

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Министерство науки и высшего образования РФ

ФИО: Комин Александр Владимирович

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

Должность: ректор

высшего образования

Дата подписания: 05.09.2024 16:56:43

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b44b44521b87a6fbd566543b6440c611dc6f8a2

Институт животноводства и ветеринарной медицины

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

«12» января 2023 г., протокол

№ 5

Руководитель образовательной  
программа:

канд. с. – х. наук, доцент

\_\_\_\_\_ Колтун Г.Г.

\_\_\_\_\_ (подпись)

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Ветеринарно – санитарная экспертиза  
(наименование дисциплины)

36.03.01 – Ветеринарно – санитарная экспертиза  
(код и наименование направления подготовки)

Ветеринарно – санитарная экспертиза

(наименование профиля подготовки)

бакалавриат

Квалификация (степень) выпускника

Уссурийск 2023 г.

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

**Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине**

**Ветеринарно – санитарная экспертиза**  
*(наименование дисциплины)*

**а) Модели контролируемых компетенций.**

В ходе изучения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
ОПК – 1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД – 2 ОПК 1.2	Оценивает качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК – 4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД – 1 ОПК 4.1	Обоснованно использует приборно-инструментальную базу при реализации современных технологий
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД – 2 ОПК 5.2	Оформляет документацию для производства, переработке, хранении и оценке продукции животноводства

**б. требование к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**знать:**

- показатели качества сырья и продуктов животного происхождения (ИД – 2 ОПК 1.2);
- перечень и способы применения приборно-инструментальной базы при реализации современных технологий (ИД – 1 ОПК 4.1);
- правила оформления документации по вопросам профессиональной деятельности (ИД – 2 ОПК 5.2).

**уметь:**

- оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ОПК 1.2);
- применять приборно-инструментальную базу при реализации современных технологий (ИД – 1 ОПК 4.1);
- оформлять специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства с использованием информационных систем учета, хранения и реализации баз данных в профессиональной деятельности (ИД – 2 ОПК 5.2).

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ИД – 2 ОПК 1.2	<i>Знать:</i> показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Тест (письменно)
		<i>Уметь:</i> оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Тест (письменно) Ситуационные задачи (практическое задание) (письменно)
2	ИД – 1 ОПК 4.1	<i>Знать:</i> перечень и способы применения приборно-инструментальной базы при реализации современных технологий	Тест (письменно)
		<i>Уметь:</i> применять приборно-инструментальную базу при реализации современных технологий	Тест (письменно) Ситуационные задачи (практическое задание) (письменно)
3.	ИД – 2 ОПК 5.2	<i>Знать:</i> правила оформления документации по вопросам профессиональной деятельности <i>Уметь:</i> оформлять специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства с использованием информационных систем учета, хранения и реализации баз данных в профессиональной деятельности	

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

		обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
3	Ситуационная задача	Средство контроля, описание ситуации, которую надо решить, ответив на вопросы, носящие проблемный характер и (или) выполнив задания, которые демонстрируют действенность знаний	Комплект ситуационных задач по темам модуля

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции (ИД – 2 ОПК 1.2, ИД – 1 ОПК 4.1, ИД – 2 ОПК 5.2)*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
<b>Уровень сформированности компетенции</b>	<b>Низкий</b>	<b>Пороговый</b>	<b>Базовый</b>	<b>Высокий</b>
<b>Сумма баллов (Б)**</b>	<b>0 – 60</b>	<b>61 – 75</b>	<b>76 – 85</b>	<b>86 – 100</b>

\* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

\*\* – Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

### 3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

**Промежуточная аттестация качества** подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета в 3-ем, 5-ом, 6-ом, 7-ом семестрах и экзамена в 4 –ом и 10 - ом семестрах.

Обучающиеся готовятся к зачету и экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

#### Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 4 занести баллы (Bi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД – 2 ОПК 1.2	Б1	76
ИД – 1 ОПК 4.	Б2	86
<i>ИД – 2 ОПК 5.2</i>	Б3	76
Итого	( $\sum B_i$ )	238
В среднем	( $\sum B_i$ ) / n	79

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно – санитарная экспертиза»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	низкий	пороговый	базовый	высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«Не зачтено» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«Отлично» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«Хорошо» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«Удовлетворительно» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

**Текущая аттестация обучающихся** по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

#### **4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

##### **4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 2 ОПК 1.2 по показателю «Знать»**

#### **I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

##### **вариант задания 1.**

**Для бактериологического исследования в лабораторию направляют:**

1. 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
2. кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра
3. пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы

Правильный ответ: 1



**вариант задания 2.**

Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:

1. испорченное
2. свежее
3. сомнительной свежести
4. несвежее

Правильный ответ: 3

**вариант задания 3.**

**При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:**

1. определения внешнего вида и цвета
2. определения запаха
3. определения прозрачности и аромата бульона
4. определения состояния жира и консистенции

Правильный ответ: 1

**вариант задания 4.**

**Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:**

1. курятины
2. баранины и козлятины
3. говядины
4. свинины

Правильный ответ: 3

**вариант задания 5.**

**Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:**

1. приготовления вытяжки из мяса, внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси
2. внесения в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси
3. внесения в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси, приготовления вытяжки из мяса
4. добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, оценить цвет смеси

Правильный ответ: 1

вариант задания 6.

**В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?**

1. определения наличия болезнетворных микроорганизмов на поверхности мяса
2. определения количества бактерий и степени распада мышечной ткани
3. определения наличия болезнетворных микроорганизмов на внутреннем срезе мясной пробы
4. определение степени распада мышечной ткани

Правильный ответ: 2

вариант задания 7.

**Установить происхождение мяса при хороших органолептических показателях туши, отсутствии патогенных микроорганизмов, рН 5,7-6,2, положительная реакция на пероксидазу и отрицательная формольного реакция:**

1. мясо от здорового животного
2. мясо животных, забитых в агонии
3. мясо больных животных
4. трупное мясо

Правильный ответ: 1

вариант задания 8.

**Бактериальная обсемененность молока определяется пробой:**

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

Правильный ответ: 3

вариант задания 9.

**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.

Правильный ответ: 1

вариант задания 10.

**Исследование животного жира с определением кислотного и перекисного числа выполняют для установки:**

1. видовой принадлежности жира
2. количества летучих жирных кислот в установленном образцу
3. степени порчи жира
4. сорта жира

Правильный ответ: 3

**II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов**

вариант задания 1.

**Установите соответствие между методами и показателями:**

1	Редуктазная проба	1	Метод титрования
2	Кислотность	2	Микробиологический метод
3	Массовая доля влаги	3	Гравиметрический метод
4	Механическая чистота	4	Метод фильтрования

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-3; 4 -4.

вариант задания 2.

**Установите соответствие между методами и их характеристиками**

1	Метод титрования	1	Исследования, включающий в себя посев исследуемого материала на питательные среды с целью выделения и идентификации чистой культуры возбудителя
2	Микробиологический метод	2	Метод количественного анализа, основанный на определении массы искомого компонента анализируемого образца путем измерения — точного взвешивания — массы устойчивого конечного вещества известного состава, в которое полностью переведен данный определяемый компонент
3	Гравиметрический метод	3	Механическое разделение твердых и жидких компонентов какой-либо смеси
4	Метод фильтрования	4	Аналитический метод определения количества вещества в растворе пробы путем измерения объема раствора реагента точно известной концентрации, полностью расходуемого при протекании реакции между веществом и реагентом

Правильный ответ: 1-4; 2-1; 3-2; 4 -3.

вариант задания 2.

**Расположите в логической последовательности этапы проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии:**

1. сердце
2. почки
3. легкие
4. селезенка
5. печень
6. пищевод
7. желудок
8. кишечник
9. вымя (семенники)
10. матка
11. туша

Правильный ответ: 4, 1, 3, 5, 2, 7,8, 9,10,11

вариант задания 3.

**Установите соответствие между понятием и его характеристикой**

1	Созревание мяса	1	Мышцы становятся упругими и слегка укорачиваются, увеличивает их жесткость и сопротивление на разрезе
2	Автолиз	2	Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей

3	Послеубойное окоченение	3	Совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
---	-------------------------	---	--

Правильный ответ: 1 - 3; 2 – 2; 3 – 1;

вариант задания 4.

**Расположите в логической последовательности этапы проведения исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:**

1. внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина
2. оценить цвет смеси
3. приготовления вытяжки из мяса
4. добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода

Правильный ответ: 3; 1; 4; 2

вариант задания 5.

**Установите соответствие между названием порока и причиной его вызывающей**

1	Плесневение мяса	1	Обусловлено развитием фотобактерий
2	Свечение мяса	2	Обусловлен деятельностью микроорганизмов (Bac. subtilis, Bac. mesentericus, Streptococcus, Staphilococcus, а так же анаэробов – из рода Clostridium и бактерии из семейства Enterobacteriaceae)
3	Гниение	3	Обусловлено развитием микроскопических грибов

Правильный ответ: 1-3; 2 – 1; 3 - 2

вариант задания 6.

**Установите соответствие между показателем качества и методом**

1	Массовую долю влаги в меланже определяют методом	1	Кьельдаля
2	Содержание белка в яичном порошке определяют методом:	2	потенциометрическим
3	Содержания золы в яичном порошке определяют методом:	3	минерализации в муфельной печи
4	рН яичной массы определяют методом:	4	высушивания

Правильный ответ: 1-4; 2-1; 3-3; 4-2.

вариант задания 7.

**Установите соответствие между показателем качества и методом**

1	Метод Гербера	1	Активная кислотность
2	Аргентометрический метод	2	Плотность
3	Потенциалометрический	3	Массовая доля жира

4	Ариометрический метод	4	Массовая доля хлорида натрия
---	-----------------------	---	------------------------------

Правильный ответ: 1-3; 2-4; 3-1; 4-4.

вариант задания 8.

**Установите соответствие между ветеринарным документом и объектом**

1	Ветеринарное свидетельство (форма № 1 )	1	при транспортировке сырья животного происхождения
2	Ветеринарное свидетельство (форма № 2)	2	при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров в пределах района (города).
3	Ветеринарная справка (форма № 4)	3	живых животных, птицы, рыбы, пчел
4	Ветеринарное свидетельство (формы № 3)	4	оформляется на техническое сырье, корма и биологические отходы.

Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-2; 4-4

вариант задания 9.

**Установите соответствие между методом и его характеристикой**

1	Органолептический метод	1	Используемые в целях анализа, аналитические реакции
2	Химический метод	2	Обнаружение личинок трихинелл в мышечной ткани
3	Физико-химический метод	3	Исследования, осуществляемые с помощью органов чувств
4	Паразитологический метод	4	Основан на регистрации аналитического сигнала какого-то физического свойства при проведении химической реакции.

Правильный ответ: 1-3; 2 -1; 3-4; 4-2.

вариант задания 10.

Установите соответствие между показателем качества и прибором, которое используется при оценки показателя

1	Активная кислотность	1	Прибор - Рекорд
2	Водность	2	Центрифуга
3	Механическая чистота	3	pH - метр

4	Массовая доля жира	4	рефрактометр
---	--------------------	---	--------------

Правильный ответ: 1-3; 2-4; 3—1; 4-2.

### **III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Общепринятыми методами экспертизы яиц являются:**

1. наружный осмотр
2. овоскопирование
3. взвешивание
4. освещение в ультрафиолетовых лучах

Правильный ответ: 1,2,4

вариант задания 2.

**Диагностика болезней пчел включает:**

1. осмотр
2. пальпацию
3. перкуссию
4. лабораторные исследования
5. серологические исследования

Правильный ответ: 1,4

вариант задания 3.

**При каких условиях определяют цвет меда?**

1. визуально при инфракрасном освещении
2. визуально при дневном освещении
3. при помощи приборов
4. при растворении в воде
5. фотоэлектроколориметром

Правильный ответ: 2; 5

вариант задания 4.

**Мед натуральный - это продукт переработки пчелами:**

1. нектара
2. пади
3. нектара и пади
4. пыльцы
5. сока растений

Правильный ответ: 1; 2; 3; 5.

вариант задания 5.

**Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:**

1. массовая доля жира и белка
2. кислотность
3. плотность
4. температура замерзания

Правильный ответ: 1; 2.

вариант задания 6.

**Для установления надежного меда ставят:**

1. реакцию с уксуснокислым свинцом
2. известковую реакцию
3. спиртовую реакцию
4. редуктазную пробу

Правильный ответ: 1;2;3.

вариант задания 7.

**К показателям безопасности относят содержание:**

1. токсичных элементов, микотоксина патулина
2. хлорида натрия, амино-амиачного азота, диастазы
3. пестицидов, нитратов, радионуклидов
4. микробиологические показатели.

Правильный ответ: 1; 3; 4.

вариант задания 8.

**Химический метод, при проведении оценки качества овощей и фруктов используют для количественного и качественного определения:**

1. сахаров
2. витаминов
3. крахмала
4. амбарных вредителей

Правильный ответ: 1; 2; 3.

вариант задания 9.

**Рефрактометрическим методом определяют следующие показатели:**

1. сахар
2. водность
3. плотность
4. сухое вещество

Правильный ответ:2;4.

вариант задания 10.

Люминисцентным методом определяют:

1. свежесть
2. редуктазу
3. натуральность
4. диастазу

Правильный ответ:1; 3.

#### **4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 2 ОПК 1.2 по показателю «Уметь»**

вариант задания 1.

**Дать заключение о качестве тушки рыбы по состоянию мышц и чешуи**

Рыба не сгибается, мышцы упругие, чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается \_\_\_\_\_

Правильный ответ: доброкачественная

вариант задания 2

**Дать заключение о степени свежести тушки охлажденной рыбы по цвету жабр и состоянию брюшка**

Цвет жабр от интенсивно - розового до светло - красного, брюшко подтянуто

Правильный ответ: свежая

вариант задания 3.

**Дайте заключение о качестве мяса при проведении послеубойного осмотра туши**

Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые \_\_\_\_\_

Правильный ответ: мясо от здоровых животных

вариант задания 4.

**Дать заключение о качестве мяса по результатам ветеринарно-санитарного осмотра туши \_\_\_\_\_**

Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам.

Правильный ответ: сомнительной свежести

вариант задания 5.

**Дайте заключение о соответствии рыбных консервов санитарно-гигиеническим требованиям**

При внешнем осмотре банок обнаружены дефекты в виде бомбажа: банки со вздутыми доньшками, не принимающие нормального положения при надавливании на них пальцами \_\_\_\_\_

Правильный ответ: не соответствуют

вариант задания 6.

**Дайте заключение о соответствии органолептических и физико-химических показателей липового меда требованиям стандарта, регламентирующего его качество**

При анализе образцов липового меда было обнаружено: вкус сладкий, аромат приятный; массовая доля сахарозы - 5,5%; воды - 21%; диастазное число - 8 ед. Готе

Правильный: не соответствуют

вариант задания 7.

**Дайте заключение о соответствии органолептических и физико-химических показателей питьевого молока требованиям стандарта, регламентирующего его качество**

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/см<sup>3</sup> (29°).

Проба на фосфатазу – отрицательная. Сода – отсутствует. Крахмал – присутствует.

Правильный: не соответствует

вариант задания 8.

**Дайте заключение о степени свежести свиного мяса**

При ветеринарно-санитарной экспертизе свиного мяса обнаружено:

Цвет – бледный. Запах – положительная ножевая проба. Внешний вид – липкость, ослизнение. Консистенция – ямка не выравнивается при надавливании пальцем. рН – 6,0.

Проба на NH<sub>3</sub> и H<sub>2</sub>S – положительная. Пробная варка – бульон с хлопьями. Проба с сернокислой медью – положительная.

Правильный ответ: несвежее



вариант задания 9.

***Дайте заключение о качестве вареной колбасы***

При санитарной экспертизе колбасы вареной обнаружено:

Внешний вид – поверхность без повреждений. Консистенция – упругая. Запах и вкус – свойственные данному продукту. Массовая доля влаги, % – 69 %. Массовая доля поваренной соли, % - 2,0 %. Массовая доля нитрита в % – 0,005%. Массовая доля крахмала, % – 2 %. Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 кг продукта – обнаружены единичные колиформные бактерии. Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в 25 г продукта – не обнаружено

Правильный ответ: доброкачественная

вариант задания 10.

***Дать заключение на соответствие капусты белокочанной к требованиям по органолептическим показателям качества***

При санитарной экспертизе капусты белокочанной свежей, позднеспелой обыкновенной обнаружено:

Внешний вид – кочаны мягкие, с помятыми верхними листьями. Запах – свойственный данному продукту. Вкус – без постороннего привкуса. Плотность кочана – кочан плохо сформирован, рыхлый. Зачистка кочана – не зачищен. Масса кочана – 1,2 кг. Механическое повреждение кочана – имеются глубокие трещины.

Правильный ответ: не соответствует

**II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

***Яйцо, с темным непрозрачным испорченным содержимым.***

- 1) красюк
- 2) насечка
- 3) тумак
- 4) присушка

Правильный ответ: 3.

вариант задания 2

***При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:***

1. цвет, запах и консистенцию мышц
2. внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию
3. состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаза, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах
4. цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.

Правильный ответ: 3.

вариант задания 3

***Определение активности диастазы основано на способности этого фермента расщеплять:***

1. целлюлозу
2. декстрины
3. крахмал на амилодекстрины
4. редуктазу

Правильный ответ: 3.

вариант задания 4

**При наличии в меде примесей сахарной (свекловичной) патоки наблюдается:**

1. синее окрашивание
2. образование белых хлопьев
3. помутнение и выпадает осадок
4. выделение газообразного вещества

Правильный ответ: 3.

вариант задания 5

**При люминесцентном исследовании свежих яиц, они будут светиться:**

1. розовым или слабо-фиолетовым светом
2. сине-фиолетовым или синим светом
3. ярко-малиновым светом
4. желтым светом

Правильный ответ: 3.

вариант задания 6

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

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

Правильный ответ: 4

вариант задания 7

**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.

Правильный ответ: 1.

вариант задания 8

**Ослизнене мяса связано с развитием на поверхности туш:**

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

Правильный ответ: 2.

вариант задания 9

**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.

Правильный ответ: 2.

вариант задания 10

**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.

Правильный ответ:3

**4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1 ОПК 4.1 по показателю «Знать»**

**I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

***Как используется мясо, полученное от животных, подозреваемых в заболевании ящуром?***

1. после проварки на вареные и варено-копченые колбасы
2. после созревания, охлаждения и отделения от костей на консервы
3. после 3-х месяцев хранения в холодильнике на промпереработку
4. мясо выпускают без ограничения

Правильный ответ: 1.

вариант задания 2.

***Запрещается забой животных на мясо при:***

1. туберкулезе
2. столбняка
3. лептоспирозе
4. некробактериозе

Правильный ответ: 2.

вариант задания 3.

***Как необходимо поступить с яйцами, полученными от птиц из неблагополучных птичников по туберкулезу?***

1. утилизировать
2. уничтожить
3. использовать внутри хозяйства
4. использовать в хлебопечении и на кондитерские изделия

Правильный ответ: 4.

вариант задания 4.

***При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно - санитарной экспертизы:***

1. головы ( на сап ) , внутренние органы, туши, финальная
2. головы, туши, финальная
3. внутренние органы, туши, финальная
4. продукты убоя, лимфатические узлы

Правильный ответ: 1

вариант задания 5.

***К паразитарным заболеваниям рыб относятся:***

1. септицемия
2. дифиллоботриоз

3. болезнь Штаффа
4. фурункулез лососевых.

Правильный ответ: 2

вариант задания 6.

***К инфекционным болезням живой рыбы относят:***

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

Правильный ответ: 3

вариант задания 7.

***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.

Правильный ответ: 2

вариант задания 8.

***При злокачественной форме ящура***

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

Правильный ответ: 1

вариант задания 9.

***Патологоанатомическим признаком туляремии является:***

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

Правильный ответ: 2

вариант задания 10.

***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.

Правильный ответ: 2

**II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

***Как поступают с яйцами, полученными от больных пуллорозом (тифом) птиц?***

1. направляют на пищевые предприятия
2. направляют для переработки на меланж
3. используют без ограничений
4. используют для получения хлебобулочных и кондитерских изделий

Правильный ответ: 1,2,4

вариант задания 2.

**Как поступают с яйцами, полученными в хозяйствах неблагоприятных по орнитозу?**

1. используют без ограничений
2. уничтожают
3. используют в пищу после дезинфекции хлорамином
4. используют в пищу после облучения кварцевой лампой

Правильный ответ: 3,4

вариант задания 3

На конвейере, после нутровки, в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?

1. остановка конвейера.
2. используют в пищу после облучения кварцевой лампой
3. используют без ограничений
4. от подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию.

Правильный ответ: 1,4

вариант задания 4.

**Клиническими признаками лейкоза являются:**

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

Правильный ответ: 3

вариант задания 5.

**Запрещается забой животных на мясо при:**

1. лейкозе
2. классической чуме свиней
3. инфекционной катаральной лихорадке
4. сап

Правильный ответ: 2;4

вариант задания 6.

**Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы:**

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

Правильный ответ: 1;2.

вариант задания 7.

***При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах***

1. внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой;
2. туши перерабатывают на колбасные изделия;
3. внутренние органы утилизируют или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба;
4. туши и внутренние выпускают без ограничения

Правильный ответ: 1; 3.

вариант задания 8.

***Клиническими признаками классической чумы свиней являются:***

1. признаки сердечной недостаточности;
2. застойная гиперемия кожного покрова;
3. кровоизлияния в коже;
4. признаки почечной недостаточности.

Правильный ответ: 1;3.

вариант задания 9.

***Из убойных животных наиболее восприимчивы к столбняку***

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

Правильный ответ: 2; 3; 4.

вариант задания 10.

***При злокачественной форме ящура***

1. в миокарде множественные пятна;
2. в миокарде множественные полосы серого, серо-желтого цвета;
3. в лимфоузлах туши множественные очаги некроза;
4. селезенка увеличена, с очагами некроза и кровоизлияниями;

Правильный ответ: 1;2

**4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 1 ОПК 4.1 по показателю «Уметь»**

**I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)**

вариант задания 1.

***Заболевании, при котором в клубне картофеля образуется полость с суковатой желто-белой массой \_\_\_\_\_***

Правильный ответ: фузариум

вариант задания 2.

***Заболевание моркови, проявляющееся в виде серых, а затем черных пятен на верхушке и боковой части \_\_\_\_\_***

Правильный ответ: черная гниль

вариант задания 3.

**Заболевание столовой свеклы, при котором на коре появляются гладкие наросты, которые затем отпадают, а ткань загнивает\_\_\_\_\_**

Правильный ответ: рак

вариант задания 4.

**Продукты убоя птицы подозреваемой в заражении ньюкасловской болезнью, но при отсутствии патологоанатомических изменений\_\_\_\_\_**

Правильный ответ: проваривают

вариант задания 5.

**Продукты убоя птицы положительно реагирующих на туберкулин, но при отсутствии патологических изменений\_\_\_\_\_**

Правильный ответ: проваривают

вариант задания 6.

**Продукты убоя птицы при генерализованном процессе лейкоза\_\_\_\_\_**

а) утилизация

б) уничтожение

в) промпереработка

Правильный ответ: утилизируют

вариант задания 7.

**Мясо к.р.с. при положительной реакции на бруцеллез овечьё-козьего типа и отсутствии пат. изменений и клинических признаков\_\_\_\_\_**

Правильный ответ: отправляют на пром. переработку

вариант задания 8.

**Продукты убоя при генерализованной форме туберкулеза\_\_\_\_\_**

Правильный ответ: утилизируют

вариант задания 9.

**Животных больных сапом\_\_\_\_\_**

Правильный ответ: не допускают на убой

вариант задания 10.

**При трихинеллезе, шпик, полученный от туши\_\_\_\_\_**

Правильный ответ перетапливают: 20 – 30 мин. при температуре 100°C;

## **II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:**

1. туберкулеза

2. сапа

3. бешенства

4. пошлине

Правильный ответ: 2.

вариант задания 2.

***Возбудитель классической чумы свиней***

1. вирус
2. бактерия
3. грибок
4. прионы

Правильный ответ: 1

вариант задания 3.

***Клиническими признаками лейкоза являются:***

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

Правильный ответ:3

вариант задания 4.

***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 разрастаниями и дегенеративными изменениями.

Правильный ответ:4

вариант задания 5.

***Основным клиническим признаком бруцеллеза является***

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

Правильный ответ: 4

вариант задания 6.

***Офтальмопроба для диагностики туберкулеза у крупного рогатого скота применяется как***

1. основной метод диагностики туберкулеза у крупного рогатого скота;
2. как вспомогательный метод диагностики туберкулеза у крупного рогатого скота
3. не используется так как считается устаревшим методом
4. используется только у молодняка

Правильный ответ: 2

вариант задания 7.

***При туберкулезе основными видами патологических процессов являются***

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



Правильный ответ:2

вариант задания 8.

**При дифференциальной диагностике копытную гниль необходимо отличить от**

1. отежной болезни
2. некробактериоза
3. гиподерматоза
4. некроз рогового слоя

Правильный ответ:2

вариант задания 9.

**У свиней сибирская язва протекает в основном:**

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

Правильный ответ: 3

вариант задания 10.

**Основной клинический признак при доброкачественном течении рожи свиней**

1. высокая температура
2. эритемные пятна на коже
3. увеличение всех поверхностных лимфатических узлов
4. истощение

Правильный ответ: 2

#### **4.5 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 2 ОПК 5.2 по показателю «Знать»**

**I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

**вариант задания 1.**

**Для бактериологического исследования в лабораторию направляют:**

1. пробы мяса массой 500 г и лимфатические узлы
2. кусочки мяса, массой 100-200 г и внутренние органы отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 250 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра
3. 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

Правильный ответ: 3

**вариант задания 2.**

Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:

1. сомнительной свежести
2. свежее
3. испорченное
4. несвежее

Правильный ответ: 1

**вариант задания 3.**

**При органолептических методах исследования туши, какая процедура выполняется прежде всего:**

1. определения прозрачности и аромата бульона
3. определения внешнего вида и цвета
2. определения запаха
4. определения состояния жира и консистенции

Правильный ответ: 3

**вариант задания 4.**

**Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:**

1. курятины
2. говядины
3. баранины и козлятины
4. свинины

Правильный ответ: 2

**вариант задания 5.**

**Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:**

1. добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, оценить цвет смеси
2. внесения в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси
3. внесения в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси, приготовления вытяжки из мяса
4. приготовления вытяжки из мяса, внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси

Правильный ответ: 4

**вариант задания 6.**

**В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?**

1. определения количества бактерий и степени распада мышечной ткани
2. определения наличия болезнетворных микроорганизмов на поверхности мяса
3. определения наличия болезнетворных микроорганизмов на внутреннем срезе мясной пробы
4. определение степени распада мышечной ткани

Правильный ответ: 1

**вариант задания 7.**

**Установить происхождение мяса при хороших органолептических показателях туши, отсутствии патогенных микроорганизмов, рН 5,7-6,2, положительная реакция на пероксидазу и отрицательная формольного реакция:**

1. мясо от здорового животного
2. мясо животных, забитых в агонии
3. мясо больных животных
4. трупное мясо

Правильный ответ: 1

вариант задания 8.

**Бактериальная обсемененность молока определяется пробой:**

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

Правильный ответ: 3

вариант задания 9.

**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.

Правильный ответ: 1

вариант задания 10.

**Исследование животного жира с определением кислотного и перекисного числа выполняют для установки:**

1. видовой принадлежности жира
2. количества летучих жирных кислот в установленном образце
3. степени порчи жира
4. сорта жира

Правильный ответ: 3

**II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов**

вариант задания 1.

**Установите соответствие между методами и показателями:**

1	Редуктазная проба	1	Метод титрования
2	Кислотность	2	Микробиологический метод
3	Массовая доля влаги	3	Гравиметрический метод
4	Механическая чистота	4	Метод фильтрования

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-3; 4 -4.

вариант задания 2.

**Установите соответствие между методами и их характеристиками**

1	Метод титрования	1	Исследования, включающий в себя посев исследуемого материала на питательные среды с целью выделения и идентификации чистой культуры возбудителя
2	Микробиологический метод	2	Метод количественного анализа, основанный на определении массы искомого компонента анализируемого образца путем измерения — точного взвешивания — массы устойчивого конечного вещества известного состава, в которое полностью переведен данный определяемый компонент
3	Гравиметрический метод	3	Механическое разделение твердых и жидких компонентов какой-либо смеси
4	Метод фильтрования	4	Аналитический метод определения количества вещества в растворе пробы путем измерения объема раствора реагента точно известной концентрации, полностью расходуемого при протекании реакции между веществом и реагентом

Правильный ответ: 1-4; 2-1; 3-2; 4 -3.

вариант задания 2.

**Расположите в логической последовательности этапы проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии:**

1. сердце
2. почки
3. легкие
4. селезенка
5. печень
6. пищевод
7. желудок
8. кишечник
9. вымя (семенники)
10. матка
11. туша

Правильный ответ: 4, 1, 3, 5, 2, 7,8, 9,10,11

вариант задания 3.

**Установите соответствие между понятием и его характеристикой**

1	Созревание мяса	1	Мышцы становятся упругими и слегка укорачиваются, увеличивает их жесткость и сопротивление на разрезе
2	Автолиз	2	Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
3	Послеубойное ооченение	3	Совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса

Правильный ответ: 1 - 3; 2 – 2; 3 – 1;

вариант задания 4.

**Расположите в логической последовательности этапы проведения исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:**

1. внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина
2. оценить цвет смеси
3. приготовления вытяжки из мяса
4. добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода

Правильный ответ: 3; 1; 4; 2

вариант задания 5.

**Установите соответствие между названием порока и причиной его вызывающей**

1	Плесневение мяса	1	Обусловлено развитием фотобактерий
2	Свечение мяса	2	Обусловлен деятельностью микроорганизмов (Вас. subtilis, Вас. mesentericus, Streptococcus, Staphilococcus, а так же анаэробов – из рода Clostridium и бактерии из семейства Enterobacteriaceae)
3	Гниение	3	Обусловлено развитием микроскопических грибов

Правильный ответ: 1-3; 2 – 1; 3 - 2

вариант задания 6.

**Установите соответствие между показателем качества и методом**

1	Массовую долю влаги в меланже определяют методом	1	Кьельдаля
2	Содержание белка в яичном порошке определяют методом:	2	потенциометрическим
3	Содержания золы в яичном порошке определяют методом:	3	минерализации в муфельной печи
4	рН яичной массы определяют методом:	4	высушивания

Правильный ответ: 1-4; 2-1; 3-3; 4-2.

вариант задания 7.

**Установите соответствие между показателем качества и методом**

1	Метод Гербера	1	Активная кислотность
2	Аргентометрический метод	2	Плотность
3	Потенциалометрический	3	Массовая доля жира
4	Ариометрический метод	4	Массовая доля хлорида натрия

Правильный ответ: 1-3; 2-4; 3-1; 4-4.

вариант задания 8.

**Установите соответствие между ветеринарным документом и объектом**

1	Ветеринарное свидетельство (форма № 1 )	1	при транспортировке сырья животного происхождения
2	Ветеринарное свидетельство (форма № 2)	2	при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров в пределах района (города).
3	Ветеринарная справка (форма № 4)	3	живых животных, птицы, рыбы, пчел
4	Ветеринарное свидетельство (формы № 3)	4	оформляется на техническое сырье, корма и биологические отходы.

Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-2; 4-4

вариант задания 9.

**Установите соответствие между методом и его характеристикой**

1	Органолептический метод	1	Используемые в целях анализа, аналитические реакции
2	Химический метод	2	Обнаружение личинок трихинелл в мышечной ткани
3	Физико-химический метод	3	Исследования, осуществляемые с помощью органов чувств
4	Паразитологический метод	4	Основан на регистрации аналитического сигнала какого-то физического свойства при проведении химической реакции.

Правильный ответ:1-3;2 -1;3-4; 4-2.

вариант задания 10.

Установите соответствие между показателем качества и прибором, которое используется при оценки показателя

1	Активная кислотность	1	Прибор - Рекорд
2	Водность	2	Центрифуга
3	Механическая чистота	3	pH - метр
4	Массовая доля жира	4	рефрактометр

Правильный ответ:1-3; 2-4; 3—1; 4-2.

**III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Общепринятыми методами экспертизы яиц являются:**

1. наружный осмотр
2. овоскопирование
3. взвешивание
4. освещение в ультрафиолетовых лучах

Правильный ответ: 1,2,4

вариант задания 2.

**Диагностика болезней пчел включает:**

6. осмотр
7. пальпацию
8. перкуссию
9. лабораторные исследования
10. серологические исследования

Правильный ответ: 1,4

вариант задания 3.

**При каких условиях определяют цвет меда?**

1. визуально при инфракрасном освещении
2. визуально при дневном освещении
3. при помощи приборов
4. при растворении в воде
5. фотоэлектроколориметром

Правильный ответ: 2; 5

вариант задания 4.

**Мед натуральный - это продукт переработки пчелами:**

1. нектара
2. пади
3. нектара и пади
4. пыльцы
5. сока растений

Правильный ответ: 1; 2; 3; 5.

вариант задания 5.

**Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:**

1. массовая доля жира и белка
2. кислотность
3. плотность
4. температура замерзания

Правильный ответ: 1; 2.

вариант задания 6.

**Для установления подделочного меда ставят:**

1. реакцию с уксуснокислым свинцом
2. известковую реакцию
3. спиртовую реакцию
4. редуктазную пробу

Правильный ответ: 1;2;3.

вариант задания 7.

**К показателям безопасности относят содержание:**

1. токсичных элементов, микотоксина патулина
2. хлорида натрия, амино-амиачного азота, диастазы
3. пестицидов, нитратов, радионуклидов
4. микробиологические показатели.

Правильный ответ: 1; 3; 4.

вариант задания 8.

**Химический метод, при проведении оценки качества овощей и фруктов используют для количественного и качественного определения:**

1. сахаров
2. витаминов
3. крахмала
4. амбарных вредителей

Правильный ответ: 1; 2; 3.

вариант задания 9.

**Рефрактометрическим методом определяют следующие показатели:**

1. сахар
2. водность
3. плотность
4. сухое вещество

Правильный ответ: 2; 4.

вариант задания 10.

Люминисцентным методом определяют:

1. свежесть
2. редуктазу
3. натуральность
4. диастазу

Правильный ответ: 1; 3.

#### **4.6 Тестовые задания для оценки компетенции ИД – 2 ОПК 5.2 по показателю «Уметь»**

вариант задания 1.

**Дать заключение о качестве тушки рыбы по состоянию мышц и чешуи**

Рыба не сгибается, мышцы упругие, чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается \_\_\_\_\_

Правильный ответ: доброкачественная

вариант задания 2

**Дать заключение о степени свежести тушки охлажденной рыбы по цвету жабр и состоянию брюшка**

Цвет жабр от интенсивно - розового до светло - красного, брюшко подтянуто

Правильный ответ: свежая



вариант задания 3.

**Дайте заключение о качестве мяса при проведении послеубойного осмотра туши**

Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые \_\_\_\_\_

Правильный ответ: мясо от здоровых животных

вариант задания 4.

**Дать заключение о качестве мяса по результатам ветеринарно-санитарного осмотра туши \_\_\_\_\_**

Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам.

Правильный ответ: сомнительной свежести

вариант задания 5.

**Дайте заключение о соответствии рыбных консервов санитарно-гигиеническим требованиям**

При внешнем осмотре банок обнаружены дефекты в виде бомбажа: банки со вздутыми доньшками, не принимающие нормального положения при надавливании на них пальцами \_\_\_\_\_

Правильный ответ: не соответствуют

вариант задания 6.

**Дайте заключение о соответствии органолептических и физико-химических показателей липового меда требованиям стандарта, регламентирующего его качество**

При анализе образцов липового меда было обнаружено: вкус сладкий, аромат приятный; массовая доля сахарозы - 5,5%; воды - 21%; диастазное число - 8 ед. Готе

Правильный: не соответствуют

вариант задания 7.

**Дайте заключение о соответствии органолептических и физико-химических показателей питьевого молока требованиям стандарта, регламентирующего его качество**

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/см<sup>3</sup> (29°).

Проба на фосфатазу – отрицательная. Сода – отсутствует. Крахмал – присутствует.

Правильный: не соответствует

вариант задания 8.

**Дайте заключение о степени свежести свиного мяса**

При ветеринарно-санитарной экспертизе свиного мяса обнаружено:

Цвет – бледный. Запах – положительная ножевая проба. Внешний вид – липкость, ослизнение. Консистенция – ямка не выравнивается при надавливании пальцем. рН – 6,0.

Проба на NH<sub>3</sub> и H<sub>2</sub>S – положительная. Пробная варка – бульон с хлопьями. Проба с сернокислой медью – положительная.

Правильный ответ: несвежее

вариант задания 9.

**Дайте заключение о качестве вареной колбасы**

При санитарной экспертизе колбасы вареной обнаружено:

Внешний вид – поверхность без повреждений. Консистенция – упругая. Запах и вкус – свойственные данному продукту. Массовая доля влаги, % – 69 %. Массовая доля поваренной соли, % - 2,0 %. Массовая доля нитрита в % – 0,005%. Массовая доля крахмала, % – 2 %.

Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 кг продукта – обнаружены единичные колиформные бактерии. Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в 25 г продукта – не обнаружено

Правильный ответ: доброкачественная

вариант задания 10.

**Дать заключение на соответствие капусты белокочанной к требованиям по органолептическим показателям качества**

При санитарной экспертизе капусты белокочанной свежей, позднеспелой обыкновенной обнаружено:

Внешний вид – кочаны мягкие, с помятыми верхними листьями. Запах – свойственный данному продукту. Вкус – без постороннего привкуса. Плотность кочана – кочан плохо сформирован, рыхлый. Зачистка кочана – не зачищен. Масса кочана – 1,2 кг. Механическое повреждение кочана – имеются глубокие трещины.

Правильный ответ: не соответствует

## **II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Яйцо, с темным непрозрачным испорченным содержимым.**

- 1) красюк
- 2) насечка
- 3) тумак
- 4) присушка

Правильный ответ: 3.

вариант задания 2

**При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:**

1. цвет, запах и консистенцию мышц
2. внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию
3. состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаза, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах
4. цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.

Правильный ответ: 3.

вариант задания 3

**Определение активности диастазы основано на способности этого фермента расщеплять:**

1. целлюлозу
2. декстрины
3. крахмал на амилодекстрины
4. редуктазу

Правильный ответ: 3.

вариант задания 4

**При наличии в меде примесей сахарной (свекловичной) патоки наблюдается:**

1. синее окрашивание
2. образование белых хлопьев
3. помутнение и выпадает осадок
4. выделение газообразного вещества

Правильный ответ: 3.

вариант задания 5

**При люминесцентном исследовании свежих яиц, они будут светиться:**

1. розовым или слабо-фиолетовым светом
2. сине-фиолетовым или синим светом
3. ярко-малиновым светом
4. желтым светом

Правильный ответ: 3.

вариант задания 6

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

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

Правильный ответ: 4

вариант задания 7

**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.

Правильный ответ:1.

вариант задания 8

**Ослизнене мяса связано с развитием на поверхности туш:**

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

Правильный ответ:2.

вариант задания 9

**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.

Правильный ответ:2.

вариант задания 10

**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.

Правильный ответ:3

## Критерии оценивания теста

### Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	
ИД – 2 ОПК 4.2	13	
ИД – 1 ОПК 6.1	13	
ИД -2 ОПК 5.2	14	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ИД – 2 ОПК 4.2	20	
ИД – 1 ОПК 6.1	20	
ИД -2 ОПК 5.2	20	
Всего	100	

### Критерии решения ситуационных задач:

86-100 - оценка «отлично»: ответ на вопрос задачи дан правильно. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие;

76-85 - оценка «хорошо»: ответ на вопрос задачи дан правильно. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие;

61-75- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос задачи дан правильно. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях;

0-60 - оценка «неудовлетворительно»: ответ на вопрос дан неправильно. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, ответы на дополнительные вопросы неправильные (отсутствуют).

### Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля) «Ветеринарно – санитарная экспертиза»

**Тема: Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой.  
Методика осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Клеймение мяса и субпродуктов**

1. Расскажите о штате сотрудников Лаборатории ВСЭ?
2. Как охраняет государство работников лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке?
3. Меры безопасности при работе с электроприборами?
4. Меры безопасности при работе с кислотами, щелочами, электролитами?
5. Меры безопасности при работе с химической посудой?

6. В каких случаях выписывают ветеринарное свидетельство формы 3-вет?
7. В каких случаях выписывают ветеринарное свидетельство формы 1-вет?
8. Какие формы журналов для регистрации результатов экспертизы вам известны?
9. Виды убойных животных.
10. Категории упитанности животных.
11. Предубойное содержание животных.
12. Порядок предубойного осмотра животных.
13. Транспортировка животных к месту убоя.
14. Порядок клеймения тушек и органов животных и птиц.
15. Методика осмотра туш и органов животных.
16. Особенности послеубойного осмотра тушек и органов и птиц.

### **Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)**

#### **«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, неинфекционных болезнях и отравлениях, при лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных**

1. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
2. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия и др.).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при эндемических болезнях из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравлений и обработке ветпрепаратами.
6. Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработке пестицидами, а также лечению антибиотиками.
7. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
8. Вынужденный убой животных и порядок его проведения.
9. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувшие, замерзшие, убитые током, молнией и т.д.).
10. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
11. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

### **Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)**

#### **«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов**

1. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD- и PSE-пороки и другие виды порчи. Причины и условия их возникновения.
2. Гниение мяса и его сущность. Факторы, способствующие гниению мяса.
3. Методы определения свежести мяса по ГОСТ.

4. Современные способы консервирования и их ветеринарно-санитарное значение. Биологические принципы консервирования. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.
5. Пороки консервов.  
Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТ.
6. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
7. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.
8. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосолевое охлаждение. Ледники и мерзлотники.
9. Режимы температуры, влажности, вентиляции и циркуляции воздуха в холодильных складах (камерах).
10. Замораживание мяса. Требования ГОСТ к охлажденному и мороженому мясу.
11. Размораживание мяса.
12. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов.
13. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Изменения в мясе при посоле.
14. Хранение солонины, её пороки и ветеринарно-санитарная оценка.
15. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка.
15. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.

### **Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)**

#### **«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

#### **Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов и полуфабрикатов**

1. Технохимические исследования колбас, перечислите показатели, по которым исследуется колбасные изделия.
2. Правила проведения ветсанэкспертизы колбасных изделий (отбор проб, для различных видов исследования).
3. Правила проведения ветсанэкспертизы колбасных изделий (органолептическая оценка).
4. Характеристика показателей органолептической оценки, соответствующих свежим колбасам.
5. Характеристика показателей органолептической оценки, соответствующих колбасам сомнительной свежести.
6. Характеристика показателей органолептической оценки, соответствующих несвежим колбасам.
7. Недопустимые пороки колбасных изделий.
8. Охарактеризовать и указать причину возникновения дефектов колбасных изделий (загрязнение батонов, неравномерное распределение шпика, серые пятна на разрезе и разрыхление фарша).
9. Охарактеризовать и указать причину возникновения дефектов колбасных изделий (оплавленный шпик и куски жира под оболочкой, пустоты в фарше, «Закал»).
10. Охарактеризовать и указать причину возникновения дефектов колбасных изделий (отеки бульона под оболочкой, слизь или плесень на оболочке, лопнувшая оболочка).
11. Охарактеризовать и указать причину возникновения дефектов колбасных изделий (слипы, прихваченные жаром концы, морщинистость).
12. Технохимические исследования колбас, перечислите показатели, по которым они проводятся (расскажите методику определения массовой доли влаги).

13. Технохимические исследования колбас, перечислите показатели, по которым они проводятся (расскажите методику определения массовой доли поваренной соли).
14. Проводятся (расскажите методику качественного определения крахмала).
15. Микробиологическое исследование колбасных изделий.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов.

**Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)  
«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жирового, кишечного сырья**

1. Как классифицируются животные жиры в зависимости от предназначения?
2. Как классифицируются животные жиры в зависимости от происхождения?
3. Как подразделяются животные жиры?
4. Как делятся животные жиры по способу переработки?
5. Что такое жир-сырец, соленый жир?
6. Что входит в состав комплексной ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых, топленых жиров?
7. Как осуществляется отбор проб пищевых топленых, животных жиров?
8. Что относится к сортовым показателям топленых животных жиров. Проведение органолептических методов определения сортовых показателей пищевых, топленых животных жиров?
9. Какие исследования лежат в основе определения видовой принадлежности жира?
10. Какие физико-химические исследования применяются при оценки качества топленых жиров?
11. Какие части животного организма субпродуктам?
12. Какие субпродукты относятся к 1- 2 категориям?
13. Охарактеризуйте особенности обработки субпродуктов?
14. Какие химические показатели рассматриваются при оценке пищевой ценности субпродуктов. Какие субпродукты обладают наибольшей пищевой ценностью?
15. Чем характеризуются доброкачественные субпродукты (паренхиматозные органы, вымя, мозги, обработанные рубцы, сычуги, свиные желудки, головы)?
16. Требования к хранению субпродуктов.
17. Какие методы используют для определения свежести субпродуктов.
18. Дайте определение понятиям: кишечное сырье, комплект кишок, оттока, кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат.
19. Что входит в состав комплекта кишок крупного рогатого скота?
20. Что входит в состав комплекта кишок телят?
21. Что входит в состав комплекта кишок свиней?
22. Что входит в состав комплекта кишок мелкого рогатого скота?
23. Что входит в состав комплекта кишок лошадей?
24. Охарактеризуйте этапы обработки кишечного сырья
25. Как осуществляется консервирование кишечного сырья?
26. Дайте характеристику паразитарным порокам кишечного сырья.
27. Дайте определение пороков «брыжеватость», «пенистость», «загрязнение». Причины их образования.
28. Дайте определение пороков «краснуха», «гниение», «плесневение»
29. Какими насекомыми поражается кишечник.

**Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)  
«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи**

1. Способы и правила добычи.
2. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.
3. 3. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
4. Методы определения свежести мяса диких животных и пернатой дичи по действующим Правилам.
5. Каков порядок доставки туш диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков?
7. Каковы видовые особенности мяса диких промысловых животных и тушек пернатой дичи?
8. Особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи?
9. Какие признаки характерны для туш павших животных?
10. Как производят дифференцировку прижизненных и посмертных ран?
11. Как определяется степень свежести мяса диких промысловых животных и пернатой дичи?
12. На какие части делят туши диких животных?
13. Каковы требования к условиям хранения мяса диких животных?
14. Каковы требования к тушкам пернатой дичи?

**Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)**

**«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных**

1. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.
2. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность.
3. Способы консервирования рыбы.
4. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, при различных термических состояниях.
5. Ветеринарно-санитарный контроль рыбной продукции на производстве.
6. Санитарная оценка рыбы при инфекционных, инвазионных болезнях и отравлениях.
7. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.
8. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.

**Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)**

**«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы**

1. Как проводят отбор образцов мяса птицы при ветеринарно-санитарной экспертизе?
2. Какие показатели рассматриваются при органолептической оценки мяса птицы?
3. Какие химические методы исследования применяют для определения свежести мяса птицы?
4. Какие химические методы исследования применяют для определения свежести жира птицы?
5. Как проводится учет реакции «Определение аммиака и солей аммония»?
6. Как проводится учет реакции на пероксидазу?



7. Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (реакция с сернокислородной медью)?
8. Какими реакциями определяется свежесть жиров птицы?
9. Источники бактериального обсеменения мяса птицы.

**Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)  
«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя**

1. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.
2. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Патогенность сальмонелл для животных и человека.
3. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека.
4. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов.
5. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.
6. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). Патогенность данных бактерий для животных и человека.
7. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов.
8. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.
8. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.
9. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.
10. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсеменённых стафилококками, стрептококками и *Cl. botulinum*.
11. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

**Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)  
«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Ветеринарно – санитарная экспертиза молока и молочных продуктов**

1. Определение органолептических показателей молока. Требования ГОСТ к органолептическим показателям молока.
2. Методы установления фальсификации молока водой.
3. Определение кислотности молока.
4. Методы определения плотности молока.
5. Методы определения фальсификации молока содой и крахмалом.
6. Методы определения фальсификации молока формальдегидом и перекисью водорода.
7. Кольцевая проба на бруселлез с молоком: постановка, результаты.
8. Определение ингибирующих веществ в молоке с индикатором резазурином.
9. Определение бактериологической обсеменённости молока. Редуктазная проба с метиленовым синим.
10. Пороки молока и их предупреждение.
11. Изменение качества молока при хранении.
12. Санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруселлез, ящур, лейкоз и др.).
13. Санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ (кетозы и др.) и незаразных болезнях животных.
14. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.
15. Основные пороки сливочного масла и их предупреждение.

16. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка сливочного масла.
17. Основные пороки сыров и их предупреждение.
18. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка сыров.

**Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)  
«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Ветеринарно – санитарная экспертиза пищевых яиц сельскохозяйственной  
птицы**

1. Товароведческая классификация яиц. Яйца, как возможный источник инфекционных болезней животных и человека
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц в условиях производства
4. Экспертиза пищевых яиц домашней птицы в условиях ветеринарно – санитарной лаборатории рынка. Требования ветеринарных правил к данному виду продукции.
5. Санитарная оценка пищевых куриных яиц. Пищевые неполноценные яйца. Причины возникновения, пути реализации
6. Санитарная оценка пищевых куриных яиц. Технический брак. Причины возникновения, пути реализации.
7. Техника проведения овоскопии яиц.
8. Проведение органолептической оценки содержимого яиц. Характеристика органолептических показателей содержимого доброкачественных яиц.
9. Люминесцентный анализ яиц. Учет результата.

**Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)  
«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Ветеринарно – санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства**

1. Определение и классификация меда. Ветеринарно-санитарные показатели при продаже меда.
2. Порядок отбора проб меда для исследований в условиях ЛВСЭ рынка.
3. Органолептические и лабораторные исследования меда и их интерпретация.
4. Определение фальсификаций меда и их ветсаноценка.
5. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза прочих продуктов пчеловодства (воск).
6. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза прочих продуктов пчеловодства (прополис).
7. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза прочих продуктов пчеловодства (пыльца).
8. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза прочих продуктов пчеловодства (перга).
9. Общие положения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на рынках.
10. Определение натуральности меда в условиях лаборатории.
11. Определение падевого меда
12. Классификация меда. Способы получения. Свойства меда

**Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)  
«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Ветеринарно – санитарная экспертиза растительного сырья и продуктов его  
переработки**

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки свежих овощей.
2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки свежих фруктов.
3. Болезни овощей и фруктов, при которых не допускается их реализация.
4. Дефекты растительных пищевых продуктов, при которых не допускается их реализация.
5. Порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки грибов на продовольственных рынках
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной овощной продукции.
7. Общие положения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на рынках.
8. Порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки сушеных фруктов и ягод.
9. Радиационная экспертиза продукции животного и растительного происхождения лабораториями ветеринарно-санитарной экспертизы
10. Порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки растительных масел
11. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы муки и круп

**Вопросы к собеседованию по темам о дисциплины (модуля)  
«Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

**Тема: Ветеринарно – санитарная экспертиза кормов**

1. Ветеринарно – санитарные требования к производству грубых и сочных кормов
2. Ветсанэкспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов.
3. Определение доброкачественности и оценка грубых и сочных кормов.
4. Краткая характеристика и классификация зерновых кормов.
5. Ветсанэкспертиза и оценка качества зерновых кормов.
6. Причины порчи зерна.
7. Краткая характеристика и классификация комбинированных кормов.
8. Ветсанэкспертиза сырьевых компонентов и готовых комбикормов.
9. Классификация кормов и кормовых добавок.
10. Ветеринарно – санитарные требования к складам и хранилищам различных кормов.
11. Ветеринарно – санитарные требования при хранении кормов.
12. Ветеринарно – санитарные требования при подготовке кормов к скармливанию.
13. Основные нормативные документы по производству и контролю кормов.

**Критерии оценки устного собеседования по вопросам тем дисциплины**

86-100 - оценка *«отлично»* ставится, если студент демонстрирует полное, грамотное и логичное изложение материала.

76-85 - оценка «*хорошо*» ставится, если студент демонстрирует недостаточно логичное изложение материала, с небольшими ошибками в частностях.

61-75- оценка «*удовлетворительно*» ставится, если студент демонстрирует недостаточно грамотное, неполное изложение материала, с ошибками в деталях.

0-60 оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если студент дает неграмотный, неполный, с грубыми ошибками ответ.

### **1. Вопросы к зачету по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза» (3 семестр)**

1. Ветеринарно – санитарная экспертиза, история развития, цели и задачи. Объекты исследования.
2. Виды сырья животного происхождения. Лаборатория ветеринарно – санитарной экспертизы на рынке и производстве.
3. Основные принципы ХАССП.
4. Нормативная и техническая документация, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, GMP, ветеринарные нормы и правила.
5. Документация Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (журналы).
6. Ветеринарные сопроводительные документы.
7. Правила заполнения, оформления и выдачи документов. «Меркурий» одна из подсистем Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии.
8. Бумажные и иные исключения из ветеринарного электронного документооборота.
9. Работа в программе с электронными документами (справками, сертификатами, свидетельствами). Требования к регистрации в системе «Меркурий».
10. Система ветеринарного электронного документооборота для розничной торговли.
11. Безопасность и качество пищевых продуктов в России. Основные понятия безопасности. Санитарная охрана и экспертиза пищевых продуктов.
12. Токсические вещества природного происхождения. Токсикологическая классификация ядовитых растений. Основные токсические вещества, вызывающие пищевые отравления.
13. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.
14. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.
15. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.
16. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.
17. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.
18. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсеменённых стафилококками, стрептококками и *Cl. botulinum*. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

19. Виды транспортировки животных на МПП.. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных. Транспортные болезни животных и их профилактика. Обработка транспортных средств после выгрузки. Правила погрузки-выгрузки животных.
20. Задачи, требования по размещению и принципы планирования МПП. Типы предприятий мясной промышленности.
21. Прием-сдача и предубойное содержание животных.
22. Предубойный осмотр животных и птицы.
23. Способы оглушения животных.
24. Перечень операций при переработке животных.
25. Технология переработки КРС.
26. Технология убоя свиней.
27. Технология убоя птицы.
28. Проведение послеубойной ветеринарно – санитарной оценки туш и тушек в убойном цеху.
29. Вынужденный убой.
30. Внутрихозяйственный убой.

**Вопросы к зачету по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза» (5 семестр)**

1. Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока и молочной продукции. Законодательство в области молочной продукции на территории РФ.
2. Ветеринарно-санитарные требования к реализации молока и молочных продуктов на рынке. Ведение документации.
3. Химический состав, физико-химические и биологические свойства молока, факторы, их обуславливающие.
4. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов.
5. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве.
6. Изменение микрофлоры молока при хранении.
7. Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица).
8. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.).
9. Молоко коров, больных маститом, его распознавание.
10. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ и незаразных болезнях животных. Обеззараживание молока, полученного от больных животных.
11. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты.
12. Ассортимент молочных продуктов Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение.
13. Виды брожения и использование их в производстве молочных продуктов.
14. Технология кисломолочных продуктов.
15. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.
16. Требования ГОСТов к кисломолочным продуктам и методы их исследования
17. Классификация, требования ГОСТа, основы технологии производства сливочного масла.

18. Основные пороки сливочного масла и пути их предупреждения. Методы исследования и санитарная оценка
19. Классификация, требования ГОСТа, основы технологии производства сыров.
20. Основные пороки сыров и пути их предупреждения. Методы исследования и санитарная оценка

**Вопросы к зачету по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза» (6 семестр)**

1. Ассортимент пищевых яиц, используемых в пищевых целях.
2. Яйцо – строение, пищевая и биологическая ценность, химический состав и микробиология яиц.
3. Яйца, как фактор передачи и источник распространения различных инфекционных болезней животных и человека.
4. Санитарная оценка яиц, полученных от птиц болевших туберкулезом.
5. Санитарная оценка яиц, полученных от птиц болевших сальмонеллезом.
6. Санитарная оценка яиц, полученных от птиц болевших стрептококкозом.
7. Требования ТР ТС 2011 и ветеринарных правил к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству домашних яиц, продаваемых на рынках
8. Требования ТР ТС 2011 и стандарта к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству яиц, промышленного производства, реализуемых потребителю
9. Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков. Пищевые и технические пороки яиц. Техническая утилизация яиц.
10. Санитарная оценка яиц, зараженных микрофлорой и грибами.
11. Требования нормативных документов к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству яиц водоплавающей птицы.
12. Особенности проведения ветеринарно – санитарной экспертизы и оценки качества яиц водоплавающей птицы.
13. Ассортимент яйцепродуктов, реализуемых потребителю. Основы технологии производства, яйцепродуктов
14. Требования нормативных документов к качеству яйцепродуктов. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества и безопасности яйцепродуктов.

**Вопросы к зачету по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза» (7 семестр)**

1. Характеристика основных семейств промысловых рыб.
2. Стандартизация, сертификация и техническое регулирование объектов водного промысла.
3. Ветеринарно – санитарные правила, ТР ТС, стандарты – основные требования к безопасности качества рыбной продукции.
4. Краткая характеристика возбудителей инфекционных заболеваний рыб заболеваний вирусной и бактериальной этиологии.
5. Санитарная оценка рыбы при инфекционных заболеваниях вирусной и бактериальной этиологии.
6. Краткая характеристика возбудителей инвазионных болезней рыб, опасных для человека.
7. Санитарная оценка рыбы при инвазионных заболеваниях, предающихся человеку.

8. Технология производства соленой, вяленой и сушеной рыбы. Требования к рыбному сырью.
9. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества соленой, вяленой и сушеной рыбы.
10. Пороки и дефекты соленой, вяленой и сушеной рыбы, причины возникновения.
11. Технология производства живой, охлажденной и мороженой рыбы. Требования к рыбному сырью.
12. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыб.
13. Пороки и дефекты живой, охлажденной и мороженой рыбы, причины возникновения.
14. Технология производства копченой рыбы. Требования к рыбному сырью.
15. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества копченой рыбы.
16. Пороки и дефекты копченых рыбных тушек, причины возникновения.
17. Способы консервирования рыбы. Консервы и пресервы, технология производства.
18. Требования нормативного документа к качеству и безопасности консервированной рыбной продукции.
19. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества консервированной рыбной продукции.
20. Пороки и дефекты рыбных консервов и пресервов, причины возникновения.
21. Ассортимент икорной продукции. Технология производства икорных продуктов. Требования к сырью.
22. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества. Пороки и дефекты икорной продукции, причины возникновения. Имитированная икра.
23. Ассортимент продукции, произведенной из водных беспозвоночных. Требования к сырью.
24. Требования к качеству и показателям безопасности ТР ТС и стандарта. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества.
25. Характеристика промысловых морских млекопитающих.
26. Первичная обработка туш. Послеубойный осмотр.
27. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка качества мяса морских млекопитающих.
28. Технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка технических продуктов, получаемых из сырья речного и морского промысла

### **Критерии оценивания устного ответа на зачете**

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение

терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

## **2. Вопросы к экзамену по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза»**

### **(4 семестр)**

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.
2. Характеристика убойных животных и птицы и требования, предъявляемые к ним.
3. Порядок выдачи ветеринарных свидетельств и справок на убойных животных, сырье и продукты животного происхождения.
4. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных.
5. Профилактика стрессовых явлений при транспортировке животных. Обработка транспортных средств.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
7. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
8. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
9. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота. Техника безопасности в цехах первичной переработки животных.
10. Особенности технологии переработки свиней (без съемки шкур, со съемкой и частичной съемкой шкур).
11. Технологическая схема и ветсанэкспертиза тушек и органов при переработке сухопутной и водоплавающей птицы.



12. Технологическая схема убоя и переработки и ветсанэкспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.
13. Значение исследования лимфатической системы для ветсанэкспертизы. Строение и особенности топографии лимфатических узлов (головы, внутренних органов и туши) у различных видов животных.
14. Организация, цель и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов убойных животных. Ветеринарное клеймение продуктов убоя животных.
15. Методика ветсанэкспертизы головы убойных животных.
16. Методика ветсанэкспертизы внутренних органов убойных животных.
17. Методика ветсанэкспертизы туши убойных животных.
18. Экстренный убой. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птицы.
19. Способы обеззараживания и пути реализации мяса при убое больных животных.
20. Возбудители пищевых токсикоинфекций и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
21. Возбудители пищевых токсикозов микробного происхождения и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
22. Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Дезактивация продуктов животноводства.
23. Ветсанэкспертиза туш и органов убойных животных при отравлениях и обработках химическими препаратами.
24. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Технология первичной переработки и ветсанэкспертиза субпродуктов.
25. Морфология и химия жирового сырья. Консервирование и хранение жира-сырца, ветеринарно-санитарный контроль его доброкачественности.
26. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Требования ГОСТ к топленому жиру.
27. Изменения жиров в процессе производства и хранения (пороки жира). Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности топленых жиров.
28. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Полная и неполная обработка кишечного сырья.
29. Консервирование и хранение кишечного сырья. Пороки кишок и их ветеринарно-санитарная оценка.
30. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови. Ветсанэкспертиза крови и готовых продуктов из крови.
31. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного и ферментного сырья.
32. Основы технологии и гигиена первичной переработки кожевенного сырья (получение, классификация и товарная оценка шкур).
33. Консервирование и хранение шкур. Пороки кожевенного сырья, его ветсанэкспертиза и клеймение.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких животных и пернатой дичи.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья.
36. Клеймение и маркировка мяса (по инструкции).
37. Трихинеллез животных и его диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза свиных туш.
38. Цистицеркоз животных и его диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш крупного рогатого скота.
39. Основные опасные инфекционные болезни животных и санитарная оценка мясного сырья от больных животных.

40. Основные инвазионные болезни животных и санитарная оценка мясного сырья при них.
41. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
42. Методика послеубойного осмотра туш и органов разных видов животных.
43. Транспортировка животных к месту убоя.
44. Требования к транспортным средствам при транспортировке животных к месту убоя.
45. Документация во ВСЭ.
46. Убой животных на мясо.
47. Предубойный осмотр животных.
48. Транспортные болезни животных и меры их предупреждения.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при радиационном поражении, отравлениях и незаразных болезнях.
50. Основные принципы ХАССП.
51. Нормативная и техническая документация, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, GMP, ветеринарные нормы и правила.
52. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.
53. Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.
54. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.
55. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококками и *Cl. botulinum*.
56. Порядок браковки, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов, согласно инструкции «О порядке выбраковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях».
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных полуфабрикатов.
58. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
59. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТ.
60. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.

**Вопросы к экзамену по дисциплине (модулю) «Ветеринарно – санитарная экспертиза»  
(8 семестр)**

1. Санитарная оценка пищевых яиц.
2. Яйца, как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных.
3. Характеристика категорий яиц. Согласно действующему ГОСТу.
4. Пищевые неполноценные яйца. Дефекты яиц.
5. Органолептическая оценка яиц. Требования ГОСТ.
6. Технический брак яиц. Характеристика пороков.
7. Требования к упаковке и маркировке яиц. Согласно действующему ГОСТу.
8. Техника овоскопии. Требования ГОСТ.
9. Определение состояния воздушной камеры, ее высоты, состояния и положения желтка и целостности скорлупы
10. Отбор проб пищевых яиц. Нормы отбора согласно требованию ГОСТ.

11. Техника Определение возраста яиц. Согласно требованию ГОСТ.
12. Отбор проб яйцепродуктов. Нормы отбора согласно требованию ГОСТ.
13. Техника определения органолептической оценки яйцепродуктов. Согласно требованию ГОСТ.
14. Техника определения физико-химических показателей яйцепродуктов. Согласно требованию ГОСТ.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, полученных в хозяйствах не благополучных по инфекционным заболеваниям.
16. Требования предъявляемые к меду на рынке. Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках.
17. Техника проведения органолептической оценки меда. Согласно требованиям ГОСТ.
18. Техника определения падевого меда. Согласно требованиям ГОСТ.
19. Техника определения содержания воды в меде. Согласно требованиям ГОСТ.
20. Техника определения определение диастазной активности. Согласно требованиям ГОСТ.
21. Определение фальсификации меда.
22. Ветеринарно-санитарный контроль за качеством меда.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой товарной рыбы.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной и мороженой рыбы.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеной и вяленой рыбы.
27. Лабораторный контроль свежести парной, охлажденной и мороженой рыбы.
28. Правила отбора проб мясного и рыбного сырья для исследования
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях.
30. Вскрытие рыбы для исследования на паразитарные болезни.
31. Пороки соленой рыбы.
32. Пороки копченой рыбы.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза нерыбных продуктов (моллюски, головоногие, иглокожие, рыбная икра).
34. Безопасность и качество пищевых продуктов в России. Основные понятия безопасности.
35. Санитарная охрана и экспертиза пищевых продуктов.
36. Токсические вещества природного происхождения. Основные токсические вещества, вызывающие пищевые отравления.
37. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.
38. Отбор проб растительных продуктов для исследований.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых, бобовых продуктов.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, крупы, крахмала.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов и овощей.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов и овощей.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и консервированных фруктов и ягод.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных овощей и фруктов
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих и сушеных грибов.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза чая.
48. Основные принципы ХАССП
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных.
50. Методы лабораторного исследования шкур и пушно-мехового сырья.
51. Методы лабораторного исследования эндокринно-ферментного сырья.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных жиров.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов

55. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных молочных продуктов.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при опасных инфекционных заболеваниях
59. Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.
60. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.

### **Критерии оценивания устного ответа на экзамене**

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓  $\geq 86\%$  баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓  $\geq 76\%$  - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓  $\geq 61\%$  - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓  $\leq 61\%$  баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

### **3. Примерные темы курсовых работ по ветеринарно-санитарной экспертизе**

#### 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

1.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынке. Фальсификация молока ;

1.2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов разных видов сельскохозяйственных животных и птицы

2.1 Производственная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов разных видов сельскохозяйственных животных и птицы. Консервирование мяса и мясопродуктов холодом. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов разных видов сельскохозяйственных животных и птицы на рынке.

Определение видовой принадлежности мяса. Лимфатическая система, ее значение для ветеринарно-санитарной экспертизы. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных.

2.3 Ветеринарно-санитарная оценка туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

2.4 Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

2.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

2.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

2.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при заболеваниях незаразной этиологии

2.8 Клеймение и маркировка туш и внутренних органов животных и птицы.

3. Организация и методика предубойного осмотра животных и птицы

3.1 Особенности убоя сельскохозяйственной птицы и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя птицы

3.2 Особенности убоя сельскохозяйственных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных

3.2 Правила транспортировки сельскохозяйственной птицы и животных к месту убоя

4. Способы и правила добычи диких промысловых животных. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов диких промысловых животных и пернатой дичи.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных полуфабрикатов и рыбных консервов

5.1 Ветеринарно-санитарная экспертизы рыбы разного термического состояния

5.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов (колбасы, копчености, мясные консервы, полуфабрикаты и т.д.)

7. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови и эндокринного сырья.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яйцепродуктов

9.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц на рынке.

9.2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль пищевых яиц и яйцепродуктов. Технология производства.

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках (овощи, фрукты, зелень, грибы, ягоды, продукты переработки растительного сырья).

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства на рынке

12. История развития и становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.

13. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы (требования к организации рабочего места ветсанэксперта, документация)

13.1 Современные методы лабораторного контроля продукции животноводства в лабораториях ВСЭ.

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов (икра и ее аналоги)

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур и пушно-мехового сырья. Методы лабораторного исследования

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов

17. Свободная тема

### **Критерии оценки курсовой работы по дисциплине (модулю) ветеринарно-санитарной экспертизе**

Курсовая работа обучающегося должна представлять собой связное, логическое последовательное изложение материала на заданную тему.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность изложения;
- 2) степень осознанности, понимания изученной темы;
- 3) грамотное оформление работы.

Критерии оценки:

- ✓  $\geq 86\%$  баллов - Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно проанализировал и представил материал по теме курсовой работы, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется использовать новейшие методы исследования, использует в работе материал монографической или нормативно-технической литературы, правильно оформляет работу и список используемых литературных источников.
- ✓  $\geq 76\%$  - баллов - Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он проработал в достаточной мере материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в тексте курсовой работы, правильно ссылается на нормативную документацию, имеет несущественные неточности в оформлении работы и списка литературы
- ✓  $\geq 61\%$  - балл – Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет общие представления по теме работы, но не проработал ее детали, допускает неточности, ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при оформлении работы и списка литературы.
  - ✓  $\leq 61\%$  баллов – ответ, оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который неверно уловил тему курсовой работы, неправильно оформил работу, не имеет ссылок на литературные источники и нормативную документацию или работа является плагиатом.