническому браку?
19. Чем характеризуются пороки яиц «насечка», «выливка», «тумак», «миражное яйцо»?
20. Перечислите основные виды яйцепродуктов.
21. Перечислите технологические операции при производстве яичного порошка.
22. Правила отбора проб жидких (замороженных) и сухих яйцепродуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы.
23. Какие показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе жидких и сухих яйцепродуктов?

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

1. Какие показатели оцениваются при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных продуктов?
2. Перечислите показатели технического регламента (ТР ТС 033/2013) определяющие безопасность молока и молочной продукции
3. Что такое титруемая кислотность?

4. На чём основаны методики оценки микробной обсемененности молока и молочных продуктов?
5. Содержание каких микотоксинов регламентируется в молоке, и как они проникают в молочные товары?
6. Какие меры позволяют снизить уровень микотоксинов в продукции?
7. На чем основаны методы определения микотоксинов в сырье и продуктах?
8. Почему необходимо оценивать содержание ингибирующих веществ в молоке?
9. Какие документы регламентируют соответствие ветеринарно-санитарным требованиям, показателям качества и безопасности молочной продукции?
10. Что подразумевает понятие безопасность продукции?
11. Какие показатели регламентируются ветеринарно-санитарными требованиями к молоку и молочной продукции?
12. Какие кисломолочные продукты Вы знаете?
13. Какие микробиологические показатели нормируются в кисломолочных продуктах?
14. Опишите показатели безопасности кисломолочных продуктов.
15. Особенности контроля качества кисломолочных продуктов.
16. В каких случаях кисломолочные продукты не допускаются к реализации?
17. Формы туберкулезного поражения. Диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе.
19. Организация санитарно-микробиологического контроля на предприятиях мясной промышленности.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоознозах: рожи свиней, туляремии.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоознозах: ящуре, лептоспирозе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: актиномикозе, столбняке.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: злокачественном отеке, бешенстве.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозах.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ЭМКАРе и пастереллезе.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при браздоте и энтеротоксемии.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при патологиях в различных тканях и органах незаразной этиологии.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, растительных продуктов, рыбы, кормов, жиров и других подконтрольных госветслужбе продуктов и товаров

1. Как поступают с рыбой сомнительной свежести?
2. Назовите требования к показателям качества и безопасности.
3. Какие лабораторные методы исследований рыбы на свежесть Вы знаете?
4. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы?
5. Опишите органолептические показатели свежей рыбы.
6. Назовите причины быстрой порчи рыбы при хранении.

7. Опишите методику компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз.
8. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете?
9. Какие инфекционные болезни рыб Вы знаете?
10. Опишите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при инфекционных болезнях.
11. Назовите инвазионные болезни, опасные для человека.
12. Назовите инвазионные болезни рыб не опасные для человека.
13. Опишите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при инвазионных болезнях.
14. Какие методы обезвреживания рыбы Вы знаете?
15. Как проводится паразитологические исследования рыбы?
16. Являются ли ветдокументы, сертификат соответствия и накладные гарантией безопасности рыбных продуктов?
17. Какие документы должны быть рыбопродукты?
18. Какие органолептические методы исследования рыбопродуктов на свежесть Вы знаете?
19. Перечислите пороки и дефекты рыбных продуктов.
20. Опишите схему проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбных полуфабрикатов
21. Какие лабораторные методы исследования рыбопродуктов на свежесть Вы знаете.
22. Характеристика меда как пищевого продукта. Классификация, химический состав и свойства.
23. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества меда.
25. Фальсификация меда и способы её определения.
26. Чем мед ненатуральный отличается от искусственного?
27. Как отбирают пробы меда для ветсанэкспертизы в лаборатории рынка?

4.1.4 Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий автоматизировать процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Тестирование проводится в бумажном варианте. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов. По результатам теста обучающимся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценки ответа обучающихся (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающимся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	86-100
Оценка 4 (хорошо)	71-85
Оценка 3 (удовлетворительно)	55-70
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 55

Тестовые задания

Раздел 1 Понятие об убойных животных .Технология и гигиена переработки

скота на мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов, субпродуктов, яиц

1. Основными видами убойных животных являются:

- 1) крупный рогатый скот, овцы, свиньи;
- 2) крупный рогатый скот, овцы и козы, свиньи;
- 3) крупный рогатый скот, овцы, свиньи, лошади;
- 4) крупный рогатый скот, овцы и козы, свиньи, лошади.

2. Не допускают к убою на мясо животных:

- 1) больных пастереллезом;
- 2) с клиническими признаками бруцеллеза;
- 3) старше 6 лет;
- 4) моложе 30-дневного возраста.

3. Не допускают к убою на мясо свиней:

- 1) больных рожей;
- 2) в течение 45 дней после скармливания рыбы;
- 3) не привитых против чумы;
- 4) моложе 14-дневного возраста.

4. Допускают к убою на мясо животных:

- 1) положительно реагирующих на туберкулез;
- 2) с клиническими признаками туберкулеза;
- 3) больных или подозрительных по заболеванию эмкардом;
- 4) однокопытных, не исследованных на сап.

5. Не допускаются к убою на мясо:

- 1) поросята до 21-дневного возраста;
- 2) телята до 28-дневного возраста;
- 3) жеребята до 28-дневного возраста;
- 4) птица до 45-дневного возраста.

6. На партию животных, направляемых на убой автомобильным транспортом, оформляются документы:

- 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;
- 2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;
- 3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;
- 4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.

7. На партию животных, направляемых на убой железнодорожным транспортом, оформляются документы:

- 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;
- 2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;
- 3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;
- 4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.

8. На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы:

- 1) ветеринарное свидетельство 1-вет, гуртовая ведомость, путевой журнал;
- 2) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;
- 3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость;
- 4) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал.

9. На предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:

- 1) 1 суток;
- 2) 2 суток;

3) 3 суток;

4) 5 суток.

10. В карантинном отделении мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:

1) 1 суток;

2) 2 суток;

3) 3 суток;

4) 5 суток.

11. Мясоперерабатывающее предприятие проводит расчет с предприятием-поставщиком убойных животных:

1) за живую массу животных;

2) за живую массу и упитанность животных;

3) за живую массу животных и категорию их мяса;

4) за массу мяса.

12. Кормление убойных животных прекращают:

1) за 6 часов до убоя;

2) за 12 часов до убоя;

3) за 24 часа до убоя;

4) за 36 часов до убоя.

13. К 1 категории субпродуктов относятся:

1) говяжки и свиные головы, языки, печень, почки, сердце;

2) печень, сердце, языки, легкие, почки;

3) мозги, языки, печень, сердце, почки;

4) печень, сердце, почки, легкие, диафрагма.

14. Послеубойные изменения в мясе протекают в следующей последовательности:

1) автолиз, глубокий автолиз, окоченение, созревание;

2) созревание, окоченение, автолиз, глубокий автолиз;

3) окоченение, созревание, автолиз, глубокий автолиз;

4) окоченение, автолиз, глубокий автолиз, созревание.

15. pH свежего созревшего мяса составляет:

1) 5,7-6,2;

2) 5,5-6,5;

3) 6,0-7,0;

4) 6,2-6,6.

16. Мясо с признаками плесневения:

1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений;

2) очищают от плесени и направляют на промпереработку;

3) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;

4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью.

17. Согласно ГОСТ, говядину выпускают в:

1) полутушах и четвертинах;

2) тушах и полутушах;

3) тушах, полутушах и четвертинах;

4) в тушах.

18. pH мяса сомнительной свежести составляет:

1) 5,7-6,3;

2) 6,0-6,2;

3) 6,3-6,4;

4) 6,5-6,6.

19. Товароведная маркировка мяса проводится при наличии на нем

1) ветеринарного клейма треугольной формы;

- 2) ветеринарного клейма прямоугольной формы;
- 3) ветеринарного клейма овальной формы;
- 4) штампа видовой принадлежности.

20. К полноценным белкам мяса относятся:

- 1) актин, эластин, миозин;
- 2) коллаген, эластин;
- 3) коллаген, эластин, миоглобин;
- 4) актин, миозин.

21. Послеубойное окоченение мяса происходит в результате

- 1) сдвига рН мышечной ткани в щелочную сторону;
- 2) образования актомиозинового комплекса и блокирования фактора релаксации мышечного волокна;
- 3) обескровливания туши;
- 4) распада актомиозинового комплекса и деблокирования фактора релаксации мышечного волокна.

22. Активная кислотность (рН) мяса зависит от

- 1) видовой принадлежности мяса;
- 2) степени обескровливания;
- 3) стадии послеубойных изменений;
- 4) пола и возраста животного.

23. Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит

- 1) свободной реализации;
- 2) промпереработке;
- 3) утилизации;
- 4) дополнительному лабораторному исследованию.

24. При определении степени свежести пищевых животных жиров определяют:

- 1) активность пероксидазы;
- 2) кислотное число;
- 3) содержание летучих жирных кислот;
- 4) активность кислой фосфатазы.

25. Согласно ГОСТ, свинину выпускают в:

- 1) в тушах и полутушах;
- 2) в тушах;
- 3) в полутушах и четвертинах;
- 4) в тушах, полутушах и четвертинах.

26. К неполноценным белкам мяса относятся:

- 1) миозин, коллаген, нуклеопротеиды;
- 2) эластин, коллаген;
- 3) актин, миозин;
- 4) коллаген, эластин, миозин.

27. В процессе созревания в мясе:

- 1) рН мышечной ткани сдвигается в щелочную сторону;
- 2) рН мышечной ткани сдвигается в кислую сторону;
- 3) распадаются экстрактивные вещества;
- 4) увеличивается количество гликогена.

28. Наиболее подвержены загару:

- 1) свинина, мясо уток и гусей;
- 2) говядина и баранина;
- 3) баранина, конина, мясо кур и индеек;
- 4) свинина, мясо кур и индеек.

29. Загар является следствием:

- 1) плохой упитанности и недостаточного обескровливания мясных туш;
- 2) недостаточного охлаждения парных туш, уложенных в штабеля;
- 3) превышения сроков хранения мяса;
- 4) патологического состояния животного перед убоем.

30. Мясом называется:

- 1) все съедобные продукты убоя животного;
- 1) обескровленная туша убойного животного;
- 3) мышечная и жировая ткани в их естественной связи;
- 4) мышечная, жировая, соединительная и костная ткани в их естественной связи.
- 4) круглым клеймом.

31. Мясо с признаками загара:

- 1) разрубают, замораживают и реализуют без каких-либо ограничений;
- 2) разрубают и реализуют без каких-либо ограничений;
- 3) разрубают, активно вентилируют в течение суток, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;
- 4) разрубают и консервируют поваренной солью.

32. Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:

- 1) диагноз (название) болезни;
- 2) видовую принадлежность мяса;
- 3) пол и возраст животного;
- 4) термическое состояние мяса.

33. Степень свежести мяса определяется в следующих случаях:

- 1) при его плохом обескровливании;
- 2) при установлении видовой принадлежности;
- 3) при длительном хранении в холодильнике;
- 4) перед утилизацией.

34. Видовую принадлежность мяса определяют:

- 1) качественной реакцией на гликоген;
- 2) реакцией на продукты белкового распада в бульоне;
- 3) реакцией на пероксидазу;
- 4) реакцией на аммиак и соли аммония.

35. Ослизнение мяса связано с развитием на поверхности туш:

- 1) плесеней;
- 2) молочнокислых бактерий и микрококков;
- 3) анаэробной микрофлоры;
- 4) термофильных кокков.

36. Степень свежести мяса определяют:

- 1) качественной реакцией на гликоген;
- 2) реакцией на продукты белкового распада в бульоне;
- 3) реакцией преципитации;
- 4) реакцией на кислую фосфатазу.

37. При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:

- 1) определение массовой доли влаги;
- 2) реакция с нейтральным красным;
- 3) определение содержания летучих жирных кислот;
- 4) реакция на кислую фосфатазу.

38. На мясо, подлежащее свободной реализации, наносится:

- 1) ветеринарное клеймо прямоугольной формы;
- 2) ветеринарное клеймо круглой формы;
- 3) ветеринарное клеймо овальной формы;
- 4) ветеринарное клеймо квадратной формы.

39. Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:

- 1) видовую принадлежность мяса;

- 2) пол животного;
- 3) возраст животного;
- 4) способ обеззараживания мяса.

40. В каких случаях не проводят бактериологическое исследование мяса?

- 1) при плохом обескровливании мяса
- 2) при отсутствии ветеринарного документа на мясо
- 3) при доставке мяса на рынок без клейма, головы и внутренних органов
- 4) если мясо не свежее

41. Для бактериологического исследования мяса берут:

- 1) лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг, содержимое желудка
- 2) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, головной мозг
- 3) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость
- 4) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, содержимое желудочно-кишечного тракта

42. Пищевые токсикоинфекции – это:

- 1) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином;
- 2) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемыми ими эндотоксинами;
- 3) заболевания, вызываемые энтерально действующим эндотоксином;
- 4) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.

43. Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы:

- 1) стафилококки, стрептококки;
- 2) бактерии рода Протей;
- 3) сальмонеллы;
- 4) кишечная палочка.

44. На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии

- 1) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком;
- 2) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском;
- 3) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета;
- 4) гладкие, полупрозрачные, зеленоватого цвета.

45. К условно-патогенной микрофлоре относятся:

- 1) бактерии группы кишечной палочки;
- 2) стафилококки;
- 3) сальмонеллы;
- 4) микроскопические плесневые грибки.

46. Пищевые токсикозы – это:

- 1) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с эндотоксинами, продуцируемыми в результате их жизнедеятельности;
- 2) заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами;
- 3) заболевания, вызываемые энтерально действующими эндотоксинами;
- 4) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с энтерально действующими экзотоксинами;

47. Бактериологическое исследование мяса не проводят

- 1) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания;
- 2) при вынужденном убое животных;
- 3) при отравлениях животных;
- 4) при убое лошади, не исследованной перед убоем на сап.

48. Для дифференциации бактерий группы кишечной палочки от сальмонелл используют среду:

- 1) МПА;

- 49. При выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов**
- 1) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия;
 - 2) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;
 - 3) внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений;
 - 4) внутренние органы проваривают, а туши выпускают без ограничений.
- 50. При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах**
- 1) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;
 - 2) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия;
 - 3) туши и внутренние органы обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;
 - 4) туши и внутренние органы утилизируют.
- 51. При обнаружении в продуктах убоя Clostridium botulinum**
- 1) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;
 - 2) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные хлеба;
 - 3) внутренние органы и туши перерабатывают на мясные баночные консервы;
 - 4) внутренние органы и туши уничтожают.
- 52. В основе консервирования мяса холодом лежит принцип**
- 1) анабиоза;
 - 2) биоза;
 - 3) абиоза;
 - 4) ценобиоза.
- 53. Бомбаж банок мясных консервов может быть**
- 1) биологическим, химическим, физическим;
 - 2) химическим, термическим, биологическим;
 - 3) физическим, химическим, бактериологическим;
 - 4) термическим, химическим, бактериологическим.
- 54. При ветеринарно-санитарной экспертизе вареных колбасных изделий в них определяют:**
- 1) массу изделия, температуру плавления шпика, массовую долю поваренной соли;
 - 2) массовую долю нитрита натрия, поваренной соли, остаточную активность кислой фосфатазы;
 - 3) остаточную активность пероксидазы и щелочной фосфатазы;
 - 4) массу изделия, кислотное и пероксидное число жира.
- 55. Не допускаются в свободную реализацию консервы:**
- 1) с раскатанным швом;
 - 2) с физическим бомбажем;
 - 3) с сульфидной коррозией;
 - 4) с пассивным подтеком.
- 56. В вареных колбасных изделиях ГОСТ не нормируется:**
- 1) массовая доля влаги;
 - 2) массовая доля нитрита натрия;
 - 3) массовая доля поваренной соли;
 - 4) остаточная активность кислой фосфатазы.
- 57. При соблюдении условий хранения до 9 месяцев могут храниться:**
- 1) стерилизованные консервы;
 - 2) пастеризованные консервы;
 - 3) тиндализованные консервы;

4) варено-копченые колбасы.

58. Наличие крахмала и муки допускается в рецептуре:

- 1) сырокопченых колбас;
- 2) мясных хлебов;
- 3) фаршированных колбас;
- 4) сыровяленых колбас.

59. Подлежат утилизации консервы с дефектами:

- 1) физический бомбаж;
- 2) химический бомбаж;
- 3) активный подтёк, обнаруженный в процессе хранения;
- 4) «птички».

60. Наименьшее количество влаги содержится в:

- 1) полукопченых колбасах;
- 2) мясных хлебах;
- 3) кровяных колбасах;
- 4) зельцах и студнях.

61. В основе мяскоконсервного производства лежит принцип

- 1) анабиоза;
- 2) биоза;
- 3) абиоза;
- 4) ценобиоза.

62. С предварительным посолом мясного сырья готовят:

- 1) ветчинные консервы;
 - 2) консервы в желе;
 - 3) консервы в собственном соку;
 - 4) мясорастительные консервы.
- 4) не более 0,015%;

62. Индекс мясной промышленности при маркировке консервов обозначается буквой (буквами):

- 1) А;
- 2) МП;
- 3) М;
- 4) К.

63. Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы:

- 1) с сульфидной коррозией;
- 2) с химическим бомбажем;
- 3) с микробиологическим бомбажем;
- 4) с закисанием.

64. В партии колбасных изделий при ветеринарно-санитарной экспертизе подлежит осмотру:

- 1) 5% изделий;
- 2) 10% изделий;
- 3) 15% изделий;
- 4) 20% изделий.

65. В НД на мясные баночные консервы нормируются:

- 1) остаточная активность кислой фосфатазы;
- 2) массовая доля влаги;
- 3) массовая доля белка;
- 4) массовая доля сухих веществ.

66. Маркировочный оттиск на крышке консервной банки должен содержать следующую информацию:

- 1) государственный номер и адрес предприятия-изготовителя;
- 2) номер стандарта, по которому выпущен продукт, его ассортиментный номер;
- 3) государственный номер предприятия-изготовителя и ассортиментный номер продукта;
- 4) номер субъекта Российской Федерации, в котором находится предприятие-изготовитель.

67. Колбасные изделия подлежат промпереработке при наличии порока:

- 1) кислое брожение;
- 2) бульонно-жировые отеки;
- 3) гниение;
- 4) изменение цвета в результате деятельности микрофлоры.

68. В мясном продукте содержание мясного сырья составляет:

- 1) более 80 % ;
- 2) более 70 %;
- 3) более 60 %;
- 4) более 50 %.

69. При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:

- 1) направляют на промпереработку;
- 2) утилизируют;
- 3) выпускают без ограничений;
- 4) выпускают с понижением сортности.

70. В колбасном изделии категории Б содержание мышечной ткани составляет:

- 1) до 80 %;
- 2) 70-80 %;
- 3) 60-80 %;
- 4) 40-80 %.

71. В мясном полуфабрикате категории В содержание мышечной ткани составляет:

- 1) 60- 80 %;
- 2) 40-60 %;
- 3) 20-40 %;
- 4) до 20 %.

72. В мясосодержащем продукте содержание мясного сырья составляет не более:

- 1) 80 %;
- 2) 70 %;
- 3) 60 %;
- 4) 50 %.

73. Степень обескровливания мяса бывает:

- 1) хорошая, удовлетворительная, плохая, очень плохая
- 2) отличная, хорошая, удовлетворительная, плохая, очень плохая
- 3) отличная, хорошая, удовлетворительная, плохая
- 4) хорошая, удовлетворительная, плохая

74. Степень обескровливания туши визуально устанавливается по следующим признакам:

- 1) состояние места зареза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов, запах мяса;
- 2) цвет мышечной ткани, состояние места зареза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов;
- 3) состояние места зареза, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов, консистенция и запах мяса;

4) состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов.

75. В каких случаях проводится исследование лимфоузлов туши убойного животного?

- 1) в любом случае;
- 2) при подозрении на инфекционную болезнь;
- 3) при подозрении на инфекционную или инвазионную болезнь;
- 4) при подозрении на инфекционную болезнь или болезнь обмена веществ.

76. Формоловая проба по Колоболовскому применяется при ветеринарно-санитарной экспертизе:

- 1) баранины;
- 2) говядины;
- 3) свинины.
- 4) любого вида мяса.

77. Мясо животных, убитых в агональном состоянии или при тяжелой патологии имеет величину рН:

- 1) 5,7-6,0;
- 2) 6,0-6,2;
- 3) 6,2-6,5;
- 4) 6,5 и более.

78. Содержание аминокислотного азота в свежем мясе здорового животного (по Софронову) составляет

- 1) до 0,83 мг в 10 см³ вытяжки;
- 2) до 1,26 мг в 10 см³ вытяжки;
- 3) до 1,63 мг в 10 см³ вытяжки;
- 4) до 2,12 мг в 10 см³ вытяжки.

Раздел №2 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

1 Объем пробы молока для ветеринарно-санитарной экспертизы составляет:

- 1) 0,25 дм³;
- 2) 0,30 дм³;
- 3) 0,5 дм³;
- 4) 1,0 дм³.

2. Кислотность сортового молока-сырья нормируется в диапазоне:

- 1) от 16 до 21 °Т;
- 2) от 15 до 21 °Т;
- 3) от 20 до 25 °Т;
- 4) от 16 до 18 °Т.

3. В молоке 2 сорта количество соматических клеток должно быть

- 1) не более 100 тыс. в 1 мл;
- 2) не более 500 тыс. в 1 мл;
- 3) не более 750 тыс. в 1 мл;
- 4) не более 1000 тыс. в 1 мл.

4. Кислотность молока принято выражать:

- 1) градусах Кеттсторфера (°К);
- 2) градусах Цельсия (°С);
- 3) градусах Тернера (°Т);
- 4) градусах Кельвина (°К);

5. Плотность молока-сырья нормируется в диапазоне:

- 1) 1024-1030 кг/м³;
- 2) 1027-1032 кг/м³;

3) 1032-1037 кг/м³;

4) 1025-1038 кг/м³.

6. Основным белком молока является:

1) альбумин;

2) глобулин;

3) казеин;

4) миозин.

7. При добавлении в молоко воды его плотность

1) снижается;

2) остается без изменения;

3) повышается;

4) сначала снижается, затем повышается.

8. Согласно ГОСТ, несортным считается молоко имеющее кислотность:

1) 15-18°Т;

2) 16-18°Т;

3) 16-20°Т;

4) 16-21°Т

9. Массовую долю жира в молоке определяют методом:

1) сернокислотным;

2) титрования;

3) ареометрическим;

4) формоловой пробой.

10. Показатель СОМО характеризует:

1) количество сухих веществ в молоке;

2) количество сухих веществ, исключая жиры;

3) количество сухих веществ, включая жиры;

4) количество солей в молоке.

11. Среднее содержание СОМО в молоке составляет

1) 10%;

2) 8,5%;

3) 8,0%;

4) 7,0 %.

12. Общероссийская базисная жирность молока составляет:

1) 3,4 %;

2) 3,6 %;

3) 3,8 %;

4) 4,0 %.

13. Молоко высшего класса имеет бактериальную обсемененность:

1) не более 10 тыс. микроорганизмов в 1 мл;

2) не более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл;

3) не более 300 тыс. микроорганизмов в 1 мл;

4) не более 1000 тыс. микроорганизмов в 1 мл.

14. По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:

1) сорта;

2) группы;

3) подклассы;

4) классы.

15. Молоко третьего класса имеет бактериальную обсемененность:

1) не более 50 тыс. микроорганизмов в 1 мл.

1) не более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл.

1) не более 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл;

2) более 500 тыс. микроорганизмов в 1 мл;

16. Сортность молока зависит от:

- 1) группы чистоты;
- 2) массовой доли жира;
- 3) массовой доли СОМО;
- 4) термостойкости.

17. При повышении температуры молока его плотность:

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) не изменяется;
- 4) сначала повышается, затем снижается.

18. При расчете массовой доли сухого вещества по формуле Фарингтона учитывают:

- 1) массовую долю жира;
- 2) массовую долю белка;
- 3) массовую долю золы;
- 4) массовую долю СОМО.

19. Предельная кислотность 21 °Т установлена для молока сорта:

- 1) высшего;
- 2) первого;
- 3) второго;
- 4) несортного.

20. При определении группы чистоты молока применяется фильтр диаметром

- 1) 15 мм;
- 2) 30 мм;
- 3) 45 мм;
- 4) 50 мм.

21. Молоко можно консервировать:

- 1) поваренной солью;
- 2) перекисью водорода;
- 3) едким натром;
- 4) серной кислотой.

22. В зависимости от массовой доли жира молоко делится на

- 1) классы;
- 2) сорта;
- 3) группы;
- 4) не делится.

23. Вкус молока оценивают:

- 1) по пятибалльной шкале;
- 2) по десятибалльной шкале;
- 3) по двадцатибалльной шкале;
- 4) по стобалльной шкале.

24. После добавления сахара в молоко его плотность:

- 1) повышается;
- 2) не изменяется;
- 3) понижается;
- 4) понижается, затем повышается.

25. Минимальная кислотность 16 °Т установлена для молока сорта:

- 1) высшего и первого;
- 2) высшего, первого, второго;
- 3) первого, второго;
- 4) первого.

26. При понижении температуры молока его плотность:

- 1) не изменяется;
- 2) повышается;
- 3) понижается;
- 4) повышается, затем снижается.

27. ГОСТом в молоке регламентируется показатель:

- 1) массовой доли жира;
- 2) массовой доли СОМО;
- 3) массовой доли сухого вещества;
- 4) плотности.

28. По механической загрязненности молоко делится на группы:

- 1) 1, 2;
- 2) 1, 2, 3;
- 3) 1, 2, 3, 4;
- 4) 1, 2, 3, 4, 5.

29. Сортность молока не зависит от:

- 1) группы чистоты;
- 2) титруемой кислотности;
- 3) массовой доли жира;
- 4) плотности.

30. Сортность молока зависит от:

- 1) температуры замерзания;
- 2) массовой доли СОМО;
- 3) массовой доли жира;
- 4) массовой доли белка.

31. После консервирования проб молока в нем нельзя определять:

- 1) плотность;
- 2) кислотность;
- 3) массовую долю жира;
- 4) массовую долю белка.

32. При температуре молока 24 °С к показателю плотности необходимо внести поправку:

- 1) $-0,4 \text{ кг/м}^3$;
- 2) $+0,4 \text{ кг/м}^3$;
- 3) $-2,4 \text{ кг/м}^3$;
- 4) $+2,4 \text{ кг/м}^3$;

33. К сортовому относится молоко с плотностью:

- 1) $1,024 \text{ кг/м}^3$;
- 2) $1,025 \text{ кг/м}^3$;
- 3) $1,026 \text{ кг/м}^3$;
- 4) $1,027 \text{ кг/м}^3$.

34. В молоке 1 сорта количество соматических клеток должно быть

- 1) не более 100 тыс. в 1 мл;
- 2) не более 400 тыс. в 1 мл;
- 3) не более 1000 тыс. в 1 мл;
- 4) не более 3000 тыс. в 1 мл.

35. Бактериальная обсемененность молока определяется пробой:

- 1) амилазной;
- 2) фосфатазной;
- 3) редуктазной;
- 4) липазной.

36. При определении бактериальной обсемененности в молоке используется краситель

- 1) метиленовый синий;
- 2) фуксин;
- 3) генцианвиолет;
- 4) нейтральный красный.

37. С помощью лакто-альбуминовой пробы в молоке определяют:

- 1) термостойкость;
- 2) массовую долю белка;
- 3) сыропригодность;
- 4) наличие пастеризации;

38. В молоке 1 класса содержится микробов:

- 1) до 300 тыс./мл;
- 2) до 500 тыс./мл;
- 3) до 1000 тыс./мл;
- 4) до 1500 тыс./мл.

39. При определении массовой доли белка в молоке используется

- а) едкий натр и формалин;
- б) серная кислота и изоамиловый спирт;
- в) соляная кислота и фенолфталеин;
- г) азотная кислота и резаурин.

40. ГОСТом в молоке не регламентируется показатель:

- 1) массовой доли жира;
- 2) кислотности;
- 3) плотности;
- 4) группы чистоты.

41. ГОСТом в молоке регламентируется показатель:

- 1) массовой доли жира;
- 2) массовой доли казеина;
- 3) массовой доли СОМО;
- 4) температуры замерзания.

42. Показатель титруемой кислотности характеризует:

- 1) степень свежести молока;
- 2) безопасность молока для потребителя;
- 3) пищевую ценность молока;
- 4) содержание в молоке ксенобиотиков.

43. При добавлении в молоко 10 % воды его плотность

- 1) снижается на 3 кг/м^3 ;
- 2) снижается на 10 кг/м^3 ;
- 3) повышается на 3 кг/м^3 ;
- 4) повышается на 10 кг/м^3 .

44. При температуре молока $16 \text{ }^\circ\text{C}$ к показателю плотности необходимо внести поправку:

- а) $-0,2 \text{ кг/м}^3$;
- б) $-0,4 \text{ кг/м}^3$;
- в) $-0,8 \text{ кг/м}^3$;
- г) $-1,2 \text{ кг/м}^3$;

45. Молоко с титруемой кислотностью $21 \text{ }^\circ\text{T}$ относится к продукту

- 1) высшего сорта;
- 2) первого сорта;
- 3) второго сорта;
- 4) несортовому.

46. При определении бактериальной обсемененности в молоке используется

- 1) формалин;

- 2) сычужный фермент;
- 3) фенолфталеин;
- 4) резазурин.

47. Сычужно-бродильная проба используется для определения:

- 1) титруемой кислотности молока;
- 2) сыропригодности молока;
- 3) степени свежести молока;
- 4) бактериальной обсемененности молока.

48. Для определения массовой доли жира в молоке используется кислота плотностью:

- 1) 1,50-1,55 г/см³;
- 2) 1,60-1,66 г/см³;
- 3) 1,81-1,82 г/см³;
- 4) 2,00 г/см³.

49. Кефир вырабатывается с применением брожения:

- 1) молочнокислого или без брожения;
- 2) спиртового или молочнокислого;
- 3) молочнокислого и спиртового;
- 4) спиртового или без брожения.

50. В сортовом молоке количество соматических клеток должно быть

- 1) не более 100 тыс. в 1 мл;
- 2) не более 500 тыс. в 1 мл;
- 3) не более 750 тыс. в 1 мл;
- 4) не более 1000 тыс. в 1 мл.

51. Для определения группы чистоты берется проба молока объемом

- 1) 100 мл;
- 2) 250 мл;
- 3) 500 мл;
- 4) 1000 мл.

52. Плотность молока определяют методом:

- 1) титрометрическим;
- 2) ареометрическим;
- 3) ультразвуковым;
- 4) расчетным.

53. Согласно ГОСТ Р на молоко-сырье, оно может быть

- 1) высшего, первого, второго, третьего сорта;
- 2) высшего, первого, второго сорта и несортным;
- 3) высшего, первого, второго сорта;
- 4) первого, второго сорта и несортным.

54. Плотность молока может измеряться в

- 1) градусах ареометра;
- 2) градусах Кельвина;
- 3) градусах Тернера;
- 4) в градусах Фаренгейта.

55. Животным можно скармливать молоко

- 1) консервированное перекисью водорода;
- 2) консервированное формалином;
- 3) консервированное бихроматом калия;
- 4) фальсифицированное содой.

56. Вместо показателя плотности молока для установления его натуральности можно определить:

- 1) температуру кипения;

- 2) температуру замерзания;
- 3) скорость фильтрации;
- 4) массовую долю СОМО.

57. Кислотность сливочного масла принято выражать в

- 1) градусах Кеттсторфера ($^{\circ}\text{K}$);
- 2) градусах Цельсия ($^{\circ}\text{C}$);
- 3) градусах Тернера ($^{\circ}\text{T}$);
- 4) градусах Кельвина ($^{\circ}\text{K}$);

58. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- 1) голландский, российский;
- 2) швейцарский, горноалтайский;
- 3) колбасный;
- 4) брынза, сулугуни.

59. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет:

- 1) не более 60°T ;
- 2) не более 48°T ;
- 3) не более 20°T ;
- 4) $16-17^{\circ}\text{T}$;

60. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:

- 1) по 25 – бальной системе;
- 2) по 20 – бальной системе;
- 3) по 100 – бальной системе;
- 4) не оценивается по бальной системе.

61. Молоко после дойки должно быть:

- 1) термически обработано
- 2) очищено и охлаждено
- 3) заморожено
- 4) пастеризовано

62. К мягким сырам относится:

- 1) голландский
- 2) швейцарский
- 3) адыгейский
- 4) советский

63. При удалении жира плотность молока:

- 1) снижается незначительно
- 2) увеличивается
- 3) снижается
- 4) не изменяется

64. Плотность молока характеризует его:

- 1) пищевую ценность
- 2) натуральность
- 3) нормализацию
- 4) механическую загрязненность

65. Продолжительность бактерицидной фазы молока зависит от:

- 1) способа получения молока;
- 2) плотности молока;
- 3) температуры охлаждения молока;
- 4) содержания жира в молоке.

66. В зависимости от массовой доли жира сметану подразделяют на:

- 1) нежирную, маложирную, классическую;
- 2) обезжиренную, нежирную, маложирную, классическую;
- 3) обезжиренную, маложирную, классическую;
- 4) обезжиренную, маложирную, высокожирную.

67. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования молоко разделяется:

- 1) на масло и обрат;
- 2) на пахту и сливки;
- 3) на обрат и сливки;
- 4) на сыворотку и обрат.

68. К кисломолочным продуктам относятся:

- 1) творог и сметана;
- 2) сыр;
- 3) мороженое;
- 4) масло.

69. На основе смешанного брожения готовят кисломолочный напиток:

- 1) ряженку;
- 2) кефир;
- 3) простоквашу;
- 4) йогурт.

70. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:

- 1) массовая доля жира, кислотность;
- 2) плотность;
- 3) механическая загрязненность;
- 4) массовая доля СОМО.

71. Из топленого молока изготавливают кисломолочный продукт:

- 1) сметану
- 2) ряженку
- 3) топленое молоко
- 4) кефир

72. При производстве сливочного масла допускается использовать:

- 1) пищевой краситель каротин
- 2) пищевой краситель аннато
- 3) консерванты
- 4) эмульгаторы

73. Кефир производят способом:

- 1) кислотным;
- 2) непрерывным;
- 3) термостатным;
- 4) прессовым.

74. Сливочное масло вырабатывают способом:

- 1) отстаивания сливок;
- 2) взбивания сливок;
- 3) обезвоживания сливок;
- 4) фильтрации сливок.

75. При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла определяют:

- 1) массовые доли влаги, жира, белка;
 - 2) массовую долю жира, плотность, кислотность;
 - 3) массовые доли влаги, жира, кислотность, термостойкость;
 - 4) массовую долю жира, плотность, механическую загрязненность.
- 76. При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров определяют:**
- 5) массовые доли влаги, жира, белка;
 - 6) массовую долю жира, плотность, кислотность;
 - 7) массовые доли влаги, жира в сухом веществе, кислотность;
 - 8) массовую долю жира, белка, кислотность.

Разделу №3 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, растительных продуктов, кормов, пищевых жиров и других подконтрольных госветслужбе продуктов и грузов:

1. По степени опасности для человека инфекционные болезни подразделяются на:

- 2) передающиеся и не передающиеся животным через животноводческую продукцию;
- 2) передающиеся и не передающиеся человеку через животноводческую продукцию;
- 3) особо опасные и менее опасные для человека;
- 4) особо опасные и не опасные для человека.

2. При сибирской язве

- 1) пищевые продукты убоя животного перерабатываются на консервы, шкура утилизируется;
- 2) пищевые продукты убоя животного направляются на проварку, шкура выпускается после дезинфекции;
- 3) пищевые продукты убоя животного перерабатываются на мясные хлеба, шкура консервируется посолом;
- 4) все продукты убоя животного уничтожаются (сжигаются).

3. При сибирской язве основными видами патологических процессов являются

- 1) пролиферативное воспаление, геморрагический диатез;
- 2) серозно-геморрагическое воспаление, геморрагический диатез;
- 3) фибринозное, гнойное воспаление;
- 4) геморрагический диатез, инфаркты во внутренних органах.

4. У свиней сибирская язва протекает в основном:

- 1) в септической форме;
- 2) в кишечной форме;
- 3) в ангинозной форме;
- 4) в легочной форме.

5. У свиней туберкулез в основном протекает

- 1) с поражением легких;
- 2) с системным поражением лимфоузлов;
- 3) с поражением кишечника;
- 4) бессимптомно.

6. При туберкулезе основными видами патологических процессов являются

- 1) продуктивно-некротическое воспаление, геморрагический диатез;
- 2) продуктивно-некротическое воспаление;
- 3) фибринозное воспаление;
- 4) геморрагический диатез.

7. К генерализованной форме туберкулеза не относится

- 1) туберкулез вымени с поражением глубоких паховых лимфоузлов;
- 2) милиарная форма туберкулеза;
- 3) лобарный туберкулез легких;
- 4) ацинозная форма туберкулеза легких.

8. У свиней туберкулезные поражения чаще обнаруживаются

- 1) в легких;
- 2) в печени;
- 3) в подчелюстных лимфоузлах;
- 4) в миндалинах.

9. При обнаружении местного (локального) туберкулеза у крупного рогатого скота непораженные продукты убоя

- 1) подлежат утилизации;
- 2) перерабатываются на стерилизованные консервы;
- 3) перерабатываются на вареные колбасы;
- 4) выпускаются без ограничений.

10. При обнаружении местного (локального) туберкулеза у свиней с поражением только подчелюстных лимфоузлов в виде необызвествленных, казеозных некротических очагов туша

- 1) утилизируется;
- 2) проваривается;
- 3) перерабатывается на вареные колбасы;
- 4) выпускается в свободную реализацию.

11. Одним из основных клинических признаков туберкулеза является

- 1) артрит и хромота;
- 2) эндометрит;
- 3) истощение;
- 4) аборт.

12. Основным клиническим признаком бруцеллеза является

- 1) артриты и хромота;
- 2) эндометрит;
- 3) истощение;
- 4) аборт.

13. Мясо крупного рогатого скота и свиней, реагирующих на бруцеллез, при отсутствии патологоанатомических изменений в туше и органах

- 1) выпускают без ограничений;
- 2) перерабатывают на вареные колбасы;
- 3) проваривают;
- 4) перерабатывают на стерилизованные консервы.

14. Туши и органы животных при наличии в них патологоанатомических признаков, характерных для бруцеллеза,

- 1) выпускают без ограничений;
- 2) перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы;
- 3) перерабатывают на зельцы;
- 4) проваривают.

15. Внутренние органы и головы, полученные от животных всех видов, имеющих клинические признаки или патологоанатомические изменения, характерные для бруцеллеза

- 1) проваривают.
- 2) перерабатывают на зельцы;
- 3) перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы;
- 4) выпускают без ограничений.

16. Предубойное исследование лошади на сепсис проводится не ранее, чем за

- 1) 1 сутки до убоя животного;
- 2) 2 суток до убоя животного;
- 3) 3 суток до убоя животного;
- 4) 5 суток до убоя животного.

17. Для исследования продуктов убоя лошади на сап

- 1) разрезают мышцы в области холки;
- 2) резрубают череп;
- 3) вырубает грудину;
- 4) вырубает носовую перегородку.

18. Для исследования продуктов убоя лошади на онхоцеркоз

- 1) разрезают мышцы в области холки;
- 2) резрубают череп;
- 3) вырубает грудину;
- 4) вырубает носовую перегородку.

19. При обнаружении в продуктах убоя изменений, характерных для сапа

- 1) пищевые продукты убоя подлежат переработке на варенные колбасы;
- 2) пищевые продукты убоя подлежат проварке;
- 3) пищевые продукты убоя подлежат переработке на стерилизованные консервы;
- 4) все продукты убоя уничтожаются (сжигаются).

20. Продукты убоя лошади, не прошедшей перед убоем исследование на сап,

- 1) подлежат переработке на варенные колбасы;
- 2) подлежат проварке;
- 3) переработке на стерилизованные консервы;
- 4) уничтожаются (сжигаются).

21. Клиническими признаками лейкоза являются:

- 1) признаки сердечной недостаточности;
- 2) признаки почечной недостаточности;
- 3) резкое увеличение лимфатических узлов;
- 4) резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.

22. Селезенка при лейкозе

- 1) без видимых изменений;
- 2) сильно увеличена, плотная, поверхность разреза бугристая, с разросшимися фолликулами серо-белого цвета, иногда с некротическими фокусами;
- 3) атрофирована, плотная, поверхность разреза бугристая, с разросшимися фолликулами серо-белого цвета;
- 4) сильно увеличена, дряблая, с поверхности разреза стекает пульпа темно-красного цвета.

24. Скелетные мышцы при лейкозе

- 1) без видимых изменений;
- 2) уменьшены в объеме (атрофированы), дряблые, темно-красного цвета, с очагами некроза;
- 3) плотные, темно-красного цвета с желтоватым опенком, с дегенеративными изменениями;
- 4) дряблые, светло-красного цвета с желтоватым опенком, с саловидными разращениями и дегенеративными изменениями.

25. При лейкозе в случаях поражения мышц, лимфатических узлов и нескольких внутренних органов или при наличии лейкозных разрастаний на серозных покровах тушу и внутренние органы

- 1) перерабатывают на варенные колбасы;
- 2) перерабатывают на консервы;
- 3) утилизируют;
- 4) уничтожают.

26. При лейкозе в случаях поражения отдельных лимфатических узлов или внутренних органов, но отсутствии изменений в скелетных мышцах, тушу и не пораженные внутренние органы

- 1) выпускают свободно;

- 2) перерабатывают на вареные колбасы;
- 3) подвергают бактериологическому анализу;
- 4) утилизируют.

27. Клиническими признаками рожи свиней являются:

- 1) признаки сердечной недостаточности, застойная гиперемия кожного покрова;
- 2) признаки сердечной недостаточности, кровоизлияния в коже;
- 3) признаки почечной недостаточности, кровоизлияния в коже;
- 4) резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.

28. Патологоанатомическим признаком хронического течения рожи свиней является:

- 1) геморрагическая септицемия;
- 2) атрофия селезенки;
- 3) варрукозный (бородавчатый) эндокардит;
- 4) гнойная пневмония.

29. При роже свиней тушу и неизмененные внутренние органы:

- 1) выпускают без ограничений;
- 2) перерабатывают на полукопченые колбасы;
- 3) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл;
- 4) утилизируют.

30. При роже свиней при наличии дегенеративных или патологических изменений в мышцах тушу с внутренними органами:

- 1) выпускают без ограничений;
- 2) перерабатывают на вареные колбасы;
- 3) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл;
- 4) утилизируют.

31. Клиническими признаками классической чумы свиней являются:

- 1) признаки сердечной недостаточности, застойная гиперемия кожного покрова;
- 2) признаки сердечной недостаточности, кровоизлияния в коже;
- 3) признаки почечной недостаточности, застойная гиперемия кожного покрова;
- 4) резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.

32. Патологоанатомическим признаком острого течения классической чумы свиней является:

- 1) инфаркты в селезенке;
- 2) острый сплениит;
- 3) варрукозный (бородавчатый) эндокардит;
- 4) гнойная пневмония.

33. При классической чуме свиней тушу и неизмененные внутренние органы:

- 1) выпускают без ограничений;
- 2) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл;
- 3) утилизируют;
- 4) уничтожают.

34. Клиническими признаками африканской чумы свиней являются:

- 1) признаки пневмонии, застойная гиперемия кожного покрова;
- 2) признаки почечной недостаточности, кровоизлияния в коже;
- 3) признаки пневмонии, кровоизлияния в коже;
- 4) резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.

35. При африканской чуме свиней тушу и неизмененные внутренние органы:

- 1) перерабатывают на вареные колбасы;

- 2) перерабатывают на консервы;
- 3) утилизируют;
- 4) уничтожают (сжигают).

36. Убой на мясо животного, больного злокачественным отеком,

- 1) проводится на общих основаниях;
- 2) проводится только по разрешению ветеринарного врача;
- 3) проводится только на санитарной бойне;
- 4) запрещен.

37. При злокачественном отеке продукты убоя больного животного:

- 1) уничтожают (сжигают);
- 2) утилизируют;
- 3) перерабатывают на консервы;
- 4) перерабатывают на вареные колбасы.

38. Убой на мясо животного, больного эмкаром,

- 1) запрещен;
- 2) проводится только по разрешению ветеринарного врача;
- 3) проводится только на санитарной бойне;
- 4) проводится на общих основаниях.

39. Из убойных животных наиболее восприимчивы к столбняку

- 1) крупный рогатый скот;
- 2) мелкий рогатый скот;
- 3) свиньи;
- 4) лошади.

40. Клиническим признаком столбняка является:

- 1) отечность скелетной мускулатуры;
- 2) болезненность скелетной мускулатуры;
- 3) судорожные сокращения скелетной мускулатуры;
- 4) ригидность скелетной мускулатуры

41. При столбняке продукты убоя больного животного:

- 1) перерабатывают на вареные колбасы;
- 2) перерабатывают на консервы;
- 3) утилизируют;
- 4) уничтожают (сжигают).

42. При эмкаре продукты убоя больного животного:

- 1) перерабатывают на вареные колбасы;
- 2) перерабатывают на консервы;
- 3) утилизируют;
- 4) уничтожают (сжигают).

43. При пастереллезе тушу и неизменные внутренние органы:

- 1) выпускают без ограничений;
- 2) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл;
- 3) утилизируют;
- 4) уничтожают.

44. Патологоанатомическим признаком лептоспироза является:

- 1) острый спленит;
- 2) дистрофия печени;
- 3) крупозная пневмония;
- 4) менингит.

45. При лептоспирозе при наличии желтушного окрашивания мышц, исчезающего в течение 2 суток, или дегенеративных изменений тушу и внутренние органы

- 1) утилизируют;
- 2) направляют на проварку;
- 3) перерабатывают на вареные колбасы;
- 4) перерабатывают на консервы.

46. Патологоанатомическим признаком туляремии является:

- 1) миокардит;
- 1) лимфаденит с очагами некроза;
- 3) нефрит;
- 4) менингоэнцефалит.

47. Туши, органы, полученные от больных или подозреваемых в заболевании туляремией животных

- 1) перерабатывают на вареные колбасы;
- 2) перерабатывают на мясные хлебы;
- 3) перерабатывают на консервы;
- 4) утилизируют.

48. Патологоанатомическим признаком листериоза является:

- 1) миокардит;
- 1) лимфаденит;
- 3) нефрит;
- 4) гиперемия и отек головного мозга.

49. Тушу и патологически не измененные внутренние органы при листериозе

- 1) уничтожают;
- 2) утилизируют;
- 3) проваривают или направляют для переработки на вареные колбасы или консервы;
- 4) выпускают без ограничений.

50. При злокачественной форме ящура

- 1) в миокарде множественные пятнаи полоски серого, серо-желтого цвета;
- 1) в лимфоузлах туши множественные очаги некроза;
- 3) селезенка увеличена, с очагами некроза и кровоизлияниями;
- 4) в печени – жировая дистрофия и очаги некроза.

51. Тушу и патологически не измененные внутренние органы от больных или подозреваемых в заболевании ящуром животных

- 1) выпускают без ограничений;
- 2) направляют для переработки на полукопченые колбасы;
- 3) направляют для переработки на вареные, варено-копченые колбасы или проваривают;
- 4) утилизируют.

52. Через продукты убоя человеку не передается

- 1) лептоспироз;
- 1) актиномикоз;
- 3) ящур;
- 4) листериоз.
- 4) спирохета.

53. При актиномикозе в пораженных тканях обнаруживают

- 1) множественные инкапсулированные абсцессы;
- 1) множественные очаги некроза;
- 3) опухоли с губчатым строением и сильным разрастанием соединительнотканной капсулы, содержащие гной;
- 4) множественные кровоизлияния.

54. Тушу и патологически не измененные внутренние органы от больных актиномикозом животных

- 1) выпускают без ограничений;

- 2) направляют для переработки на вареные колбасы;
- 3) проваривают;
- 4) перерабатывают на консервы.

55. Инкубационный период при губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота составляет

- 1) до 1 года;
- 2) до 3 лет;
- 3) от 3 до 5 лет;
- 4) от 3 до 8 лет.

56. Животных с клиническими признаками губкообразной энцефалопатии

1) убивают на общих основаниях, головы утилизируют, остальные продукты убоя обеззараживают проваркой;

- 1) убивают на общих основаниях, все продукты убоя обеззараживают проваркой;
- 2) убивают на санитарной бойне, продукты убоя перерабатывают на консервы;
- 4) убивают, продукты убоя уничтожают.

57. Клиническим признаком скрепи овец является:

- 1) истощение;
- 2) аборт;
- 3) кровоизлияния на видимых слизистых оболочках;
- 4) расчесы и повреждения кожи.

58. Исследованию на трихинеллез подлежат продукты убоя:

- 1) свиней, крупного и мелкого рогатого скота;
- 2) свиней, лошадей, нутрий;
- 3) свиней, кроликов;
- 4) свиней, нутрий и кроликов.

59. При исследовании продуктов убоя на трихинеллез пробы отбирают из:

- 1) паренхиматозных органов массой по 100 г от каждого;
- 2) правой и левой ножек диафрагмы, массой по 60 г каждая;
- 3) мышц шеи, лопатки, бедра массой не менее 200 г;
- 4) пораженных органов.

60. При обнаружении трихинелл

- 1) все продукты убоя животного утилизируют;
- 2) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, утилизируют;
- 3) все продукты убоя животного обеззараживают проваркой;
- 4) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, обеззараживают проваркой.

61. При эхинококкозе

- 1) все продукты убоя животного утилизируют;
- 2) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя выпускают на общих основаниях;
- 3) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя обеззараживают проваркой;
- 4) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя перерабатывают на консервы.
- 4) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя перерабатывают на консервы.

62. При исследовании на цистицеркоз на голове делают не менее:

- 1) 3 разрезов;
- 2) 6 разрезов;
- 3) 9 разрезов;
- 4) 12 разрезов.

63. При исследовании на цистицеркоз массетеров у крупного рогатого скота площадь разрезов должна быть:

- 1) не менее 100 см²;
- 2) не более 50 см²;
- 3) не более 40 см²;
- 4) не менее 40 см².

64. При обнаружении на 40 см² разрезов мышц головы и сердца или наличии не более 3 финн на остальных разрезах мышц туши крупного рогатого скота

- 1) голову, внутренние органы, тушу утилизируют;
- 2) голову, внутренние органы направляют на проварку, тушу выпускают свободно;
- 3) голову, внутренние органы (кроме кишечника) утилизируют; тушу и внутренний жир обезвреживают проваркой, замораживанием, посолом;
- 4) голову, внутренние органы, тушу, жир уничтожают.

65. Мясо обеззараживают посолом при:

- 1) финнозе;
- 2) трихинеллезе;
- 3) бруцеллезе;
- 4) актиномикозе.

66. Мясо обеззараживают замораживанием при:

- 1) трихинеллезе;
- 2) аскаридозе;
- 3) актиномикозе;
- 4) цистицеркозе;

67. При вынужденном убое животного продукты убоя:

- 1) утилизируются;
- 2) утилизируются, подвергаются обеззараживанию или выпускаются свободно – в зависимости от причины убоя;
- 3) перерабатываются на консервы или мясные хлеба, провариваются;
- 4) при удовлетворительных органолептических показателях выпускаются свободно.

68. При вынужденном убое животного в обязательном порядке проводится:

- 1) токсикологическое исследование мяса;
- 2) радиологическое исследование мяса ;
- 3) вирусологическое исследование мяса;
- 4) биохимические исследования мяса.

69. К вынужденному убою относится:

- 1) убой животного, потерявшего хозяйственную ценность;
- 2) убой животного, положительно реагирующего на бруцеллез;
- 3) убой животного, которому угрожает гибель в результате стихийного бедствия;
- 4) убой животного, получившего тяжелую травму.

70. При подозрении на отравление в обязательном порядке вскрывают и осматривают:

- 1) печень, селезенку, легкие, желудок;
- 2) почки, почечную лоханку, сердце;
- 3) желудок, кишечник, мочевой пузырь;
- 4) сердце, пищевод, желудок, печень и желчный пузырь.

71. Продукты убоя отравившихся животных, содержащие ядовитое вещество в не более установленного нормативной документацией количества оценивают следующим образом:

- 1) тушу, внутренние органы, мозг, вымя направляют на изготовление вареных колбас;
- 2) внутренние органы, мозг, вымя, тушу проваривают или направляют на изготовление мясных хлебов, вареных колбас или консервов;
- на изготовление мясных хлебов;

4) внутренние органы, мозг, вымя перерабатывают на вареные колбасы, тушу – проваривают или направляют на изготовление консервов.

72. При радиационных поражениях животных облучение может быть:

- 1) внешним, внутренним, смешанным;
- 2) внешним, внутренним, острым, хроническим;
- 3) внешним, внутренним, легким, тяжелым;
- 4) внешним, внутренним, латентным.

72. При дезактивации мяса применяют способы:

- 1) сухой посол, проварка, замораживание и длительное холодное хранение, зачистка;
- 2) мокрый посол, проварка, замораживание и длительное холодное хранение, обвалка;
- 3) промывка водой, переработка на вареные колбасы, проварка, сухой и мокрый посол;
- 4) переработка на копченые колбасы, консервы, мясные хлеба, проварка.

3. При диктиокаулезе

- 1) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя выпускаются на общих основаниях;
- 2) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя выпускаются после проварки;
- 3) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя перерабатываются на мясные хлеба;
- 4) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя перерабатываются на консервы.

74. При патологии печени, почек незаразной этиологии

- 1) печень, почки подвергаются зачистке и обеззараживаются проваркой;
- 2) печень, почки подвергаются зачистке и перерабатываются на мясные хлеба;
- 3) печень, почки подвергаются зачистке, остальные продукты убоя перерабатываются на консервы;
- 4) печень, почки утилизируются.

75.. Возбудителями медленных инфекций являются

- 1) прионы;
- 2) вирусы;
- 3) бактерии;
- 4) микроскопические грибы.

76. По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются:

- 1) на хрящевые и костистые
- 2) на хрящевые и хрящекостные
- 3) на хрящекостные и круглоротые
- 4) на круглоротые и хрящевые

77. К головоногим моллюскам относятся:

- 1) кальмары
- 2) лангусты
- 3) трепанги
- 4) морские ежи

78. К инфекционным болезням живой рыбы относят:

- 1) краснуху, септицемию, описторхоз
- 2) септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз
- 3) краснуху, фурункулез, септицемию
- 4) сапролегниоз, фурункулез, скребни

79. Описторхозом болеет рыба семейства

- 1) осетровых;

- 2) лососевых;
- 3) окуневых;
- 4) карповых.

80. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы:

- 1) морские, пресноводные, питающие, полупроходные
- 2) морские, речные, озерные, жирующие
- 3) морские, пресноводные, проходные, полупроходные
- 4) морские, речные, проходные, озерные

81. Проходными считаются рыбы, которые:

- 1) живут в морях, а для нереста уходят в реки
- 2) живут в опресненных участках морей
- 3) живут постоянно в озерах и реках
- 4) живут постоянно в морях

82. К болезням рыб, вызываемым микроскопическими грибами, относятся:

- 1) сапролегниоз;
- 2) дифиллоботриоз;
- 3) краснуха;
- 4) фурункулез.

83. При интенсивном инвазировании метацеркариями описторхисов рыба:

- 1) используется для пищевых целей после проварки;
- 2) используется в корм пушным зверям после проварки;
- 3) используется для пищевых целей после замораживания или крепкого посола;
- 4) используется в корм пушным зверям после замораживания или крепкого посола.

84. К паразитарным заболеваниям рыб относятся:

- 1) септицемия
- 2) дифиллоботриоз
- 3) болезнь Штаффа
- 4) фурункулез лососевых.

85. Лигулезом поражается рыба семейства:

- 1) осетровых;
- 2) лососевых;
- 3) окуневых;
- 4) карповых.

86. При лигулезе рыба:

- 1) может выпускаться в свободную реализацию после проварки;
- 2) может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола;
- 3) может выпускаться в свободную реализацию после обезглавливания;
- 4) может выпускаться в свободную реализацию после потрошения.

87. Рыба, пораженная описторхозом:

- 1) может выпускаться в свободную реализацию после замораживания;
- 2) может использоваться для пищевых целей после проварки;
- 3) может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола;
- 4) может использоваться для пищевых целей после потрошения.

88. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется

- 1) экстракт из мышечной ткани;
- 2) экстракт из жабр;

- 3) бульон из мяса;
- 4) мышечная ткань.

89. В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается

- 1) до 10 микробных тел;
- 2) до 20 микробных тел;
- 3) до 30 микробных тел;
- 4) до 50 микробных тел.

90. Рыбу сомнительной свежести можно

- 1) при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений;
- 2) перерабатывать на стерилизованные консервы;
- 3) после проварки использовать для пищевых целей;
- 4) после проварки скармливать пушным зверям.

91. К болезням раков относится

- 1) чума;
- 2) краснуха;
- 3) фурункулез;
- 4) септицемия.

92. Диетическим является пищевое куриное яйцо, хранившееся:

- 1) не более 3 суток;
- 2) не более 7 суток;
- 3) не более 14 суток;
- 4) не более 21 суток.

93. Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:

- 1) красюк;
- 2) миражные;
- 3) выливка;
- 4) большое пятно.

94. К столовым куриным относят яйца, срок хранения которых (не считая дня снесения) при температуре 18-20 °С не превышает:

- 1) 7 суток;
- 2) 14 суток;
- 3) 25 суток;
- 4) 30 суток.

95. Высота воздушной камеры столовых куриных яиц, хранившихся при температуре 18-20 °С должна быть:

- 1) не более 4 мм;
- 2) не более 7 мм;
- 3) не более 9 мм;
- 4) не более 13 мм.

96. Масса куриного яйца отборной категории должна быть не менее:

- 1) 45г;
- 2) 55г;
- 3) 65г;
- 4) 75г.

97. При температуре от -2° С до 0 °С столовые куриные яйца могут храниться:

- 1) 15 суток;
- 2) 30 суток;

- 3) 90 суток;
- 4) 120 суток.

98. Массовая доля сухого вещества в яичном порошке должна быть:

- 1) не менее 95 %;
- 2) не менее 90 %;
- 3) не менее 85 %;
- 4) не более 80 %.

99. Высота воздушной камеры столовых куриных яиц, хранившихся при температуре $-2...0$ °С должна быть:

- 1) не более 4 мм;
- 2) не более 7 мм;
- 3) не более 9 мм;
- 4) не более 13 мм.

100. Индекс растворимости яичного порошка определяют

- 1) высушиванием;
- 2) с помощью ареометра;
- 3) с помощью рефрактометра;
- 4) центрифугированием.

101. Масса куриного яйца 2 категории должна быть не менее:

- 1) 35г;
- 2) 45г;
- 3) 55г;
- 4) 65г.

102. Для хранения меда можно использовать тару из:

- 1) стекла;
- 2) дерева (сосны);
- 3) пластика;
- 4) оцинкованного железа.

103. Для лабораторных исследований отбирают пробу меда массой:

- 1) 50 г;
- 2) 100 г;
- 3) 250г;
- 4) 500г.

104. Влажность меда должна быть

- 1) не более 21 %;
- 2) не менее 21 %;
- 3) не более 23 %;
- 4) не менее 24 %.

105. Влажность меда можно определить с помощью:

- 1) рефрактометра;
- 2) вискозиметра;
- 3) лактоденсиметра;
- 4) редуктазника.

106. Кислотность меда ниже 1^0 свидетельствует о:

- 1) скармливании пчелам сахарного сиропа;
- 2) фальсификации меда мелом;
- 3) прогревании меда выше 60 °С;
- 4) длительном (более 1 года) хранении меда.

107. Ботаническое происхождение меда устанавливают по

- 1) его цвету;

- 2) результату пыльцового анализа;
- 3) результату реакции на оксиметилфурфурол;
- 4) результату определения диастазной активности.

108. Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть

- 1) не менее 1 ед. Готе;
- 2) не более 10 ед. Готе;
- 3) не менее 10 ед. Готе;
- 4) не менее 18 ед. Готе.

109.. Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных лабораторных исследований меда на основании

- 1) его органолептических показателей;
- 2) отсутствия ветеринарно-санитарного паспорта пасеки;
- 3) хранения меда в таре из запрещенных материалов;
- 4) наличия фальсификации.

110. Забраживанию, закисанию подвержен мед:

- 1) фальсифицированный сахарным сиропом;
- 2) незрелый;
- 3) падевый;
- 4) сиропобразный.

111. Количество неполноценных орехов в исследуемой пробе не должно превышать

- 1) 3 %;
- 2) 5 %;
- 3) 10 %;
- 4) 15 %.

112. В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые на рынках, подразделяются на

- 1) сорта;
- 2) категории;
- 3) классы;
- 4) группы.

113. Наибольшее содержание нитратов допускается в

- 1) зелени и корнеклубнеплодах;
- 2) бахчевых культурах;
- 3) овощах;
- 4) фруктах.

114. К болезням картофеля относится

- 1) туберкулез;
- 2) рак;
- 3) бактериоз;
- 4) зобоватость.

115. Согласно требованиям нормативной документации, в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке должны быть оборудованы отдельные помещения:

- 1) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов; смотровой зал для экспертизы рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;
- 2) смотровой зал для экспертизы мяса, мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;

3) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, рыбы, молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, растительных продуктов;

4) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, растительных продуктов.

4.2 Оценочные средства и процедура для промежуточной аттестации

4.2.1 Зачет

Зачет является формой оценки качества освоения студентом образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета студенту выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Зачет проводится в специально установленный период, предусмотренный учебным планом.

Зачет проводится в форме собеседования. Форма проведения зачета и критерии оценки ответа доводятся до сведения студентов до начала зачета.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение инженерной задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержания вопроса, или погрешность не принципиального характера в ответе на вопросы). Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показатели в ходе проведения текущего контроля и систематическая активная работа на учебных занятиях.
Оценка «не зачтено»	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

Результат зачета объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

Зачет по ветеринарно-санитарной экспертизе проводится с целью проверки знаний, умений, навыков по материалам лабораторных занятий. Подготовку к зачету необходимо начинать с момента изучения дисциплины, активизируя её за месяц до начала сессии.

Перед зачетами проводятся групповые и индивидуальные консультации, на которых преподаватели знакомят студентов с принятой на кафедре методикой приема зачета и предлагают перечень основных вопросов для подготовки.

Зачет проводится в лабораториях кафедры, оснащенных всем необходимым оборудованием по курсу.

При сдаче зачета студент отчитывается по материалу лабораторных занятий с объяснением теоретических вопросов сущности проводимых исследований и применяемых методик. К Зачету допускаются студенты, полностью отработавшие лабораторный курс по дисциплине.

Зачет проводится в сроки установленные деканатом.

На зачет студенты приходят в халатах по заранее согласованному графику (подгруппой). Зачет принимается в присутствии всех студентов подгруппы.

Зачет проводится в форме беседы по вопросам, содержания которых преподаватель определяет индивидуально для каждого студента с учетом результатов работы студентов на лабораторных занятиях. Студенты успешно освоившие в полном объеме материал практической части дисциплины и с высокими показателями успеваемости могут освобождаться от зачета. Студентам, не освобожденным от зачета, преподаватель выдает задание в виде одного вопроса по практической части дисциплины: демонстрация методики, обобщенные схемы исследований и т.п.

Зачет можно проводить в устной и письменной форме.

Время на подготовку к ответу предоставляется в пределах 10-15 минут.

Если студент не в состоянии ответить удовлетворительно на поставленный вопрос, преподаватель может предложить для обсуждения другие вопросы с учетом анализа за работой студента в процессе освоения дисциплины и текущей успеваемости.

Преподавателю разрешается в случае необходимости уточнить усвоение материала по пропущенным занятиям, по темам, слабоусвоенным с учетом оценок текущей успеваемости.

Студенты, не показавшие удовлетворительных знаний, сдают зачет повторно в сроки, назначенные преподавателем. По окончании зачета преподаватель проставляет результат вначале в ведомости, а затем в зачетной книжке с указанием объема часов практической подготовки по дисциплине.

Перечень вопросов к зачету

1. Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса.
2. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.
3. Какие основополагающие показатели позволяют отличить мясо баранины от собачатины
4. Какие основополагающие показатели позволяют отличить мясо кролика от кошки
5. Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям.
6. Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям.
7. Определение степени обескровливания мяса (осмотр туши)
8. Определение степени обескровливания мяса (кусковое мясо).
9. Определение мяса больных животных, животных убитых в состоянии агонии, трупного мяса.
10. Порядок отбора проб для исследования свежести мяса
11. Специальные методы для определения видовой принадлежности мяса
12. Схема бактериологического исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций.
13. Окраска мазка по Граму.
14. Техника приготовления мазка-отпечатка с поверхности и с глубины мяса
15. Пути реализации или переработки мяса с измененной свежестью
16. Охарактеризуйте мазок с поверхности несвежего мяса
17. Охарактеризуйте количество и вид микрофлоры мазков с поверхности свежего и несвежего мяса
18. Охарактеризуйте количество и вид микрофлоры мазков с глубины свежего и несвежего мяса
19. Случай, когда ветеринарный специалист обязан послать пробы мяса на бакисследование
20. Методы морфологической типизации сальмонелл.
21. Сущность и порядок биохимической типизации сальмонелл.
22. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов.
23. Органолептическое исследование мясных консервов.
24. Отбор проб и схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных консервов.
25. Технохимические исследования мясных консервов.
26. Дефекты и пороки мясных баночных консервов
27. Маркировка мясных баночных консервов
28. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.
29. Органолептическое исследование колбасных изделий.
30. Лабораторные методы исследования колбасных изделий на свежесть.
31. Технохимические исследования колбасных изделий
32. Дефекты и пороки колбас
33. Методика исследования мяса на трихинеллез.
34. Особенности исследования кускового мяса на трихинеллез

35. Мясо каких видов животных подлежит исследованию на трихинеллез, как поступают с мясом, в котором обнаружены трихинеллы?
36. Дифференциальная диагностика трихинелл и саркоцист
37. Порядок исследования на трихинеллез соленой, копченой свинины
38. Органолептическое исследование пищевых животных жиров.
39. Лабораторные методы определения доброкачественности жиров.
40. Топография лимфатической системы КРС.
41. Топография лимфатической системы свиней.
42. Топография лимфатической системы мелкого рогатого скота.
43. Топография лимфатической системы лошадей.
44. Суть реакции преципитации при определении видовой принадлежности мяса
45. Порядок проведения пробы варкой
46. В каких случаях определяется видовой принадлежность мяса
47. Охарактеризуйте степени обескровливания мяса
48. Мясо какого термического состояния исследуют на обескровливание по Лубянецкому. Суть исследования
49. В каких случаях наблюдается плохое обескровливание мяса и почему
50. Правила отбора проб мяса для бакисследования
51. Виды порчи пищевых жиров
52. Определение свежести пищевых жиров лабораторными методами
53. Органолептические методы исследования свежести колбасных изделий
54. Лабораторные методы исследования свежести колбасных изделий
55. Санитарная оценка колбасы, имеющей отклонения от нормы органолептических и лабораторных показателей
56. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц.
57. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы яйцепродуктов.
58. Пороки пищевых яиц
59. По каким показателям классифицируют пищевые яйца
60. Общие принципы ветеринарно-санитарной оценки пищевых яиц

4.2.2 Курсовая работа

Курсовая работа является продуктом, получаемым в результате самостоятельного планирования и выполнения учебных и исследовательских задач. Он позволяет оценить знания и умения студентов, примененные к комплексному решению конкретной производственной задачи, а также уровень сформированности аналитических навыков при работе с научной, специальной литературой, типовыми проектами, ГОСТ и другими источниками. Система КР направлена на подготовку обучающегося к выполнению итоговой выпускной квалификационной работы.

Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная /Т.В. Савостина, Э.Р. Сайфульмулюков, В.А. Крыгин, А.С. Мижевкина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 24 с. <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=377>

Завершив курсовую работу обучающиеся сдают работу преподавателю для проверки. После проверки преподаватель пишет рецензию, в которой представляет характеристику работы, отмечая замечания и недоработки. Заключение преподавателя в виде оценки или направления на доработку отмечается на титульном листе работы. Доработка осуществляется на оборотной стороне листа, где сделаны замечания (если они небольшие), либо на отдельных листах и подшивается в работу с обязательным сохранением листов с замечаниями.

Обучающимся необходимо принять во внимание, что вырывать, заменять страницы или изменять текст после проверки работы преподавателем недопустимо.

Курсовая работа оценивается по следующим критериям:

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
Оценка 4 (хорошо)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Имеются одна-две несущественные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.д. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов комиссии, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При наводящих вопросах обучающийся исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите обучающийся демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

Примерный перечень тем курсовой работы

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза свинины, реализуемой на рынке
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза говядины, реализуемой на рынке
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза баранины, реализуемой на рынке
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза конины, реализуемой на рынке
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбасных изделий
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза варено-копченых колбас
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (говядина тушеная)
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (свинина тушеная)
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (конина тушеная)
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы разных производителей
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц пищевых разных производителей
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока-сырья разных производителей
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, реализуемого на рынке
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов разных производителей
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных напитков разных производителей
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (на примере...) разных производителей
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы, реализуемой на рынке
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы, разных производителей
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой рыбы, разных производителей
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов, разных производителей
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, разных производителей
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при (указать заболевание)

4.2.3 Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимися образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающимся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен проводится в форме опроса по билетам. Экзаменационные билеты утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете содержится три вопроса.

Результат экзамена объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку. Экзамен, как форма контроля, должен оценить знания студентов, уровень подготовки будущих специалистов по ветеринарно – санитарной экспертизе с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.

Экзамен по дисциплине проводится по билетам в устной форме. Количество вопросов в билетах охватывает весь материал. Перечень экзаменационных вопросов доводится до сведения студентов перед началом экзаменационной сессии.

Во время экзамена необходима: спокойная обстановка, доброжелательное отношения к студентам в сочетании с высокой требовательностью и объективной оценкой.

Присутствие на экзамене посторонних лиц без разрешения руководителей вуза не допускается.

Экзамены должны принимать профессора, доценты, старшие преподаватели, кандидаты наук, как правило, это лекторы данного курса или потока.

Студенты должны, приходить на экзамен своевременно, иметь при себе зачетную книжку, выходить для ответа в соответствии с очередностью.

Ответы на все вопросы выслушиваются экзаменатором до конца. Ответы на поставленные вопросы должны быть краткими, четкими, переход от одного вопроса к другому без пауз и повторений. После ответа на все вопросы делаются уточнения или задаются дополнительные вопросы. На подготовку ответов студентам дается 40-45 минут.

Оценка «отлично» выставляется студенту глубоко и прочно усвоившему программный материал, последовательно, грамотно, логически стройно его излагающему, в ответе которого тесно увязывается теория с практикой, обосновываются выводы.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу излагающему его, не допускающему существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, нарушения последовательности в изложении материала, испытывает затруднение.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими трудностями отвечает на дополнительные вопросы.

Положительные оценки записываются вначале в экзаменационную ведомость, а затем в зачетную книжку, неудовлетворительные оценки - только в экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в экзаменационной ведомости словом «не явился».

Если студент берет второй билет, то оценка снижается на один балл.

Повторная сдача экзаменов—по разрешению деканата.

Инвалиды лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов, - сопровождающих.

Перечень вопросов к экзамену

1. Предмет, методы, принципы и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Ее связь с другими дисциплинами.
2. Характеристика мяса как пищевого продукта.
3. Пищевая ценность мяса: показатели, критерии оценки, методы определения основных питательных веществ.
4. Требования ГОСТ к убойным животным (крупному рогатому скоту).
5. Требования ГОСТ к убойным животным (свиньям).
6. Требования ГОСТ к убойным животным (овцам).
7. Требования ГОСТ к птице для убоя.
8. Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности.
9. Требования ГОСТ на говядину.
10. Требования ГОСТ на свинину.
11. Требования ГОСТ на баранину и козлятину.
12. Требования ГОСТ на конину.
13. Требования ГОСТ на мясо птицы.
14. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса.
15. Созревание мяса.
16. Послеубойные изменения в мясе немикробного характера.
17. Состав и свойства мяса
18. Особенности созревания мяса больных животных.
19. Загар мяса - его сущность, признаки и условия возникновения.
20. Послеубойные изменения в мясе микробного характера.
21. Пищевые токсикоинфекции.
22. Пищевые токсикозы.
23. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.
24. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания.
25. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру голов, внутренних органов и туш на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотоубойных пунктах и площадках в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков
26. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.
27. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя при инфекционных болезнях.
28. Классификация инфекционных болезней, принятая в ветеринарно-санитарной экспертизе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе.
31. Организация и порядок транспортирования животных на убой.
32. Предприятия по переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боенских убойных пунктов и площадок, требования к производственным цехам и их оборудованию.
33. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработки туш.
34. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш.
35. Формы туберкулезного поражения. Диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе.
37. Организация санитарно-микробиологического контроля на предприятиях мясной промышленности.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоознозах: рожу свиней, туляремии.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоознозах: ящуре, лептоспирозе.

40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: актиномикозе, столбняке.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: злокачественном отеки, бешенстве.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозах.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ЭМКАРе и пастереллезе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при браздоте и энтеротоксемии.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при патологиях в различных тканях и органах незаразной этиологии.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя вынужденно убитых животных, животных погибших от случайных причин.
52. Методы определения мяса, полученного при убое больных, убитых в состоянии агонии, а также от павших животных.
53. Методы определения степени обескровливания мяса.
54. Болезни и случаи, при которых запрещен убой и переработка животных на мясо.
55. Основы технологии, гигиена производства мясных баночных консервов. Дефекты и пороки мясных баночных консервов.
56. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести.
57. Характеристика мяса кроликов и нутрий. Особенности убоя и переработки кроликов.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов при инфекционных и инвазионных заболеваниях.
59. Характеристика мяса домашней птицы. Особенности убоя и переработки птицы.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях.
61. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведная оценка пищевых яиц.
63. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Инструкция по товароведной маркировки мяса.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя нутрий. Методы консервирования мяса. Их сущность. Консервирование мяса низкой температуры.
65. Консервирование мяса поваренной солью. Способы посолки мяса. Санитарное значение посола.
66. Консервирование мяса высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мясных баночных консервов.
67. Новые и нетрадиционные способы консервирования мяса и мясопродуктов.
68. Колбасные изделия. Классификация, характеристика используемого сырья, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка готовой продукции.
69. Требования ГОСТ 52054-2003 и «Технического регламента на молоко и молочные продукты» к молоку натуральному коровьему – сырью.

70. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных маститами.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных бруцеллезом.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных туберкулезом.
73. Микрофлора молока: характеристика, источники загрязнения. Показатели санитарно-гигиенического состояния молока, приемы и методы их повышения.
74. Методы обезвреживания молока. Изменения в молоке происходящие в молоке при его термической обработке.
75. Технология и гигиена производства молока. Ветеринарно-санитарный контроль молока.
76. Состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на качество молока.
77. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов.
78. Характеристика меда как пищевого продукта: классификация, химический состав и свойства. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества меда. Фальсификация меда и способы её определения.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества рыбы.
81. Ветеринарно-санитарная и оценка рыбы при описторхозе и дифиллоботриозе.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях животных.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных.
84. Транспортировка скоропортящихся продуктов.
85. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству пищевых животных жиров.
86. Ветеринарно-санитарные требования к обработке и качеству пищевых субпродуктов.
87. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству кишечных фабрикатов.
88. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Санитарная оценка крови и готовых продуктов.
89. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и переработке эндокринно-ферментного и специального сырья.
90. Ветеринарно-санитарные требования к шкуроконсервировочному производству. Экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья.

Тестовые задания по дисциплине

1.	<p>Основными видами убойных животных являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) крупный рогатый скот, овцы, свиньи; 2) крупный рогатый скот, овцы и козы, свиньи; 3) крупный рогатый скот, овцы, свиньи, лошади; 4) крупный рогатый скот, овцы и козы, свиньи, лошади.
2.	<p>...Не допускают к убою на мясо животных:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) больных пастереллезом; 2) с клиническими признаками бруцеллеза; 3) старше 6 лет; 4) моложе 30-дневного возраста.
3.	<p>Не допускают к убою на мясо свиней:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) больных рожей;

	<p>2) в течение 45 дней после скармливания рыбы;</p> <p>3) не привитых против чумы;</p> <p>4) моложе 14-дневного возраста.</p>
4.	<p>Допускают к убою на мясо животных:</p> <p>1) положительно реагирующих на туберкулез;</p> <p>2) с клиническими признаками туберкулеза;</p> <p>3) больных или подозрительных по заболеванию эмкардом;</p> <p>4) однокопытных, не исследованных на сап.</p>
5.	<p>Не допускаются к убою на мясо:</p> <p>1) поросята до 21-дневного возраста;</p> <p>2) телята до 28-дневного возраста;</p> <p>3) жеребята до 28-дневного возраста;</p> <p>4) птица до 45-дневного возраста.</p>
6.	<p>На партию животных, направляемых на убой автомобильным транспортом, оформляются документы:</p> <p>1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</p> <p>2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</p> <p>3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;</p> <p>4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.</p>
7.	<p>На партию животных, направляемых на убой железнодорожным транспортом, оформляются документы:</p> <p>1) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал;</p> <p>2) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;</p> <p>3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная;</p> <p>4) ветеринарное свидетельство 2-вет, товарно-транспортная накладная.</p>
8.	<p>На партию животных, направляемых на убой гоном, оформляются документы:</p> <p>1) ветеринарное свидетельство 1-вет, гуртовая ведомость, путевой журнал;</p> <p>2) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость, путевой журнал;</p> <p>3) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость;</p> <p>4) ветеринарное свидетельство 1-вет, товарно-транспортная накладная, путевой журнал.</p>
9.	<p>На предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</p> <p>1) 1 суток;</p> <p>2) 2 суток;</p> <p>3) 3 суток;</p> <p>4) 5 суток.</p>
10.	<p>В карантинном отделении мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</p> <p>1) 1 суток;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> 2) 2 суток; 3) 3 суток; 4) 5 суток.
11.	<p>Мясоперерабатывающее предприятие проводит расчет с предприятием-поставщиком убойных животных:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) за живую массу животных; 2) за живую массу и упитанность животных; 3) за живую массу животных и категорию их мяса; 4) за массу мяса.
12.	<p>Кормление убойных животных прекращают:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) за 6 часов до убоя; 2) за 12 часов до убоя; 3) за 24 часа до убоя; 4) за 36 часов до убоя.
13.	<p>К 1 категории субпродуктов относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) говяжьи и свиные головы, языки, печень, почки, сердце; 2) печень, сердце, языки, легкие, почки; 3) мозги, языки, печень, сердце, почки; 4) печень, сердце, почки, легкие, диафрагма.
14.	<p>Послеубойные изменения в мясе протекают в следующей последовательности:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) автолиз, глубокий автолиз, окоченение, созревание; 2) созревание, окоченение, автолиз, глубокий автолиз; 3) окоченение, созревание, автолиз, глубокий автолиз; 4) окоченение, автолиз, глубокий автолиз, созревание.
15.	<p>pH свежего созревшего мяса составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 5,7-6,2; 2) 5,5-6,5; 3) 6,0-7,0; 4) 6,2-6,6.
16.	<p>Мясо с признаками плесневения:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений; 2) очищают от плесени и направляют на промпереработку; 3) очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку; 4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью.
17.	<p>Согласно ГОСТ, говядину выпускают в:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) полутушах и четвертинах; 2) тушах и полутушах; 3) тушах, полутушах и четвертинах; 4) в тушах.
18.	<p>pH мяса сомнительной свежести составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 5,7-6,3; 2) 6,0-6,2; 3) 6,3-6,4;

	4) 6,5-6,6.
19.	Товароведная маркировка мяса проводится при наличии на нем 1) ветеринарного клейма треугольной формы; 2) ветеринарного клейма прямоугольной формы; 3) ветеринарного клейма овальной формы; 4) штампа видовой принадлежности.
20.	К полноценным белкам мяса относятся: 1) актин, эластин, миозин; 2) коллаген, эластин; 3) коллаген, эластин, миоглобин; 4) актин, миозин.
21.	Послеубойное окоченение мяса происходит в результате 1) сдвига рН мышечной ткани в щелочную сторону; 2) образования актомиозинового комплекса и блокирования фактора релаксации мышечного волокна; 3) обескровливания туши; 4) распада актомиозинового комплекса и деблокирования фактора релаксации мышечного волокна.
22.	Активная кислотность (рН) мяса зависит от 1) видовой принадлежности мяса; 2) степени обескровливания; 3) стадии послеубойных изменений; 4) пола и возраста животного.
23.	Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит 1) свободной реализации; 2) промпереработке; 3) утилизации; 4) дополнительному лабораторному исследованию.
24.	При определении степени свежести пищевых животных жиров определяют: 1) активность пероксидазы; 2) кислотное число; 3) содержание летучих жирных кислот; 4) активность кислой фосфатазы.
25.	Согласно ГОСТ, свинину выпускают в: 1) в тушах и полутушах; 2) в тушах; 3) в полутушах и четвертинах; 4) в тушах, полутушах и четвертинах.
26.	К неполноценным белкам мяса относятся: 1) миозин, коллаген, нуклеопротелиды; 2) эластин, коллаген; 3) актин, миозин; 4) коллаген, эластин, миозин.

27.	<p>В процессе созревания в мясе:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) рН мышечной ткани сдвигается в щелочную сторону; 2) рН мышечной ткани сдвигается в кислую сторону; 3) распадаются экстрактивные вещества; 4) увеличивается количество гликогена.
28.	<p>Наиболее подвержены загару:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) свинина, мясо уток и гусей; 2) говядина и баранина; 3) баранина, конина, мясо кур и индеек; 4) свинина, мясо кур и индеек.
29.	<p>Загар является следствием:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) плохой упитанности и недостаточного обескровливания мясных туш; 2) недостаточного охлаждения парных туш, уложенных в штабеля; 3) превышения сроков хранения мяса; 4) патологического состояния животного перед убоем.
30.	<p>Мясом называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) все съедобные продукты убоя животного; 1) обескровленная туша убойного животного; 3) мышечная и жировая ткани в их естественной связи; 4) мышечная, жировая, соединительная и костная ткани в их естественной связи. 4) круглым клеймом.
31.	<p>Мясо с признаками загара:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) разрубают, замораживают и реализуют без каких-либо ограничений; 2) разрубают и реализуют без каких-либо ограничений; 3) разрубают, активно вентилируют в течение суток, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку; 4) разрубают и консервируют поваренной солью.
32.	<p>Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) диагноз (название) болезни; 2) видовую принадлежность мяса; 3) пол и возраст животного; 4) термическое состояние мяса.
33.	<p>Степень свежести мяса определяется в следующих случаях:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) при его плохом обескровливании; 2) при установлении видовой принадлежности; 3) при длительном хранении в холодильнике; 4) перед утилизацией
34.	<p>Видовую принадлежность мяса определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) качественной реакцией на гликоген; 2) реакцией на продукты белкового распада в бульоне; 3) реакцией на пероксидазу; 4) реакцией на аммиак и соли аммония.

35.	Ослизнене мяса связано с развитием на поверхности туш: 1) плесеней; 2) молочнокислых бактерий и микрококков; 3) анаэробной микрофлоры; 4) термофильных кокков.
36.	Степень свежести мяса определяют: 1) качественной реакцией на гликоген; 2) реакцией на продукты белкового распада в бульоне; 3) реакцией преципитации; 4) реакцией на кислую фосфатазу.
37.	При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются: 1) определение массовой доли влаги; 2) реакция с нейтральным красным; 3) определение содержания летучих жирных кислот; 4) реакция на кислую фосфатазу.
38.	На мясо, подлежащее свободной реализации, наносится: 1) ветеринарное клеймо прямоугольной формы; 2) ветеринарное клеймо круглой формы; 3) ветеринарное клеймо овальной формы; 4) ветеринарное клеймо квадратной формы.
39.	Основной ветеринарный штамп прямоугольной формы обозначает: 1) видовую принадлежность мяса; 2) пол животного; 3) возраст животного; 4) способ обеззараживания мяса.
40.	В каких случаях не проводят бактериологическое исследование мяса? 1) при плохом обескровливании мяса 2) при отсутствии ветеринарного документа на мясо 3) при доставке мяса на рынок без клейма, головы и внутренних органов 4) если мясо не свежее
41.	Для бактериологического исследования мяса берут: 1) лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг, содержимое желудка 2) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, головной мозг 3) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость 4) пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, содержимое желудочно-кишечного тракта
42.	Пищевые токсикоинфекции – это: 1) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином; 2) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемыми ими эндотоксинами; 3) заболевания, вызываемые энтерально действующим эндотоксином; 4) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими экзотоксинами.

43.	<p>Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) стафилококки, стрептококки; 2) бактерии рода Протей; 3) сальмонеллы; 4) кишечная палочка.
44.	<p>На среде Эндо бактерии группы кишечной палочки образует колонии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком; 2) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском; 3) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета; 4) гладкие, полупрозрачные, зеленоватого цвета.
45.	<p>К условно-патогенной микрофлоре относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) бактерии группы кишечной палочки; 2) стафилококки; 3) сальмонеллы; 4) микроскопические плесневые грибки.
46.	<p>Пищевые токсикозы – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с эндотоксинами, продуцируемыми в результате их жизнедеятельности; 2) заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами; 3) заболевания, вызываемые энтерально действующими эндотоксинами; 4) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с энтерально действующими экзотоксинами;
47.	<p>Бактериологическое исследование мяса не проводят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания; 2) при вынужденном убое животных; 3) при отравлениях животных; 4) при убое лошади, не исследованной перед убоем на сап.
48.	<p>При выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия; 2) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; 3) внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений; 4) внутренние органы проваривают, а туши выпускают без ограничений.
49.	<p>При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; 2) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия; 3) туши и внутренние органы обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; 4) туши и внутренние органы утилизируют.

50.	<p>При обнаружении в продуктах убоя <i>Clostridium botulinum</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба; 2) внутренние органы и туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные хлеба; 3) внутренние органы и туши перерабатывают на мясные баночные консервы; 4) внутренние органы и туши уничтожают.
51.	<p>В основе консервирования мяса холодом лежит принцип</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) анабиоза; 2) биоза; 3) абиоза; 4) ценобиоза.
52.	<p>Бомбаж банок мясных консервов может быть</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) биологическим, химическим, физическим; 2) химическим, термическим, биологическим; 3) физическим, химическим, бактериологическим; 4) термическим, химическим, бактериологическим
53.	<p>При ветеринарно-санитарной экспертизе вареных колбасных изделий в них определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) массу изделия, температуру плавления шпика, массовую долю поваренной соли; 2) массовую долю нитрита натрия, поваренной соли, остаточную активность кислой фосфатазы; 3) остаточную активность пероксидазы и щелочной фосфатазы; 4) массу изделия, кислотное и пероксидное число жира.
54.	<p>Не допускаются в свободную реализацию консервы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) с раскатанным швом; 2) с физическим бомбажем; 3) с сульфидной коррозией; 4) с пассивным подтеком.
55.	<p>В вареных колбасных изделиях ГОСТ не нормируется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) массовая доля влаги; 2) массовая доля нитрита натрия; 3) массовая доля поваренной соли; 4) остаточная активность кислой фосфатазы.
56.	<p>При соблюдении условий хранения до 9 месяцев могут храниться:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) стерилизованные консервы; 2) пастеризованные консервы; 3) тиндализованные консервы; 4) варено-копченые колбасы.
57.	<p>Наличие крахмала и муки допускается в рецептуре:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сырокопченых колбас; 2) мясных хлебов; 3) фаршированных колбас; 4) сыровяленых колбас.

58.	<p>Подлежат утилизации консервы с дефектами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) физический бомбаж; 2) химический бомбаж; 3) активный подтёк, обнаруженный в процессе хранения; 4) «птички».
59.	<p>Наименьшее количество влаги содержится в:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полукопченых колбасах; 2) мясных хлебах; 3) кровяных колбасах; 4) зельцах и студнях.
60.	<p>В основе мясоконсервного производства лежит принцип</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) анабиоза; 2) биоза; 3) абиоза; 4) ценобиоза.
61.	<p>С предварительным посолом мясного сырья готовят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ветчинные консервы; 2) консервы в желе; 3) консервы в собственном соку; 4) мясорастительные консервы
62.	<p>Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) с сульфидной коррозией; 2) с химическим бомбажем; 3) с микробиологическим бомбажем; 4) с закисанием.
63.	<p>В НД на мясные баночные консервы нормируются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) остаточная активность кислой фосфатазы; 2) массовая доля влаги; 3) массовая доля белка; 4) массовая доля сухих веществ.
64.	<p>Колбасные изделия подлежат промпереработке при наличии порока:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) кислое брожение; 2) бульонно-жировые отеки; 3) гниение; 4) изменение цвета в результате деятельности микрофлоры.
65.	<p>При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) направляют на промпереработку; 2) утилизируют; 3) выпускают без ограничений; 4) выпускают с понижением сортности.
66.	<p>Степень обескровливания туши визуально устанавливается по следующим признакам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) состояние места зареза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет

	<p>лимфоузлов, наличие гипостазов, запах мяса;</p> <p>2) цвет мышечной ткани, состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов;</p> <p>3) состояние места разреза, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов, консистенция и запах мяса;</p> <p>4) состояние места разреза, цвет костальной плевры и брюшины, цвет лимфоузлов, наличие гипостазов.</p>
67.	<p>В каких случаях проводится исследование лимфоузлов туши убойного животного?</p> <p>1) в любом случае;</p> <p>2) при подозрении на инфекционную болезнь; ;</p> <p>3) при подозрении на инфекционную или инвазионную болезнь;</p> <p>4) при подозрении на инфекционную болезнь или болезнь обмена веществ.</p>
68.	<p>Формоловая проба по Колоболатскому применяется при ветеринарно-санитарной экспертизе:</p> <p>1) баранины;</p> <p>2) говядины;</p> <p>3) свинины.</p> <p>4) любого вида мяса.</p>
69.	<p>Мясо животных, убитых в агональном состоянии или при тяжелой патологии имеет величину рН:</p> <p>1) 5,7-6,0;</p> <p>2) 6,0-6,2; ;</p> <p>3) 6,2-6,5;</p> <p>4) 6,5 и более.</p>
70.	<p>Кислотность сортового молока-сырья нормируется в диапазоне:</p> <p>1) от 16 до 21 °Т;</p> <p>2) от 15 до 21 °Т;</p> <p>3в) от 20 до 25 °Т;</p> <p>4) от 16 до 18 °Т.</p>
71.	<p>В молоке 2 сорта количество соматических клеток должно быть</p> <p>1) не более 100 тыс. в 1 мл;</p> <p>2) не более 500 тыс. в 1 мл;</p> <p>3) не более 750 тыс. в 1 мл;</p> <p>4) не более 1000 тыс. в 1 мл.</p>
72.	<p>Плотность молока-сырья нормируется в диапазоне:</p> <p>1) 1024-1030 кг/м³;</p> <p>2) 1027-1032 кг/м³;</p> <p>3) 1032-1037 кг/м³;</p> <p>4) 1025-1038 кг/м³</p>
73.	<p>Согласно ГОСТ, несортным считается молоко имеющее кислотность:</p> <p>1) 15-18 °Т;</p> <p>2) 16-18 °Т;</p> <p>3) 16-20 °Т;</p> <p>4) 16-21 °Т</p>

74.	Показатель СОМО характеризует: 1) количество сухих веществ в молоке; 2) количество сухих веществ, исключая жиры; 3) количество сухих веществ, включая жиры; 4) количество жира в молоке;
75.	Общероссийская базисная жирность молока составляет: 1) 3,4 %; 2) 3,6 %; 3) 3,8 %; 4) 4,0 %.
76.	По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на: 1) сорта; 2) группы; 3) подклассы; 4) классы.
77.	Молоко высшего класса имеет бактериальную обсемененность: 1) не более 10 тыс. микроорганизмов в 1 мл; 2) не более 100 тыс. микроорганизмов в 1 мл; 3) не более 300 тыс. микроорганизмов в 1 мл; 4) не более 1000 тыс. микроорганизмов в 1 мл.
78.	Предельная кислотность 21 °Т установлена для молока сорта: 1) высшего; 2) первого; 3) второго; 4) несортного
79.	Молоко можно консервировать: 1) поваренной солью; 2) перекисью водорода; 3) едким натром; 4) серной кислотой.
80.	Минимальная кислотность 16 °Т установлена для молока сорта: 1) высшего и первого; 2) высшего, первого, второго; 3) первого, второго; 4) первого.
81.	Вкус молока оценивают: 1) по пятибалльной шкале; 2) по десятибалльной шкале; 3) по двадцатибалльной шкале; 4) по столбальной шкале.
82.	ГОСТом в молоке регламентируется показатель: 1) массовой доли жира; 2) массовой доли СОМО;

	<p>3) массовой доли сухого вещества; 4) плотности.</p>
83.	<p>Бактериальная обсемененность молока определяется пробой:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) амилазной; 2) фосфатазной; 3) редуктазной; 4) липазной.
84.	<p>ГОСТом в молоке не регламентируется показатель:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) массовой доли жира; 2) кислотности; 3) плотности; 4) группы чистоты.
85.	<p>Показатель титруемой кислотности характеризует:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) степень свежести молока; 2) безопасность молока для потребителя; 3) пищевую ценность молока; 4) содержание в молоке ксенобиотиков
86.	<p>Сычужно-бродильная проба используется для определения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) титруемой кислотности молока; 2) сыропригодности молока; 3) степени свежести молока; 4) бактериальной обсемененности молока.
87.	<p>Кефир вырабатывается с применением брожения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) молочнокислого или без брожения; 2) спиртового или молочнокислого; 3) молочнокислого и спиртового; 4) спиртового или без брожения.
88.	<p>Согласно ГОСТ Р на молоко-сырье, оно может быть</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) высшего, первого, второго, третьего сорта; 2) высшего, первого, второго сорта и несортным; 3) высшего, первого, второго сорта; 4) первого, второго сорта и несортным.
89.	<p>К кисломолочным продуктам относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) творог и сметана; 2) сыр; 3) мороженое; 4) масло.
90.	<p>Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) массовая доля жира, кислотность; 2) плотность; 3) механическая загрязненность; 4) массовая доля СОМО.

91.	<p>При производстве сливочного масла допускается использовать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) пищевой краситель каротин 2) пищевой краситель аннато 3) консерванты 4) эмульгаторы
92.	<p>При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) массовые доли влаги, жира, белка; 2) массовую долю жира, плотность, кислотность; 3) массовые доли влаги, жира, кислотность, термостойкость; 4) массовую долю жира, плотность, механическую загрязненность
93.	<p>При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) массовые доли влаги, жира, белка; 2) массовую долю жира, плотность, кислотность; 3) массовые доли влаги, жира в сухом веществе, кислотность; 4) массовую долю жира, белка, кислотность.
94.	<p>По степени опасности для человека инфекционные болезни подразделяются на:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) передающиеся и не передающиеся животным через животноводческую продукцию; 2) передающиеся и не передающиеся человеку через животноводческую продукцию; 3) особо опасные и менее опасные для человека; 4) особо опасные и не опасные для человека.
95.	<p>При сибирской язве</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) пищевые продукты убоя животного перерабатываются на консервы, шкура утилизируется; 2) пищевые продукты убоя животного направляются на проварку, шкура выпускается после дезинфекции; 3) пищевые продукты убоя животного перерабатываются на мясные хлебы, шкура консервируется посолом; 4) все продукты убоя животного уничтожаются (сжигаются).
96.	<p>У свиней сибирская язва протекает в основном:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) в септической форме; 2) в кишечной форме; 3) в ангинозной форме; 4) в легочной форме.
97.	<p>При туберкулезе основными видами патологических процессов являются</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) продуктивно-некротическое воспаление, геморрагический диатез; 2) продуктивно-некротическое воспаление; 3) фибринозное воспаление; 4) геморрагический диатез.

98.	<p>При обнаружении местного (локального) туберкулеза у крупного рогатого скота непораженные продукты убоя</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) подлежат утилизации; 2) перерабатываются на стерилизованные консервы; 3) перерабатываются на вареные колбасы; 4) выпускаются без ограничений.
99.	<p>При обнаружении местного (локального) туберкулеза у свиней с поражением только подчелюстных лимфоузлов в виде необызвествленных, казеозных некротических очагов туша</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) утилизируется; 2) проваривается; 3) перерабатывается на вареные колбасы; 4) выпускается в свободную реализацию.
100.	<p>Основным клиническим признаком бруцеллеза является</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) артриты и хромота; 2) эндометрит; 3) истощение; 4) аборт.
101.	<p>Мясо крупного рогатого скота и свиней, реагирующих на бруцеллез, при отсутствии патологоанатомических изменений в туше и органах</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпускают без ограничений; 2) перерабатывают на вареные колбасы; 3) проваривают; 4) перерабатывают на стерилизованные консервы.
102.	<p>Туши и органы животных при наличии в них патологоанатомических признаков, характерных для бруцеллеза,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпускают без ограничений; 2) перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы; 3) перерабатывают на зельцы; 4) проваривают.
103.	<p>Предубойное исследование лошади на сап проводится не ранее, чем за</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 1 сутки до убоя животного; 2) 2 суток до убоя животного; 3) 3 суток до убоя животного; 4) 5 суток до убоя животного.
104.	<p>Для исследования продуктов убоя лошади на сап</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) разрезают мышцы в области холки; 2) резрубают череп; 3) вырубает грудину; 4) вырубает носовую перегородку.
105.	<p>Для исследования продуктов убоя лошади на онхоцеркоз</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) разрезают мышцы в области холки; 2) резрубают череп; 3) вырубает грудину; 4) вырубает носовую перегородку.

106.	<p>При обнаружении в продуктах убоя изменений, характерных для сапа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) пищевые продукты убоя подлежат переработке на варенные колбасы; 2) пищевые продукты убоя подлежат проварке; 3) пищевые продукты убоя подлежат переработке на стерилизованные консервы; 4) все продукты убоя уничтожаются (сжигаются).
107.	<p>Продукты убоя лошади, не прошедшей перед убоем исследование на сап,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) подлежат переработке на варенные колбасы; 2) подлежат проварке; 3) переработке на стерилизованные консервы; 4) уничтожаются (сжигаются).
108.	<p>Клиническими признаками лейкоза являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) признаки сердечной недостаточности; 2) признаки почечной недостаточности; 3) резкое увеличение лимфатических узлов; 4) резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.
109.	<p>Скелетные мышцы при лейкозе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) без видимых изменений; 2) уменьшены в объеме (атрофированы), дряблые, темно-красного цвета, с очагами некроза; 3) плотные, темно-красного цвета с желтоватым опенком, с дегенеративными изменениями; 4) дряблые, светло-красного цвета с желтоватым опенком, с саловидными разращениями и дегенеративными изменениями.
110.	<p>При лейкозе в случаях поражения мышц, лимфатических узлов и нескольких внутренних органов или при наличии лейкозных разрастаний на серозных покровах тушу и внутренние органы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) перерабатывают на варенные колбасы; 2) перерабатывают на консервы; 3) утилизируют; 4) уничтожают.
111.	<p>При лейкозе в случаях поражения отдельных лимфатических узлов или внутренних органов, но отсутствии изменений в скелетных мышцах, тушу и не пораженные внутренние органы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпускают свободно; 2) перерабатывают на варенные колбасы; 3) подвергают бактериологическому анализу; 4) утилизируют.
112.	<p>Клиническими признаками рожи свиней являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) признаки сердечной недостаточности, застойная гиперемия кожного покрова; 2) признаки сердечной недостаточности, кровоизлияния в коже; 3) признаки почечной недостаточности, кровоизлияния в коже; 4) резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.

113.	<p>Патологоанатомическим признаком хронического течения рожи свиней является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) геморрагическая септицемия; 2) атрофия селезенки; 3) варрукозный (бородавчатый) эндокардит; 4) гнойная пневмония.
114.	<p>При роже свиней тушу и неизменные внутренние органы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпускают без ограничений; 2) перерабатывают на полукопченые колбасы; 3) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл; 4) утилизируют.
115.	<p>При роже свиней при наличии дегенеративных или патологических изменений в мышцах тушу с внутренними органами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпускают без ограничений; 2) перерабатывают на вареные колбасы; 3) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл; 4) утилизируют.
116.	<p>Клиническими признаками классической чумы свиней являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) признаки сердечной недостаточности, застойная гиперемия кожного покрова; 2) признаки сердечной недостаточности, кровоизлияния в коже; 3) признаки почечной недостаточности, застойная гиперемия кожного покрова; 4) резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов.
117.	<p>При классической чуме свиней тушу и неизменные внутренние органы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпускают без ограничений; 2) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл; 3) утилизируют; 4) уничтожают.
118.	<p>При африканской чуме свиней тушу и неизменные внутренние органы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) перерабатывают на вареные колбасы; 2) перерабатывают на консервы; 3) утилизируют; 4) уничтожают (сжигают).
119.	<p>Убой на мясо животного, больного злокачественным отеком,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) проводится на общих основаниях; 2) проводится только по разрешению ветеринарного врача; 3) проводится только на санитарной бойне; 4) запрещен.
120.	<p>При злокачественном отеке продукты убоя больного животного:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) уничтожают (сжигают);

	<ul style="list-style-type: none"> 2) утилизируют; 3) перерабатывают на консервы; 4) перерабатывают на вареные колбасы.
121.	<p>Убой на мясо животного, больного эмкарсом,</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) запрещен; 2) проводится только по разрешению ветеринарного врача; 3) проводится только на санитарной бойне; 4) проводится на общих основаниях.
122.	<p>Из убойных животных наиболее восприимчивы к столбняку</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) крупный рогатый скот; 2) мелкий рогатый скот; 3) свиньи; 4) лошади.
123.	<p>При эмкаре продукты убоя больного животного:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) перерабатывают на вареные колбасы; 2) перерабатывают на консервы; 3) утилизируют; 4) уничтожают (сжигают).
124.	<p>При пастереллезе тушу и неизмененные внутренние органы:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) выпускают без ограничений; 2) оценивают после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл; 3) утилизируют; 4) уничтожают.
125.	<p>При лептоспирозе при наличии желтушного окрашивания мышц, исчезающего в течение 2 суток, или дегенеративных изменений тушу и внутренние органы</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) утилизируют; 2) направляют на проварку; 3) перерабатывают на вареные колбасы; 4) перерабатывают на консервы.
126.	<p>Патологоанатомическим признаком туляремии является:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) миокардит; 2) лимфаденит с очагами некроза; 3) нефрит; 4) менингоэнцефалит.
127.	<p>Туши, органы, полученные от больных или подозреваемых в заболевании туляремией животных</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) перерабатывают на вареные колбасы; 2) перерабатывают на мясные хлебы; 3) перерабатывают на консервы; 4) утилизируют.
128.	<p>Тушу и патологически не измененные внутренние органы при листериозе</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) уничтожают; 2) утилизируют;

	<p>3) проваривают или направляют для переработки на вареные колбасы или консервы;</p> <p>4) выпускают без ограничений.</p>
129.	<p>При злокачественной форме ящура</p> <p>1) в миокарде множественные пятна и полосы серого, серо-желтого цвета;</p> <p>2) в лимфоузлах туши множественные очаги некроза;</p> <p>3) селезенка увеличена, с очагами некроза и кровоизлияниями;</p> <p>4) в печени – жировая дистрофия и очаги некроза.</p>
130.	<p>Тушу и патологически не измененные внутренние органы от больных или подозреваемых в заболевании ящуром животных</p> <p>1) выпускают без ограничений;</p> <p>2) направляют для переработки на полукопченые колбасы;</p> <p>3) направляют для переработки на вареные, варено-копченые колбасы или проваривают;</p> <p>4) утилизируют.</p>
131.	<p>Тушу и патологически не измененные внутренние органы от больных актиномикозом животных</p> <p>1) выпускают без ограничений;</p> <p>2) направляют для переработки на вареные колбасы;</p> <p>3) проваривают;</p> <p>4) перерабатывают на консервы.</p>
132.	<p>При актиномикозе в пораженных тканях обнаруживают</p> <p>1) множественные инкапсулированные абсцессы;</p> <p>2) множественные очаги некроза;</p> <p>3) опухоли с губчатым строением и сильным разрастанием соединительнотканной капсулы, содержащие гной;</p> <p>4) множественные кровоизлияния.</p>
133.	<p>Животных с клиническими признаками губкообразной энцефалопатии</p> <p>1) убивают на общих основаниях, головы утилизируют, остальные продукты убоя обеззараживают проваркой;</p> <p>2) убивают на общих основаниях, все продукты убоя обеззараживают проваркой;</p> <p>3) убивают на санитарной бойне, продукты убоя перерабатывают на консервы;</p> <p>4) убивают, продукты убоя уничтожают.</p>
134.	<p>Клиническим признаком скрепи овец является:</p> <p>1) истощение;</p> <p>2) аборт;</p> <p>3) кровоизлияния на видимых слизистых оболочках;</p> <p>4) расчесы и повреждения кожи.</p>
135.	<p>Исследованию на трихинеллез подлежат продукты убоя:</p> <p>1) свиней, крупного и мелкого рогатого скота;</p> <p>2) свиней, лошадей, нутрий;</p> <p>3) свиней, кроликов;</p> <p>4) свиней, нутрий и кроликов.</p>

136.	<p>При обнаружении трихинелл</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) все продукты убоя животного утилизируют; 2) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, утилизируют; 3) все продукты убоя животного обеззараживают проваркой; 4) продукты убоя животного, содержащие поперечно-полосатую мышечную ткань, обеззараживают проваркой.
137.	<p>При эхинококкозе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) все продукты убоя животного утилизируют; 2) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя выпускают на общих основаниях; 3) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя обеззараживают проваркой; 4) после зачистки (удаления эхинококковых пузырей) продукты убоя перерабатывают на консервы.
138.	<p>При обнаружении на 40 см² разрезов мышц головы и сердца или наличии не более 3 финн на остальных разрезах мышц туши крупного рогатого скота</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) голову, внутренние органы, тушу утилизируют; 2) голову, внутренние органы направляют на проварку, тушу выпускают свободно; 3) голову, внутренние органы (кроме кишечника) утилизируют; тушу и внутренний жир обезвреживают проваркой, замораживанием, посолом; 4) голову, внутренние органы, тушу, жир уничтожают.
139.	<p>Мясо обеззараживают посолом при:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) финнозе; 2) трихинеллезе; 3) бруцеллезе; 4) актиномикозе.
140.	<p>При вынужденном убое животного продукты убоя:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) утилизируются; 2) утилизируются, подвергаются обеззараживанию или выпускаются свободно – в зависимости от причины убоя; 3) перерабатываются на консервы или мясные хлеба, провариваются; 4) при удовлетворительных органолептических показателях выпускаются свободно.
141.	<p>При вынужденном убое животного в обязательном порядке проводится:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) токсикологическое исследование мяса; 2) радиологическое исследование мяса ; 3) вирусологическое исследование мяса; 4) биохимические исследования мяса.
142.	<p>При подозрении на отравление в обязательном порядке вскрывают и осматривают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) печень, селезенку, легкие, желудок; 2) почки, почечную лоханку, сердце; 3) желудок, кишечник, мочевой пузырь; 4) сердце, пищевод, желудок, печень и желчный пузырь.

143.	<p>При дезактивации мяса применяют способы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сухой посол, проварка, замораживание и длительное холодное хранение, зачистка; 2) мокрый посол, проварка, замораживание и длительное холодное хранение, обвалка; 3) промывка водой, переработка на вареные колбасы, проварка, сухой и мокрый посол; 4) переработка на копченые колбасы, консервы, мясные хлеба, проварка.
144.	<p>При диктиокаулезе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя выпускаются на общих основаниях; 2) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя выпускаются после проварки; 3) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя перерабатываются на мясные хлеба; 4) пораженные легкие утилизируются, остальные продукты убоя перерабатываются на консервы.
145.	<p>При патологии печени, почек незаразной этиологии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) печень, почки подвергаются зачистке и обеззараживаются проваркой; 2) печень, почки подвергаются зачистке и перерабатываются на мясные хлеба; 3) печень, почки подвергаются зачистке, остальные продукты убоя перерабатываются на консервы; 4) печень, почки утилизируются.
146.	<p>К инфекционным болезням живой рыбы относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) краснуху, септицемию, описторхоз 2) септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз 3) краснуху, фурункулез, септицемию 4) сапролегниоз, фурункулез, скребни
147.	<p>К болезням рыб, вызываемым микроскопическими грибами, относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сапролегниоз; 2) дифиллоботриоз; 3) краснуха; 4) фурункулез.
148.	<p>При интенсивном инвазировании метацеркариями описторхисов рыба:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) используется для пищевых целей после проварки; 2) используется в корм пушным зверям после проварки; 3) используется для пищевых целей после замораживания или крепкого посола; 4) используется в корм пушным зверям после замораживания или крепкого посола.
149.	<p>К паразитарным заболеваниям рыб относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) септицемия 2) дифиллоботриоз

	<p>3) болезнь Штаффа 4) фурункулез лососевых.</p>
150.	<p>При лигулезе рыба:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) может выпускаться в свободную реализацию после проварки; 2) может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола; 3) может выпускаться в свободную реализацию после обезглавливания; 4) может выпускаться в свободную реализацию после потрошения.
151.	<p>Рыба, пораженная описторхозом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) может выпускаться в свободную реализацию после замораживания; 2) может использоваться для пищевых целей после проварки; 3) может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола; 4) может использоваться для пищевых целей после потрошения.
152.	<p>В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) до 10 микробных тел; 2) до 20 микробных тел; 3) до 30 микробных тел; 4) до 50 микробных тел.
153.	<p>Рыбу сомнительной свежести можно</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений; 2) перерабатывать на стерилизованные консервы; 3) после проварки использовать для пищевых целей; 4) после проварки скармливать пушным зверям.
154.	<p>Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) красюк; 2) миражные; 3) выливка; 4) большое пятно
155.	<p>Высота воздушной камеры столовых куриных яиц, хранившихся при температуре 18-20 °С должна быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не более 4 мм; 2) не более 7 мм; 3) не более 9 мм; 4) не более 13 мм.
156.	<p>При температуре от -2°С до 0 °С столовые куриные яйца могут храниться:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 15 суток; 2) 30 суток; 3) 90 суток; 4) 120 суток.

157.	<p>Индекс растворимости яичного порошка определяют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) высушиванием; 2) с помощью ареометра; 3) с помощью рефрактометра; 4) центрифугированием.
158.	<p>Для хранения меда можно использовать тару из:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) стекла; 2) дерева (сосны); 3) пластика; 4) оцинкованного железа.
159.	<p>Влажность меда должна быть</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не более 21 %; 2) не менее 21 %; 3) не более 23 %; 4) не менее 24 %.
160.	<p>Кислотность меда ниже 1⁰ свидетельствует о:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) скармливании пчелам сахарного сиропа; 2) фальсификации меда мелом; 3) прогревании меда выше 60 °С; 4) длительном (более 1 года) хранении меда.
161.	<p>Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не менее 1 ед. Готе; 2) не более 10 ед. Готе; 3) не менее 10 ед. Готе; 4) не менее 18 ед. Готе.
162.	<p>Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных лабораторных исследований меда на основании</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) его органолептических показателей; 2) отсутствия ветеринарно-санитарного паспорта пасеки; 3) хранения меда в таре из запрещенных материалов; 4) наличия фальсификации.
163.	<p>Забраживанию, закисанию подвержен мед:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) фальсифицированный сахарным сиропом; 2) незрелый; 3) падевый; 4) сиропообразный.
164.	<p>В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые на рынках, подразделяются на</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сорта; 2) категории; 3) классы; 4) группы.
165.	<p>Наибольшее содержание нитратов допускается в</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) зелени и корнеклубнеплодах; 2) бахчевых культурах; 3) овощах; 4) фруктах.

166.	<p>Согласно требованиям нормативной документации, в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке должны быть оборудованы отдельные помещения:</p> <p>1) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов; смотровой зал для экспертизы рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;</p> <p>2) смотровой зал для экспертизы мяса, мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, меда, растительных продуктов;</p> <p>3) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов, рыбы, молока</p> <p>4) смотровой зал для экспертизы мяса и мясных продуктов и рыбы; смотровой зал для экспертизы молока и молочных продуктов; смотровой зал для экспертизы яиц, меда, растительных продуктов.</p>
167.	<p>Количество неполноценных орехов в исследуемой пробе не должно превышать</p> <p>1) 3 %;</p> <p>2) 5 %;</p> <p>3) 10 %;</p> <p>4) 15 %.</p>

Критерии оценки ответа обучающихся (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающимся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	86-100
Оценка 4 (хорошо)	71-85
Оценка 3 (удовлетворительно)	55-70
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 55

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата внесения изменения
	замененных	новых	аннулированных				