

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра ВСЭ и паразитологии

УТВЕРЖДЕН

Рег. № ВетСЭп.03-19018
« 10 » 10 2022 г.

на заседании кафедры

Протокол от « 5 » 10 2022 г. № 4
Заведующий кафедрой

(подпись)

О.Ю. Леденева

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат)

(код и наименование направления подготовки и специальности)

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Новосибирск 2022

695

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемо й компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука: история ее возникновения и законодательные основы		
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ПК-1	Коллоквиум №1
1.2	Ветеринарные сопроводительные документы, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе	ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-5, ПК-6	Деловая игра
2	Убойные животные и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя		
2.1	Убойные животные и предъявляемые к ним требования	ОПК-1, ОПК-6, ПК-5, ПК-6	Коллоквиум №1
2.2	Транспортировка убойных животных на боенские предприятия	ОПК-6, ПК-5, ПК-6	Коллоквиум №1
2.3	Предубойное содержание животных	ОПК-1, ОПК-4, ПК-1	Коллоквиум №1
2.4	Боенские предприятия, их характеристика и требования, предъявляемые к ним	ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ПК-7	Коллоквиум №1
2.5	Основы технологии и гигиена убоя и первичной переработки животных и с/х птицы	ОПК-4, ОПК-6, ПК-4	Коллоквиум №1
2.6	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов животных и с/х птицы	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум №1
2.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, объектов охотничьего промысла	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум №2
2.8	Определение видовой принадлежности мяса	ПК-1	Коллоквиум №2
3	Продукты убоя животных: товароведение, ветеринарно-санитарная экспертиза		
3.1	Изменения в мясе в процессе хранения. Санитарная оценка мяса при изменениях, имеющих санитарное значение	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум №2
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, определения свежести, определение мяса вынуждено убитых	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум №2

	животных		
3.3	Порядок переработки условно-годного мяса и продуктов убоя	ПК-2, ПК-7	Коллоквиум №2
3.4	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум №2
3.5	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Контрольная № 1
3.6	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Контрольная № 2
3.7	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного, эндокринного сырья и других продуктов убоя	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Контрольная № 3
3.8	Транспортировка скоропортящейся продукции	ПК-5, ПК-6	Контрольная № 4
4	Мясопродукты: ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарные требования для получения доброкачественной продукции		
4.1	Консервирование мяса	ПК-2, ПК-4	Коллоквиум № 3
4.2	Технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум № 3
4.3	Технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий и деликатесов	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум № 3
5	Молочные продукты: ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарные требования для получения доброкачественной продукции		
5.1	Молоко, состав, свойства, правила получения молока на фермах. Требования к безопасности молока и молочной продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум № 3
5.2	Основы технологии производства и ветеринарный контроль кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров	ПК-2, ПК-4	Коллоквиум № 3
6	Продукты пчеловодства: ветеринарно-санитарные требования к заготовке и ветеринарно-санитарная экспертиза		
6.1	Мед, свойства, химический состав.	ПК-2, ПК-4,	Коллоквиум № 3

	Товароведение меда. Правила упаковки, транспортировки и хранения	ПК-6	
6.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум № 3
7	Яйцепродукты: ветеринарно-санитарные требования к производству и ветеринарно-санитарная экспертиза		
7.1	Товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке яйцепродуктов	ПК-2, ПК-4, ПК-6	Коллоквиум № 3
7.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и других яйцепродуктов	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум № 3
8	Рыбопродукты: ветеринарно-санитарные требования к заготовке и ветеринарно-санитарная экспертиза		
8.1	Товароведение промысловых рыб. Основы технологии рыбного промысла и переработки.	ПК-2, ПК-4, ПК-6	Коллоквиум № 4
8.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум № 4
8.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, икры, ракообразных и других гидробионтов	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум № 4
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при патологиях		
9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Кейс-задачи № 1
9.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Кейс-задачи № 2
9.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум № 5
9.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум № 5
10	Обеспечение безопасности и качества продукции. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их		

	профилактика		
10.1	Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и их профилактика	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум № 5
10.2	Санитарно-показательные микроорганизмы и их роль в производстве доброкачественной продукции	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Коллоквиум № 5
11	Ветеринарно-санитарные требования к утилизации отходов и конфискатов		
11.1	Конфискаты. Порядок утилизации конфискатов и отходов. Требования к утильзаводам	ПК-7	Контрольная № 5
11.2	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Контрольная № 6
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения		
12.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7	Контрольная № 7

Контрольная работа включает в себя выполнение контрольных заданий по основным разделам дисциплины.

ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»
Кафедра ВСЭ и паразитологии

Деловая (ролевая) игра
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

1 Тема: правила выдачи ветеринарных сопроводительных документов

2 Концепция игры: студенты разделяются по парам, им предлагаются варианты продукции животноводства, которые необходимо транспортировать в разные регионы страны и за рубеж. Студенты подготавливают и оформляют транспортную документацию.

3 Роли:

- Владелец продукции;
- Ветеринарный врач, ветеринарно-санитарный эксперт;

4 Ожидаемый результат: участники деловой игры, должны предоставить полный пакет, правильно заполненных, документов, необходимых для транспортировки подконтрольных грузов.

Критерии оценки:

- **«отлично»** выставляется студенту, если документы заполнены в соответствии с правилами выдачи ветеринарных сопроводительных документов, представлен полный объем документов;
- **«хорошо»** представлен полный объем документов, есть неточности в оформлении;
- **«удовлетворительно»** представлена часть документов, неточности оформления;
- **«неудовлетворительно»** отсутствие документов.

Вопросы для коллоквиума №1
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел: **ветеринарно-санитарная экспертиза: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе**

1. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Основные термины и определения.
3. Роль отечественных ученых в становлении науки.

Раздел: **убойные животные и предъявляемые к ним требования**

1. Виды убойных животных.
2. Категории упитанности убойных животных.
3. Правила приемки убойных животных.
4. Категории животных, не допущенных к убою и переработке.

Раздел: **транспортировка убойных животных на боенские предприятия**

1. Правила транспортировки убойных животных автомобильным транспортом.
2. Подготовка автотранспорта к перевозке животных.
3. Правила транспортировки убойных животных железнодорожным транспортом.
4. Подготовка железнодорожных вагонов к перевозке животных.
5. Правила транспортировки убойных животных водным транспортом.
6. Оформление транспортной документации.
7. Порядок дезинфекции транспорта.
8. Правила погрузки и выгрузки животных.

Раздел: **предубойное содержание животных**

1. База предубойного содержания животных.
2. Карантинное отделение, изолятор.
3. Режим содержания животных перед убоем.
4. Учет и отчетность.

Раздел: **боенские предприятия, их характеристика и требования, предъявляемые к ним**

1. Типы боенских предприятий.
2. Правила проектирования и размещения мясоперерабатывающих предприятий.
3. Водоснабжение боенских предприятий.
4. Правила дезинфекции, дератизации цехов по переработке животных.

Раздел: **основы технологии и гигиена переработки животных**

1. Виды оглушения крупного рогатого скота, свиней.
2. Виды и правила обескровливания животных.
3. Основные технологические линии по переработки животных на мясо.

Раздел: **организация и методика осмотра туш и внутренних органов животных и с/х птицы**

1. Организация рабочих мест для осмотра туш и внутренних органов животных.
2. Методика осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
3. Методика осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота.
4. Методика осмотра туш и внутренних органов свиней.
5. Методика осмотра туш и внутренних органов лошадей.

Вопросы для коллоквиума №2
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел: **определение видовой принадлежности мяса**

1. Видовые особенности костей скелета крупного рогатого скота и лошади, мелкого рогатого скота и собаки, кролика и кошки.
2. Видовые особенности строения внутренних органов различных животных.
3. Определение видовой принадлежности по внешнему виду туши.
4. Лабораторные методы определения видовой принадлежности.

Раздел: **ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, объектов охотничьего промысла**

1. Правила убоя и переработки на мясо кроликов и нутрий.
2. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса кроликов и нутрий.
3. Правила экспертизы мяса диких и промысловых животных.
4. Правила экспертизы мяса пернатой дичи.
5. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях.

Разделы: **изменения в мясе в процессе хранения. Санитарная оценка мяса при изменениях, имеющих санитарное значение**

1. Изменения мяса в процессе хранения (загар, плесневение, гниение), санитарная оценка.
2. Изменения цвета мяса и санитарная оценка.
3. Пороки запаха при хранении мяса, санитарная оценка продуктов убоя.

Раздел: **товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов**

1. Классификация субпродуктов.
2. Основы переработки субпродуктов.
3. Ветеринарные правила при переработке.

Раздел: **ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, определения свежести, определение мяса вынуждено убитых животных**

1. Методы определения свежести мяса.
2. Вынужденный убой, порядок определения мяса, полученного от вынужденного убоя.
3. Способы обезвреживания условно годного мяса.

4. Порядок клеймения мяса и мясопродуктов.

Вопросы для коллоквиума №3

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел: *консервирование мяса*

1. Способы консервирования мяса низкими температурами.
2. Консервирование мяса высокими температурами.
3. Консервирование мяса посолом.
4. Современные методы консервирования мяса и мясопродуктов

Раздел: *технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов*

1. Ветеринарный контроль при производстве мясных баночных консервов.
2. Отбор проб, органолептические методы исследования консервов.
3. Технохимические методы исследования мясных баночных консервов.
4. Пороки и санитарная оценка консервов.
5. Фальсификация мясных консервов.

Раздел: *технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий и деликатесов*

1. Технология производства вареных, копченых, сыровяленых и ливерных колбасных изделий.
2. Отбор проб колбасных изделий.
3. Органолептические, лабораторные и микробиологические исследования колбасных изделий.
4. Пороки и виды порчи колбасных изделий.
5. Ветеринарный контроль при производстве мясных деликатесов.

Раздел: *молоко, состав, свойства, правила получения молока на фермах. Требования к безопасности молока и молочной продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.*

1. Состав и свойства молока.
2. Санитарные требования при получении молока на фермах.
3. Источники микробного обсеменения молока.
4. Температурная обработка молока.
5. Основные разделы ТР ТС 033 «О безопасности молока и молочных продуктов».
6. Отбор проб молока.
7. Органолептические и лабораторные методы исследования молока.
8. Пороки молока, санитарная оценка при обнаружении инфекционных болезней

Раздел: *основы технологии производства и ветеринарный контроль кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров*

1. Технология и ветеринарный контроль при производстве молочных продуктов.
2. Отбор проб и методы исследования молочных продуктов.
3. Пороки и санитарная оценка.

Раздел: **мед, свойства, химический состав. Товароведение меда. Правила упаковки, транспортировки и хранения и ветеринарно-санитарная экспертиза меда**

1. Химический состав и свойства меда.
2. Классификация пчелопродуктов.
3. Способы упаковки и транспортировки меда.
4. Отбор проб меда, методы исследований.
5. Способы определения фальсификаций меда.

Раздел: **товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке яйцепродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и других яйцепродуктов**

1. Товароведческая классификация яиц, классификация в зависимости от сроков хранения.
2. Пищевые не полноценные яйца, технический брак.
3. Виды яичных продуктов, ветеринарный контроль при их производстве
4. Методы отбора проб и исследование яиц.
5. Санитарная оценка яиц при обнаружении инфекционных болезней птиц.

Вопросы для коллоквиума №4

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел: **товароведение промысловых рыб. Основы технологии рыбного промысла и переработки.**

1. Виды промысловых рыб.
2. Технология посола рыбы.
3. Технология копчения рыбы (холодный и горячий способ).

Раздел: **ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов**

1. Органолептические исследования рыбы и морских млекопитающих.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы.
3. Лабораторные методы определения свежести рыбы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы.
5. Пороки соленой рыбы, санитарная оценка.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы горячего копчения.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы холодного копчения.
8. Пороки копченой рыбы, санитарная оценка.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеной и вяленой рыбы.
10. Санитарная оценка рыб при описторхозе.
11. Санитарная оценка рыб при дифиллоботриозе.
12. Санитарная оценка рыб при лигулезе.

Раздел: **ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, икры, ракообразных и других гидробионтов**

1. Виды морских гидробионтов и объектов не рыбного промысла.
2. Ветеринарный контроль при выращивании, содержании и переработки гидробионтов.

Вопросы для коллоквиума №5
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел: ***ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях***

1. Методы радиометрического исследования туш и внутренних органов.
2. Способы дезактивации мяса и мясопродуктов при радиационных поражениях.
3. Порядок убоя и переработки животных, подвергшихся радиационному поражению.
4. Особенности экспертизы туш и внутренних органов при радиационном поражении.

Раздел: ***ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях***

1. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при гидремии.
2. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при желтухах.
3. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при травматических повреждениях.
4. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при новообразованиях.
5. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при маститах.

Раздел: ***понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и их профилактика. Санитарно-показательные микроорганизмы и их роль в производстве доброкачественной продукции***

1. Токсические свойства бактерий рода сальмонелл.
2. Сальмонеллезные заболевания убойных животных.
3. Понятие пищевые токсикозы.
4. Понятие пищевые токсикоинфекции.
5. Профилактика токсикозов и токсикоинфекций.
6. Пищевые токсикозы, вызываемые БГКП.
7. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками.
8. Пищевые токсикозы, вызываемые стрептококками.

Критерии оценки:

- **«отлично»** выставляется студенту, если он владеет знаниями разделов в полном объеме, достаточно глубоко осмысливает тему; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы; хорошо знаком с основной литературой и методами исследования.

- **«хорошо»** - студент владеет знаниями раздела почти в полном объеме (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

- **«удовлетворительно»** - студент владеет основным объемом знаний по разделам; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными

формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Владеет только обязательным минимумом методов исследований.

- **«неудовлетворительно»** - студент не освоил обязательного минимума знаний раздела, не способен ответить на вопросы, даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ»
Кафедра ВСЭ и паразитологии

Комплект заданий для контрольной работы № 1
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема: товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров

Вариант 1

Задание 1. Классификация жиров.

Задание 2. Изменения жиров в процессе хранения.

Вариант 2

Задание 1. Технология вытопки жиров.

Задание 2. Санитарная оценка жиров.

Комплект заданий для контрольной работы № 2
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема: товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья

Вариант 1

Задание 1. Классификация шкур.

Задание 2. Способы консервации шкур.

Вариант 2

Задание 1. Пороки шкур.

Задание 2. Клеймение кожевенного и мехового сырья.

Комплект заданий для контрольной работы № 3
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема: товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного, эндокринного сырья и других продуктов убоя

Вариант 1

Задание 1. Номенклатура комплекта кишок крупного рогатого скота.

Задание 2. Способы консервации кишок.

Задание 3. Определение «кишки-сырец»

Вариант 2

Задание 1. Номенклатура комплекта кишок свиней.

Задание 2. Пороки кишок.

Задание 3. Определение «кишки-фабрикат»

Комплект заданий для контрольной работы № 4
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема: транспортировка скоропортящейся продукции

Вариант 1

Задание 1. Автомобильный холодильный транспорт.

Задание 2. Правила погрузки скоропортящихся грузов.

Вариант 2

Задание 1. Железнодорожный холодильный транспорт.

Задание 2. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.

Комплект заданий для контрольной работы № 5 по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Тема: конфискаты. Порядок утилизации конфискатов и отходов.
Требования к утиль заводам.**

Вариант 1

Задание 1. Виды конфискатов.

Задание 2. Порядок переработки биологических отходов.

Вариант 2

Задание 1. Утиль заводы, виды, требования к проектированию.

Задание 2. Ветеринарный контроль при утилизации отходов.

Комплект заданий для контрольной работы № 6 по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Тема: основы технологии производства кормов для животных.
Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных**

Вариант 1

Задание 1. Сырье для производства животных кормов.

Задание 2. Выработка сухих кормов в вакуум-горизонтальных котлах сухим методом.

Задание 3. Требования к качеству сухих кормов.

Вариант 2

Задание 1. Установки для переработки конфискатов.

Задание 2. Выработка сухих кормов в автоклавах мокрым способом.

Задание 3. Требования к качеству вареных кормов.

Комплект заданий для контрольной работы № 7 по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема: ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения

Вариант 1

Задание 1. Правила реализации продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза подсолнечного масла.

Задание 3. Санитарная оценка сушеных грибов.

Задание 4. Пороки корнеклубнеплодов, порядок использования.

Вариант 2

Задание 1. Классификация продуктов растительного происхождения.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза оливкового масла.

Задание 3. Санитарная оценка свежих грибов.

Задание 4. Пороки фруктов и ягод, порядок использования.

Критерии оценки:

- **«отлично»** ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочетов;
- **«хорошо»** ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов;
- **«удовлетворительно»** ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов;
- **«неудовлетворительно»** если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы

Кейс-задача № 1

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел: **Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при
инфекционных болезнях**

Задания:

1. Кто является главным источником туляремии?
 - а) Человек;
 - б) Насекомые;
 - в) Грызуны;
 - г) Земноводные.
2. Селезенка при туляремии увеличена?
 - а) Нет;
 - б) Да.
3. Характерные признаки туляремии у свиней:
 - а) Миокардиты, плевриты, студенистые инфильтраты в подкожной клетчатке;
 - б) Плевропневмония и гнойные процессы в лимфоузлах;
 - в) В печени и селезенке дегенеративные изменения.
4. Все продукты убоя при туляремии подлежат:
 - а) Выпуску без ограничений;
 - б) Выпуску после проварки;
 - в) Уничтожению.
5. В течение, какого времени дней должны находиться лица, имевшие контакт с больными животными под наблюдением врача:
 - а) 3 дней;
 - б) 5 дней;
 - в) 7 дней;
 - г) 14 дней;
 - д) 21 дня.
6. Какой формой воспаления проявляется экссудативная форма туберкулёза:
 - а) Серозно-фибринозная;
 - б) Гнойно-катаральная;
 - в) Геморрагическая.
7. Где обнаруживают первичный комплекс туберкулеза у свиней (найти неверный ответ):
 - а) В глотке;
 - б) В легких;
 - в) В миндалинах;
 - г) В кишечнике.
8. При генерализованном туберкулёзе тушу и внутренние органы:

- а) Зачищают и выпускают без ограничений;
 - б) На техническую утилизацию;
 - в) В проварку.
9. При костной форме туберкулеза мышечную ткань:
- а) Выпускают без ограничений;
 - б) В проварку;
 - в) Утилизируют.
10. Возбудитель инфекционного ринотрахеита КРС является:
- а) ДНК-содержащим вирусом;
 - б) РНК-содержащим вирусом.
11. В легких при инфекционном ринотрахеите КРС наблюдается:
- а) Увеличение в объеме, участки ателектаза в верхушечных долях;
 - б) Некротические очаги, узелки с гнойным содержимым.
12. Мясо и субпродукты при инфекционном ринотрахеите КРС, признанные ВСЭ пригодными в пищу:
- а) Выпускают без ограничения;
 - б) Направляют для переработки на колбасы и консервы.
13. Шкуры при инфекционном ринотрахеите КРС дезинфицируют:
- а) В насыщенном растворе поваренной соли с добавлением 1% раствора соляной кислоты в течение 24 часов;
 - б) В паровых дезинфекционных камерах при температуре 109 – 111 градусов в течение 30 минут.
14. Некробактериозный процесс локализуется?
- а) На дистальном отделе конечностей;
 - б) В региональных лимфатических узлах;
 - в) На проксимальном отделе конечностей;
 - г) В половых органах.
15. При септической форме некробактериоза возникают?
- а) Петрифицированные участки в паренхиматозных органах;
 - б) Бурситы, тендовагиниты;
 - в) Абсцессы во внутренних органах;
 - г) Флегмонозные миозиты.
16. Санитарная оценка при септическом процессе некробактериоза?
- а) Тушу утилизируют, субпродукты выпускают без ограничения;
 - б) Тушу, и субпродукты выпускают без ограничения;
 - в) Тушу выпускают без ограничения, субпродукты утилизируют;
 - г) Тушу и субпродукты технически утилизируют.
17. Мясо, внутренние органы и туши от животных больных сапом:
- а) Уничтожают;
 - б) Утилизируют;
 - в) Обезвреживают высокой температурой.
18. Непораженные туши при отсутствии псевдотуберкулезных очагов в лимфатических узлах:
- а) Без ограничений;

- б) После проварки без ограничений;
 - в) Утилизируют.
19. При поражении актиномикозом костей и мышц головы их:
- а) Выпускают без ограничений;
 - б) Промпереработка;
 - в) Утилизируют.
20. Каким образом используют внутренние органы и тушу при распространенном актиномикозе:
- а) Промпереработка;
 - б) Техническая утилизация;
 - в) Уничтожение.
21. Внутренние органы от положительно реагирующих животных, но не имеющих патологоанатомических изменений при лептоспирозе:
- а) Выпускают без ограничений;
 - б) Проваривают;
 - в) Техническая утилизация.
22. При отсутствии патологических изменений в мышцах лептоспирозную тушу:
- а) Утилизируют;
 - б) Промпереработка;
 - в) Без ограничений.
23. На послеубойной диагностике при сибирской язве у свиней обращают внимание на:
- а) Селезенку;
 - б) Лимфатические узлы, гортань;
 - в) Легкие, сердце.
24. В лаборатории ВСЭ рынка после исследований туш на сибирскую язву проводят дезинфекцию?
- а) кратко;
 - б) 2-кратно;
 - в) 3-кратно.
25. Сибирскую язву у крупного рогатого скота следует дифференцировать:
- а) Злокачественного отека, эмфизематозного карбункула, пироплазмозов;
 - б) Бруцеллеза;
 - в) Ящур, актиномикоз.

Кейс-задача № 2

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Раздел: **Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях**

Задания:

1. При обнаружении на 40 см² разреза мышц более трех живых или погибших цистицерков тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника):

- а) Уничтожают;
 - б) Утилизируют;
 - в) Проваривают.
2. Внутренний и наружный жир (шпик) при финнозе снимают и:
- а) Перетапливают для пищевых целей;
 - б) Утилизируют;
 - в) Уничтожают.
3. Мясо и мясопродукты обеззараживают проваркой кусками массой не более?
- а) 4 кг;
 - б) 5 кг;
 - в) 2 кг.
4. При обнаружении цистицерков на разрезах мышц головы и сердца проводят по два дополнительных разреза:
- а) Шейных мышц в шейной области, поясничных, тазовой конечности;
 - б) Лопаточно-локтевых, спинных мышц и диафрагмы;
 - в) Во всех вышеперечисленных вариантах.
5. Органы какой системы не имеют изменения при проведении санитарной оценки туш и органов при эхинококкозе?
- а) Пищеварительной;
 - б) Лимфатической;
 - в) Дыхательной.
6. При множественном поражении эхинококками мышц или внутренних органов туши или органы:
- а) Уничтожают;
 - б) Выпускают без ограничений;
 - в) Утилизируют.
7. Эхинококковые пузыри у крупного рогатого скота чаще встречаются?
- а) В легких;
 - б) В почках;
 - в) На плевре.
8. Эхинококковые пузыри у овец чаще находят?
- а) В селезенке;
 - б) В печени;
 - в) В почках.
9. Альвеококковые пузыри могут подвергаться:
- а) Дегенеративному распаду;
 - б) Обызвествлению;
 - в) Все вышеперечисленные.
10. При множественном поражении альвеококками мышц или внутренних органов туши или органы:
- а) Уничтожают;
 - б) Выпускают без ограничений;

- в) Утилизируют.
- 11. Где чаще всего локализуются альвеококки:
 - а) В сердце;
 - б) В печени;
 - в) В селезенке.
- 12. При альвеококкозе пузыри имеют вид:
 - а) Бугристой поверхности опухоли;
 - б) Гладкой поверхности;
 - в) Без изменений.
- 13. Взрослые формы аскарид паразитируют в:
 - а) Желудке;
 - б) Тонких кишках;
 - в) Легких.
- 14. При послеубойном исследовании в начальной стадии аскаридоза обнаруживают признаки:
 - а) Цирроза печени;
 - б) Язвы желудка;
 - в) Пневмонии.
- 15. Туши и другие продукты убоя свиней при отсутствии патологических изменений в органах при аскаридозе:
 - а) Выпускают без ограничений;
 - б) Уничтожают;
 - в) Утилизируют.
- 16. При послеубойной диагностике дикроцелии можно обнаружить:
 - а) В почках;
 - б) В мышечной ткани;
 - в) В желчных протоках.
- 17. Пораженные части органов при дикроцелиозе:
 - а) Утилизируют;
 - б) Уничтожают;
 - в) Проваривают.
- 18. При поражении дикроцелиозом органа более 2/3 его:
 - а) Проваривают;
 - б) Отправляют на техническую переработку;
 - в) Отправляют на промпереработку.
- 19. Дикроцелии локализуются в:
 - а) Легких;
 - б) Селезенке;
 - в) Печени.
- 20. Метастронгиллы локализуются в:
 - а) Почках;
 - б) Печени;
 - в) Легких.
- 21. Туши и все другие продукты убоя при метостронгиллезе подлежат:

- а) Уничтожают;
 - б) Выпускают без ограничений;
 - в) Утилизируют.
22. Гельминты, локализуясь в бронхах вызывают:
- а) Мокрый кашель;
 - б) Катаральный бронхит и бронхоэктазию;
 - в) Плевропневмонию.
23. К какому виду гельминтов относятся возбудители метастронгилеза:
- а) Нематодам;
 - б) Цестодам;
 - в) Трематодам.
24. Какая мускулатура поражается личинками трихинелл:
- а) Гладкая;
 - б) Поперечнополосатая;
 - в) Поперечнополосатая сердечная.
25. Взрослые трихинеллы паразитируют в:
- а) Желудке;
 - б) Толстом отделе кишечника;
 - в) Тонком отделе кишечника.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если правильных ответов 70%;
- оценка «не зачтено» менее 70 %

Примерные темы курсовых работ

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий (УКАЗАТЬ ПРЕДПРИЯТИЕ).
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенного сырья.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка (указать название рынка).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
12. Ветеринарный надзор при перевозке скоропортящихся продуктов.
13. Консервирование мяса высокими температурами. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
14. Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
15. Кровь и эндокринное сырье: технология сбора, переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза.
16. Определение видовой принадлежности мяса.
17. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов сельскохозяйственных и диких животных (птицы).
18. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
19. Основы технологии, гигиены производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в (указать наименования предприятия).

20. Основы технологии, гигиены, производства и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов в (указать наименования предприятия).
21. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы.
22. Транспортировка животных и ветеринарно-санитарный надзор на транспорте.

Критерии оценки

«Отлично» приводится обоснование выбора конкретной темы, полностью раскрыта её актуальность, чётко определена цель и поставлены задачи работы. Основная часть работы демонстрирует большое количество прочитанных автором работ. В ней содержатся основные термины. В заключении сделаны логичные выводы, а собственное отношение выражено чётко. Автор курсовой работы грамотно демонстрирует осознание возможности применения исследуемых теорий, методов на практике. Приложение содержит таблицы, иллюстрации. Курсовая работа написана в стиле академического письма (использован научный стиль изложения материала). Автор адекватно применял терминологию, правильно оформил ссылки. Оформление работы соответствует требованиям ГОСТ, библиография, приложения оформлены на отличном уровне. Объём работы заключается в пределах от 20 до 30 страниц.

«Хорошо» во введении содержит некоторую нечёткость формулировок. В основной её части не всегда проводится критический анализ, отсутствует авторское отношение к изученному материалу. В заключение неадекватно использована терминология, наблюдаются незначительные ошибки в стиле, материал грамотно оформлен. Допущены незначительные неточности в оформлении библиографии, приложений.

«Удовлетворительно» во введении содержит лишь попытку обоснования выбора темы и актуальности, отсутствуют чёткие формулировки. Расплывчато определены задачи и цели. Основное содержание - пересказ чужих идей, нарушена логика изложения, автор не попытался сформулировать выводы. В заключении автор не сделал обобщения, собственного отношения к работе практически не проявил. В курсовой работе допущено несколько грубых ошибок. Не выдержан стиль требуемого академического письма по работе в целом, часто неверно употребляются научные термины, ссылки оформлены неграмотно, наблюдается плагиат.

«Неудовлетворительно» во введении не содержит обоснования темы, нет актуализации темы. Не обозначены и цели, задачи проекта. Скупое основное содержание указывает на недостаточное число прочитанной литературы. Нет критического осмысления прочитанного, как и собственного мнения. Нет обобщений, выводов. Заключение таковым не является. В нём не приведены грамотные выводы. Приложения либо вовсе нет, либо оно недостаточно. В работе наблюдается отсутствие ссылок, плагиат, не выдержан стиль, неадекватное использование терминологии. По оформлению наблюдается ряд недочётов: не соблюдены основные требования ГОСТ, а библиография с приложениями содержат много ошибок. Менее 20 страниц объём всей работы.

Вопросы для контрольной работы (заочное)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ВСЭ.
2. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
3. Определение упитанности птицы. Требования действующих стандартов к категориям упитанности птицы.
4. Определение упитанности у крупного рогатого скота. Требования действующих стандартов к категориям упитанности крупного рогатого скота.
5. Определение упитанности у свиней. Требования действующих стандартов к категориям упитанности свиней.
6. Определение упитанности у лошадей. Требования действующих стандартов к категориям упитанности лошадей.
7. Ветеринарные сопроводительные документы. Порядок и форма их оформления.
8. Транспортировка убойных животных: подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.
9. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути.
10. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.
11. Перевозка скоропортящихся продуктов и животного сырья.
12. Предприятия по переработке животных, типы, структура.
13. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
14. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона об охране окружающей среды.
15. Санитарная бойня на мясокомбинатах, ее значение.
16. Требования, предъявляемые к убойным животным. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или отправляют на санитарную бойню.
17. Порядок приема и режим предубойного содержания животных.
18. Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных, его значение.
19. Убой животных. Особенности убоя разных видов животных.
20. Первичная переработка крупного рогатого скота. Основные технологические операции переработки и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.

21. Первичная переработка свиней. Основные технологические операции переработки и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.
22. Основы технологии первичной переработки птиц и методика осмотра тушек.
23. Лимфатическая система и ее значение в экспертизе мяса. Строение лимфатических узлов у различных видов животных.
24. Топография лимфатических узлов и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы лимфатических узлов у различных видов животных.
25. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
26. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
27. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
28. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей, ослов, мулов и верблюдов
29. Ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов. Виды ветеринарных клейм и штампов.
30. Товароведческая маркировка мяса животных и птицы.
31. Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса животных и птицы.
32. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.
33. Изменения мяса при хранении: изменение цвета, запаха, вкуса, загар, ослизнение, плесневение, гниение. Причины, признаки, санитарная оценка.
34. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
35. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
36. Методы определения свежести мяса убойных животных.
37. Дифференциальная диагностика мяса, полученного от убоя здоровых, тяжело больных и убитых в агональном состоянии животных.
38. Субпродукты, классификация. Основы технологии, первичная переработка и ветеринарно-санитарная оценка.
39. Способы обезвреживания мяса.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких и промысловых животных и пернатой дичи.

41. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов

Критерии оценки

- оценка **«отлично»** ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочетов;
- оценка **«хорошо»** ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов;
- оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов;
- оценка **«неудовлетворительно»** если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы

Вопросы к экзамену по курсу

«Ветеринарно-санитарная экспертиза» 6 семестр (7 семестр заочное)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ВСЭ.
2. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
3. Определение упитанности птицы. Требования действующих стандартов к категориям упитанности птицы.
4. Определение упитанности у крупного рогатого скота. Требования действующих стандартов к категориям упитанности к.р.с.
5. Определение упитанности у свиней. Требования действующих стандартов к категориям упитанности свиней.
6. Определение упитанности у лошадей. Требования действующих стандартов к категориям упитанности лошадей.
7. Ветеринарные сопроводительные документы. Порядок и форма их оформления.
8. Транспортировка убойных животных: подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.
9. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути.
10. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.
11. Перевозка скоропортящихся продуктов и животного сырья.
12. Предприятия по переработке животных, типы, структура.
13. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
14. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона об охране окружающей среды.
15. Санитарная бойня на мясокомбинатах, ее значение.
16. Требования, предъявляемые к убойным животным. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или отправляют на санитарную бойню.
17. Порядок приема и режим предубойного содержания животных.
18. Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных, его значение.

19. Убой животных. Особенности убоя разных видов животных.
20. Первичная переработка крупного рогатого скота. Основные технологические операции переработки и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.
21. Первичная переработка свиней. Основные технологические операции переработки и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.
22. Основы технологии первичной переработки птиц и методика осмотра тушек.
23. Лимфатическая система и ее значение в экспертизе мяса. Строение лимфатических узлов у различных видов животных.
24. Топография лимфатических узлов и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы лимфатических узлов у различных видов животных.
25. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
48. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
- 27 Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
28. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей, ослов, мулов и верблюдов
29. Ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов. Виды ветеринарных клейм и штампов.
30. Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса животных и птицы.
31. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.
32. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
33. Изменения мяса при хранении: изменение цвета, запаха, вкуса, загар, ослизнение, плесневение, гниение. Причины, признаки, санитарная оценка.
34. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
35. Методы определения свежести мяса убойных животных.

36. Дифференциальная диагностика мяса, полученного от убоя здоровых, тяжело больных и убитых в агональном состоянии животных.

37. Субпродукты, классификация. Основы технологии, первичная переработка и ветеринарно-санитарная оценка.

38. Способы обезвреживания мяса.

39. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких и промысловых животных и пернатой дичи.

40. Номенклатура кишечного сырья. Консервирование кишечного сырья. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.

Вопросы к экзамену по курсу

«Ветеринарно-санитарная экспертиза» 8 семестр (9 семестр заочное)

1. Значение консервного производства. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии и гигиены мясных баночных консервов.

2. Пороки. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТам. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.

3. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Хранение солонины, её пороки и ветеринарно-санитарная оценка.

4. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Источники получения холода. Режимы температуры, влажности, вентиляция и циркуляция воздуха в холодильных складах (камерах). Замораживание мяса. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери массы мяса при хранении. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Размораживание мяса. Дератизация, дезинсекция и дезинфекция на холодильниках.

5. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. Пороки. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.

6. Пищевые жиры. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Виды порчи жиров. Ветеринарно-санитарная оценка жира.

7. Кишечное сырье. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении).

8.Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.

9.Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборке, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

10.Кожевенно-меховое и техническое сырье. Классификация шкур, их первичная обработка и консервирование. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур.

11.Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

12.Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.

13.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и внутренних органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких и промысловых животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

13.Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Способы консервирования.

14.Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы на свежесть.

15.Молоко. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Молоко других видов сельскохозяйственных животных и его рациональное использование.

16.Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение.

Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.

17. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ.

18. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю: мойки и дезинфекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Личная гигиена обслуживающего персонала.

19. Первичная переработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТу и содержанию белка. Базисная жирность молока.

20. Роль молока как возможного инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных. Больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.

21. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных. Изменения молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении.

22. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при обнаружении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней.

23. Санитарная оценка мяса при отравлениях и радиационных поражениях.

24. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, их профилактика по линии ветеринарной службы.

26. Ветеринарные конфискации, порядок их утилизации.

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции.

Критерии оценки

«Отлично» знания отличаются глубиной и содержательностью, дается полный исчерпывающий ответ, как на основные вопросы билета, так и на дополнительные, студент свободно владеет научными терминами, логично и доказательно раскрывает проблему, предложенную в билете; ответ не содержит фактических ошибок и характеризуется глубиной, полнотой, уверенностью студента; ответ дополнен примерами, в том числе из практики.

«Хорошо» знания имеют достаточный содержательный уровень, однако отличаются слабой структурированностью; раскрыто содержание билета, имеются неточности при ответе на дополнительные вопросы, в ответе имеют место несущественные фактические ошибки, которые студент способен исправить самостоятельно, благодаря наводящему вопросу; недостаточно раскрыта проблема по одному из вопросов билета; недостаточно логично построено изложение вопроса.

«Удовлетворительно» знания имеют фрагментарный характер, отличаются поверхностностью и малой содержательностью содержание билета раскрыто слабо, имеются неточности при ответе на основные вопросы билета, программные материалы в основном излагается, но допущены фактические ошибки; студент не может обосновать закономерности и принципы, объяснить факты; нарушена логика изложения, отсутствует осмысленность представляемого материала; у студента отсутствуют представления о межпредметных связях.

«Неудовлетворительно» обнаружено незнание или непонимание студентом основных вопросов ветеринарно-санитарной экспертизы; допускаются существенные фактические ошибки, которые студент не может исправить самостоятельно, на большую часть дополнительных вопросов по содержанию экзамена студент затрудняется дать ответ или не дает верных ответов.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-1»:

1. На какие поверхностные лимфатические узлы обращают внимание при предубойном осмотре животных

- А. подчелюстной;
- Б. предлопаточный;
- В. коленной складки;
- Г. все ответы верны.

Правильный ответ: Г

2. При каком заболевании не допускают животных к убою

- А. мастит;
- Б. переломы;
- В. сибирская язва;
- Г. трихинеллез.

Правильный ответ В

3. С какой целью делают продольные разрезы жевательных мышц у свиней при послеубойном осмотре

- А. исключают трихинеллез;
- Б. исключают финноз;
- В. исключают АЧС;
- Г. исключают рожу свиней.

Правильный ответ Б

4. Для каких животных характерно наличие гипостаз:

- А. погибших;
- Б. молодых;
- В. здоровых;
- Г. взрослых.

Правильный ответ А

5. При определении мяса вынужденно убитых животных обращают внимание

- А. жевательные мышцы
- Б. место зареза
- В. состояние жира
- Г. состояние сухожилий

Правильный ответ Б

6. При оценке тушек нутрий, ондатр дополнительно оценивают

- А. степень упитанности
- Б. качество обработки шкурки
- В. наличие специфических желез
- Г. качество меха

Правильный ответ А

7.Обязательно при осмотре головы непарнокопытных обращают внимание

- А. подчелюстные лимфатические узлы
- Б. жевательные мышцы
- В. носовую перерогородку
- Г. язык

Правильный ответ В

8.Не принимают для убоя и переработки животных

- А. убитых в состоянии агонии
- Б. не идентифицированных
- В. больных сибирской язвой
- Г. все ответы верны

Правильный ответ Г

9. При сдаче быков на мясокомбинат убой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?

10. На мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером. Лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена.

Какие действия необходимо предпринять?

11.При обнаружении в говядине менее 3-х финн на туше ветеринарно-санитарный эксперт должен дать санитарную оценку.

Опишите действия врача.

12.При приемке на боенском предприятии 15 голов лошадей, сведения о маллеинизации в ветеринарном свидетельстве ф.№1 не были указаны.

Дайте алгоритм работы ветеринарного специалиста в данной ситуации.

13.Опишите методику предубойного осмотра коров.

14.В каком случае проводится поголовная термометрия?

15. В каком случае возможно оправить животных на вынужденный убой?
16. Ветеринарный контроль при приемке птицы для убоя.
17. Методика осмотра туш и внутренних органов диких животных и пернатой дичи.
18. Правила сбора пищевой крови.

Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-3»:

1. Какой документ регламентирует оформление ветеринарных сопроводительных документов на территории РФ...

- А. ТР ТС 034;
- Б. приказ № 589;
- В. Закон «О ветеринарии»;
- Г. приказ № 281.

Правильный ответ Б

2. Для проверки статуса и содержания ветеринарного сопроводительного документа необходимо использовать...

- А. публичный реестр системы Цербер;
- Б. публичный реестр системы ВетИС. Паспорт;
- В. публичный реестр системы Меркурий;
- Г. публичный реестр системы Гермес.

Правильный ответ В

3. Какие документы регламентируют безопасность продукции...

- А. ГОСТ;
- Б. ТУ;
- В. СанПин;
- Г. ТР.

Правильный ответ Г

4. Плотность молока, по ТР ТС 033, должна быть не ниже...

- А. 1027 кг/м³;
- Б. 1023 кг/м³;
- В. 1,029 г/см³;
- Г. 1,025 г/см³.

Правильный ответ А

5. Что является объектами технического регулирования ТР ТС 034.

6. В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы городского рынка прибыли туши свиней и комплекты органов, в количестве 3 шт. Согласно какому нормативному документу будет проводится послеубойный

ветеринарный осмотр туш и внутренних органов, каким ГОСТом необходимо воспользоваться ветеринарному специалисту для определения свежести мяса.

7. Дать основные положения Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

8. В городе N организовали ежегодную ярмарку по реализации меда и пчелопродуктов. В день открытия были приглашены специалисты ветеринарной службы. Опишите, какими нормативными документами они должны руководствоваться, чтобы обеспечить контроль и реализацию продукции безопасной в ветеринарном отношении.

Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-4»:

1. Лактан 1-4 – это...

- А. аппарат для определения качества меда;
- Б. аппарат для овоскопии яиц;
- В. анализатор качества молока;
- Г. анализатор соматических клеток.

Правильный ответ В

2. Для определения содержания воды в меде используют...

- А. рефрактометр;
- Б. pH-метр;
- В. Соматос;
- Г. Рекорд

Правильный ответ А

3. Современный способ консервации мяса...

- А. гамма-лучи;
- Б. посол;
- В. копчение;
- Г. лиофильная сушка.

Правильный ответ А, Г

4. При неблагополучии территории по трихинеллезу, необходимо проводить исследования следующего количества срезов...

- А. 24 среза;
- Б. 12 срезов;
- В. 36 срезов;
- Г. 96 срезов.

Правильный ответ Г

5. При исследовании молока на вискозиметре «Соматос», был получен результат 900 тыс клеток в 1 мл. Дайте санитарную оценку такого молока.

6. На мясокомбинате проводят убой свиней в количестве 700 голов в сутки. Исследование на трихинеллез проводят групповым методом. Опишите методику, оборудование, рецептуру искусственного желудочного сока.

7. При овоскопии было обнаружено: размер пуги 9 мм, желток отклонен от центра, едва заметный. Дайте характеристику яиц, установите сроки хранения.

8. При исследовании образцов масел сливочных на люминоскопе «Филин» было обнаружено следующее свечение: образец № 1 голубоватый, № 2 интенсивно синий, № 3 ярко желтый. Дайте разъяснения, какой из образцов является натуральным сливочным маслом, кулинарным жиром и маргарином.

Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-6»:

1. Санитарная оценка мяса при обнаружении сибирской язвы

- А. туши перерабатывают на вареные колбасы;
- Б. туши подлежат проварке;
- В. туши уничтожают сжиганием.

Правильный ответ В

2. При каких болезнях коровье молоко можно отправлять на промышленную переработку

- А. сибирская язва;
- Б. лейкоз;
- В. мастит.

Правильный ответ Б

3. Если подконтрольный груз прибыл без ветеринарного сопроводительного документа

- А. специалист принимает груз при условии его термической обработки;
- Б. специалист не принимает для переработки груз, но отправляет его на изолированное хранение, срок 5 суток;
- В. специалист отправляет обратно груз поставщику.

Правильный ответ Б

4. Заболевание, которое передается через мясо и продукты убоя...

- А. классическая чума свиней;
- Б. туберкулез;
- В. фасциоллез.

Ответ: Б

5. На мясокомбинат из привезли 15 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое

воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневой сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев. Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию? Как Вы поступите? Почему?

6. В лабораторию ВСЭ для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Иванов И. И. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессориуме ветврач обнаружил обызвествленные лимоннообразные образования в 2-х срезах. Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

7. На мясокомбинат для убоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал. Проанализируйте ситуацию. Какой должна быть последовательность действий?

8. На убойном пункте провели убой 4-х голов лошадей, но выяснилось, что они не прошли маллеинизацию. Дайте санитарную оценку туш и внутренних органов. Оцените действия ветеринарного врача, при допуске на убой.

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1»:

1. Для определения свежести мяса применяют реакцию

1. с сернокислой медью;
2. на пероксидазу;
3. формольная проба.

Ответ: 1

2. Сколько точек ветеринарно-санитарной экспертизы на линии переработки лошадей

- А. 3;
- Б. 5;
- В. 4;
- Г. 6.

Правильный ответ В

3. Для определения свежести рыбы микроскопируют

- А. 1 поле зрения;
- Б. 25 полей зрения;
- В. 15 полей зрения;
- Г. 2 поля зрения.

Правильный ответ А

4. В каких единицах измеряется титруемая кислотность сырого молока в РФ

- А. градусы Цельсия;
- Б. по молочной кислоте;
- В. градусы Тернера;
- Г. градусы Дорника.

Правильный ответ В

5. При исследовании меда липового, поступившего в лабораторию ВСЭ рынка, было обнаружено: содержание влаги 26%, наличие механических примесей, уровень редуцируемых сахаров менее 60%. Дайте санитарную оценку меду.

6. При проверке склада готовой продукции мясо-консервного завода было выявлено 9 % мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции?

7. На мясокомбинате ветеринарный специалист провел послеубойный осмотр туш и внутренних органов крупного рогатого скота, в количестве 5 штук. Опишите действия ветеринарного врача на финальной точке. Какие клейма и штампы обязан поставить ветсанэксперт.

8. При органолептической оценке партии колбасных изделий «Сервелат Юбилейный» было обнаружено загрязнение батонов сажей. Какие технологические операции были нарушены? Какова санитарная оценка изделий этой партии?

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-2»:

1. При постановке реакции с сернокислой медью в бульоне из не свежего мяса появляется

- А. хлопья;
- Б. желеобразный сгусток;
- В. меняется цвет.

Правильный ответ Б

2. Для определения соматических клеток в молоке используют раствор

- А. резазурина;
- Б. мастоприм;
- В. метиленовый синий.

Правильный ответ Б

3. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют

- А. пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку, почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем;
- Б. кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы;
- В. отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места разреза против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра.

Правильный ответ А

4. Арбитражный метод определения содержания жира в сыром молоке

- А. Прибор Лактан;
- Б. Прибор Клевер;
- В. Жиросмер молочный.

Правильный ответ В

5. При ветеринарно-санитарной экспертизе коровьего молока обнаружено: консистенция – однородная жидкость с небольшим осадком, оставляющая белый налёт на стенках ёмкости. Цвет – молочно-белый. Запах – чистый, специфический. Вкус – без посторонних примесей. Кислотность – 19°. Плотность (удельный вес) – 1,029 г/см³ (29°). Белки – 2,3 %. Жиры – 2,2 %. Углеводы – 3 %. Сухой остаток – 8,5 %. Проба на фосфатазу – отрицательная. Общее количество бактерий – 5×10^5 . Сода – отсутствует. Крахмал – присутствует.

Исходя из существующего требования на коровье молоко: составьте акт экспертизы о качестве молока по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям.

6. Опишите алгоритм проведения исследований меда, для выявления фальсификатов.

7. Разработайте этапы лабораторного контроля вареных колбасных изделий по показателям ветеринарной безопасности.

8. В ходе исследования говядины пробой на пероксидазу, реакция показала отсутствие изменения цвета. О чем это говорит, дайте санитарную оценку.

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-4»:

1. При какой температуре выдерживают посоленное мясо для производства колбасных изделий и копченостей (в градусах Цельсия) ...

- А. 0-5;
- Б. 0-2;
- В. 0-1;

Г. 0-4.

Ответ: Правильный ответ Б

2. Нитрит натрия, используемая в технологии производства мясных продуктов, способствует

- А. образованию окраски;
- Б. формированию вкуса и аромата мяса;
- В. подавлению жизнедеятельности микроорганизмов;
- Г. все перечисленное.

1. Правильный ответ Г

3. При варке готовность колбасы определяют по достижению в центре батона температуры (в градусах Цельсия)

- А. 70-72;
- Б. 50-62;
- В. 50-65;
- Г. 40-55.

Правильный ответ А

4. При разведении молока водой НЕ изменяются его

- А. кислотность, плотность;
- Б. содержание сухих веществ, СОМО;
- В. содержание жира;
- Г. группа чистоты.

Правильный ответ Г

5. Мясо и субпродукты, которые не могут быть допущены в пищу без предварительного обеззараживания называют:

- А. охлажденным
- Б. мороженым
- В. условно годным
- Г. непригодным

Правильный ответ В

6. С какими дефектами, консервы подлежат лабораторному исследованию?

7. Какие критические контрольные точки можно определить при убойе и первичной переработке животных на конвейерном мясокомбинате?

8. Почему необходимо контролировать огушивание животных на мясокомбинате? Опишите способы огушивания, основные достоинства и их недостатки.

9. Какие технологические пороки возникают при копчении рыбы? Дайте санитарную оценку продукции при обнаружении этих пороков.

10. Ветеринарный контроль при оглушении животных.

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-5»:

1. Какая система предназначена для электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов, отслеживания пути их перемещения по территории Российской Федерации

- А. Аргус;
- Б. Меркурий;
- В. Цербер;
- Г. Тор.

Правильный ответ Б

2. Оператором ГИС Ветис является

- А. Россельхознадзор;
- Б. Управление ветеринарии субъекта;
- В. Департамент ветеринарии;
- Г. Министерство сельского хозяйства.

Правильный ответ А

3. Журнал экспертизы мяса и мясопродуктов имеет форму

- А. 25-вет;
- Б. 24-вет;
- В. 21-вет;
- Г. 23-вет.

Правильный ответ Г

4. Автоматизированная система учета лабораторных исследований

- А. Веста;
- Б. Сирано;
- В. Дюма;
- Г. Ирена.

Правильный ответ А

5. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия?

- А. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- Б. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)
- В. ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
- Г. ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно-транспортная накладная.

Правильный ответ Г

6. Состояние ВСД в ФГИС «аннулирован»

- А. оформление документа начато, но не завершено, документ не действителен.
- Б. оформление завершено, он не аннулирован и не погашен
- В. оформление завершено, процедура в связи, с которой был оформлен документ — завершена.
- Г. оформление завершено, но при этом были допущены ошибки или продукция была признана опасной в ветеринарно-санитарном отношении.

Правильный ответ Г

7. Состояние ВСД в ФГИС «погашен»

- А. оформление документа начато, но не завершено, документ не действителен.
- Б. оформление завершено, он не аннулирован и не погашен
- В. оформление завершено, процедура в связи, с которой был оформлен документ — завершена.
- Г. оформление завершено, но при этом были допущены ошибки или продукция была признана опасной в ветеринарно-санитарном отношении.

Правильный ответ В

8. Состояние ВСД в ФГИС «действителен»

- А. оформление документа начато, но не завершено, документ не действителен.
- Б. оформление завершено, он не аннулирован и не погашен
- В. оформление завершено, процедура в связи, с которой был оформлен документ — завершена.
- Г. оформление завершено, но при этом были допущены ошибки или продукция была признана опасной в ветеринарно-санитарном отношении.

Правильный ответ Б

9. Опишите алгоритм регистрации и движения проб в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.

10. Расскажите правила ведения журналов результатов экспертиз продукции и сырья животного и растительного происхождения.

11. При доставке меда на реализацию в условиях продовольственной ярмарки, владелец не предоставил санитарный паспорт пасеки. Объясните

действия ветеринарного специалиста в этой ситуации. Какая информация заносится в санитарные паспорта пасек?

12. При осмотре подконтрольного груза в аэропорту, были обнаружены несоответствия количественных данных с фактическим. Поясните действия специалиста Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Какие документы необходимо оформить при оценке данной ситуации?

13. Правила ведения журнала учета и регистрации молока и молочных продуктов на продовольственном рынке.

14. Степени защиты бланков ветеринарных сопроводительных документов.

15. На основании каких документов разрешается транспортировка животных авиатранспортом.

16. Какая информация содержится в журнале 23 вет.

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-6»:

1. Согласно ГОСТ Р 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя молодняк делится в зависимости от живой массы и класса на

- А. 7 категорий;
- Б. 5 категорий;
- В. 6 категорий;
- Г. 4 категории.

Правильный ответ А

2. Какой нормативный документ устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к молоку и молочной продукции

- А. ТР ТС 029;
- Б. ТР ТС 033;
- В. ФЗ 88;
- Г. ГОСТ 31450-2013.

Правильный ответ Б

3. Согласно Приказу Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 в настоящее время не оформляются следующие ветеринарные сопроводительные документы

- А. Ветеринарные сертификаты форма 5;
- Б. Ветеринарные справки форма 4;
- В. Ветеринарные свидетельства формы 3;
- Г. Ветеринарные сертификаты формы 6.1, 6.2, 6.3.

Правильный ответ Г

4. Согласно ГОСТ 19792-2017 рекомендуемый срок годности меда в транспортной таре...

- А. 3 года после проведения ВСЭ;
- Б. 4 года после проведения ВСЭ;
- В. 1 год после проведения ВСЭ;
- Г. 2 года после проведения ВСЭ.

Правильный ответ В

5. При определении мяса по конфигурации туши, у лошади

- А. шея длинная, сравнительно тонкая, у упитанных — на шее слой жира, круп выпуклый, седалищные бугры выступают слабо.
- Б. шея короткая, на ней мало жира, сед бугры чутко выступают.
- В. задняя часть туши массивная и широкая, холка почти не выступает, шея крупная.
- Г. задняя часть туши узкая, грудная клетка менее округлая, холка выступает, шея овально сжата.

Правильный ответ А

6. При определении мяса по конфигурации туши, у собаки

- А. шея длинная, сравнительно тонкая, у упитанных — на шее слой жира, круп выпуклый, седалищные бугры выступают слабо.
- Б. задняя часть туши массивная и широкая, холка почти не выступает, шея крупная.
- В. задняя часть туши узкая, грудная клетка менее округлая, холка выступает, шея овально сжата.
- Г. ничего из перечисленного

Правильный ответ Г

7. Выберите метод, который не относится к методам определения видовой принадлежности продуктов убоя

- А. определение по цвету после варки
- Б. температура плавления жира
- В. температура застывания жира
- Г. изменение цвета при хранении

Правильный ответ Г

8. Что НЕ является физико-химическим методом в лабораторных исследованиях порчи мяса?

- А. бактериоскопия
- Б. определение ЛЖК
- В. реакция с сульфатом меди
- Г. определение гидроксиметилфурфурала

Правильный ответ Г

9. От скольких рамок отбирают сотовый мед для исследования

- А. от каждой 3
- Б. от каждой 5
- В. от каждой 8
- Г. от каждой 9

Правильный ответ Б

10. Сотовый мед принимают на экспертизу запечатанный не менее чем на ... площади сот:

- А. 1/3
- Б. 1/2
- В. 2/3
- Г. 4/5

Правильный ответ В

11. При маркировке мясных консервов обозначают индекс системы, в ведении которой находится предприятие -изготовитель. Буквами МС обозначают:

- А. мясная промышленность
- Б. пищевая промышленность
- В. рыбная промышленность
- Г. сельскохозяйственное производство

Правильный ответ Г

12. В молочных и свиных сосисках нормальное содержание влаги составляет:

- А. до 72%
- Б. до 70%
- В. до 35%
- Г. до 60%

Правильный ответ Г

13. Столовые яйца должны храниться:

- А. при температуре -2-0 градусов цельсия - 120 суток
- Б. при температуре 5 градусов цельсия – 90 суток
- В. при температуре от 0 до 20 градусов цельсия – не более 35 суток
- Г. при температуре от 0 до 20 градусов цельсия – не более 25 суток

Правильный ответ Г

14. К группе – «технический брак» относится:

- А. присушка
- Б. кровавое пятно

В. малое пятно

Г. бой

Правильный ответ Б

15. Пробу мёда какой массы отбирают для лабораторных исследований?

А. 100г

Б. 300г

В. 450г

Г. 750г

Правильный ответ Г

16.Объясните в каком случае не требуется ветеринарный сопроводительный документ на домашних, служебных и декоративных животных.

17.При транспортировке 150 голов лошадей железнодорожным транспортом, при обходе вагонов был обнаружен труп животного. Опишите алгоритм действия специалиста.

18.На молокозаводе при доставке молока лаборант в момент отбора проб определил температуру сырья в цистерне $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$, хотя расстояние машина проехала 300 км. Дайте пояснение зависимости температуры от расстояния. Возможно ли принять такое молоко, если да, то на каких условиях?

19.Опишите условия хранения рыбы и рыбных продуктов, согласно ТР ТС 040.

20. Методы определения цвета и консистенции мёда.

21. Дайте санитарную оценку при обнаружении сибирской язвы, туберкулеза, ящура.

22. Дайте санитарную оценку при финнозе, трихинеллезе.

23. Санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.

24. Методы определения свежести рыбы.

25.Требования к маркировке мясных баночных консервов.

26.Санитарная оценка молока при обнаружении инфекционных болезней.

27.Методы определения ингибирующих веществ в молоке.

28. Санитарная оценка яиц при инфекционных болезнях птицы.

29. Виды пороков соленой рыбы, их санитарная оценка.

30. Требования ТР ТС 040 к рыбе сырцу

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-7»:

1.При генерализованном туберкулёзе тушу и внутренние органы

- А. Защищают и выпускают без ограничений;
- Б. На техническую утилизацию;
- В. В проварку.

Правильный ответ В

2. Мясо, внутренние органы и туши от животных больных сальмонеллезом

- А. Уничтожают;
- Б. Утилизируют;
- В. Обезвреживают высокой температурой.

Правильный ответ А

3. При обнаружении на 40 см² разреза мышц более трех живых или погибших цистицерков тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника)

- А. Уничтожают;
- Б. Утилизируют;
- В. Проваривают.

Правильный ответ Б

4. Ветеринарные конфискаты обезвреживают

- А. переработкой на сухие корма;
- Б. переработкой на колбасные изделия;
- В. выпускают после проварки.

Правильный ответ А

5. Опишите алгоритм действий ветеринарного специалиста на мясокомбинате, при обнаружении сибирской язвы?

6. При переработке больных туберкулезом крупного рогатого скота куда необходимо направлять не пораженный кишечник.

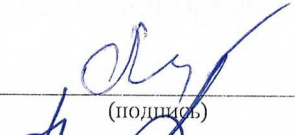
7. Как поступают с мясом клинически больных бруцеллезом животных. Опишите технологические режимы обезвреживания.

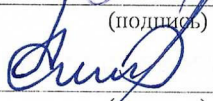
8. При осмотре внутренних органов и туши свиньи на мясокомбинате, ветеринарный специалист обнаружил гнойные очаги в правом легком, увеличение бронхиальных лимфатических узлов, в то время как в тупе изменений не было. Дайте санитарную оценку продуктам убоя в данной ситуации.

Составители:

Доцент

Ст. преподаватель


(подпись)


(подпись)

О.Ю. Леденева

Е.С. Коновалов

« 5 » октября 2022 г.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).