



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедры технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-6: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-6.2: Обеспечивает контроль безопасности на всех этапах жизненного цикла продукции	Ветеринарно-санитарная экспертиза	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - фундаментальные (базовые) понятия, связанные с ветеринарно-санитарной экспертизой мяса и мясной продукции; - нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов; - осуществлять технологический контроль качества и безопасности мяса и мясной продукции; <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками технологического контроля качества и безопасности мяса и мясной продукции.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- задания и контрольные вопросы по практическим работам.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета относятся:

- задания для выполнения контрольных работ (для заочной формы обучения);

- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения всех тем дисциплины студентами очной формы обучения. Тесты сформированы на основе материалов лекций и вопросов рассмотренных в рамках лабораторных занятий. Тесты являются наиболее эффективной и объективной формой оценивания знаний, умений и навыков, позволяющей выявлять не только уровень учебных достижений, но и структуру знаний, степень ее отклонения от нормы по профилю ответов учащихся на тестовые задания.

Тестирование обучающихся проводится в электронной среде вуза (в течение 10-15 минут, в зависимости от уровня сложности материала) после рассмотрения на лекциях соответствующих тем. Тестирование проводится с помощью компьютерной программы Indigo с возможностью сетевого доступа. Типовые задания для тестирования представлены в приложении № 1.

Положительная оценка («отлично», «хорошо» или «удовлетворительно») выставляется программой автоматически, в зависимости от количества правильных ответов.

Градации оценок:

- «отлично» - свыше 85 %
- «хорошо» - более 75%, но не выше 85%
- «удовлетворительно» - свыше 65%, но не более 75%

3.2 В приложении № 2 приведены темы практических работ и вопросы, рассматриваемые на них. Задания для выполнения практических работ и ход их выполнения представлены в учебно-методическом пособии, размещенном в электронной среде.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Обучающиеся по заочной форме выполняют и защищают контрольную работу по учебному графику. Контрольная работа включает один вариант, содержащий три вопроса. Вопросы к контрольной работе приведены в приложении № 3. Вариант задания определяется в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки).

Оформление теоретической части контрольной работы должно соответствовать требованиям, предъявляемым к данному виду работ, в том числе к титульному листу и содержательной части, включающей введение, заключение, пункты плана, раскрывающие тему контрольной работы, а также библиографию. Контрольная работа представляется на стандартных пронумерованных листах форма А4, текст которой набран в текстовом редакторе Microsoft Word шрифтом 12 Times New Roman через 1,5 интервала с выравниванием по ширине, и распечатан на одной стороне листа. Поля сверху, снизу, справа – 2 см, слева – 3 см. Рекомендуются подзаголовками обозначать все разделы контрольной работы от введения до библиографии, выделяя их жирным шрифтом и отделяя от последующего текста пустой строкой.

Объем контрольной работы не должен превышать 12 листов формата А4.

В библиографическом списке приводятся использованные в контрольной работе источники – литературные и иные. К таковым могут быть отнесены учебники и учебные пособия, научные издания, периодические издания, нормативная документация, защищенные результаты интеллектуальной деятельности, фото-, видеоматериалы и т. д, ит.п. Список источников можно формировать по мере использования в тексте контрольной работы либо в алфавитном порядке. Оформление библиографического списка должно соответствовать ГОСТу Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Обучающиеся по заочной форме, не выполнившие и не защитившие контрольную работу, к промежуточной аттестации не допускаются.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

4.2 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета.

Промежуточная аттестация – заключительный этап оценки качества усвоения учебной дисциплины, приобретенных в результате ее изучения знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности.

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

Критерии оценивания при проведении аттестации по дисциплине.

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2)

«зачтено», «не зачтено»; 3) 100-балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (таблица 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки при сдаче теории

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно- корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные, предлагает новые ракурсы

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
				поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вариант 1

1. К ветеринарно-сопроводительному документу, выдаваемому владельцу мясной продукции при перевозке ее внутри района, относится...

1. ветеринарный сертификат
2. протокол лабораторных испытаний
3. ветеринарная справка

2. В организме животных фасциолы *Fasciola hepatica* чаще локализуются в...

1. кишечнике
2. желчных ходах
3. мышцах

3. Цестоды *Cysticercus bovis* у крупного рогатого скота локализуются преимущественно в...

1. печени
2. мышцах сердца, языка, поясничных, лопаточных мышцах
3. почках

4. При подозрении на сибирскую язву тушу животного...

1. отправляют на промышленную переработку
2. выпускают без ограничений
3. уничтожают сжиганием

5. При выпуске мяса без ограничений предусмотрено...

1. клеймение мяса ветеринарным штампом
2. клеймение мяса клеймом прямоугольной формы
3. клеймение мяса овальным клеймом

6. Бактериоскопический анализ при определении свежести мяса включает...

1. определение патогенных сальмонелл
2. подсчет клеток микроорганизмов на окрашенном препарате
3. определение личинок гельминтов

7. Органолептическое исследование мяса на свежесть включает в себя...

1. определение кишечных палочек
2. определение внешнего вида и запаха мяса
3. выявление трихинелл

8. К завершающей операции при разделке туши относится...

1. обескровливание туши
2. снятие с туши шкуры
3. туалет туши

<i>9. Ветеринарное свидетельство по форме №1 выдается при перевозке...</i>
1. шерсти
2. живых животных
3. мясопродуктов

<i>10. Мясо, которое не может быть допущено без предварительного обеззараживания, называют...</i>
1. мороженым мясом
2. непригодным мясом
3. условно годным мясом

Вариант 2

<i>1. К ветеринарно-сопроводительному документу, выдаваемому владельцу мясной продукции при ее вывозе с территории Российской Федерации, относится...</i>
1. ветеринарная справка
2. ветеринарный сертификат
3. ветеринарное свидетельство

<i>2. В случае выявления в тушах свиней, кабанов трихинелл мясо...</i>
1. перерабатывают на консервы
2. утилизируют
3. проваривают

<i>3. В послеубойной диагностике эхинококкоза ведущим является...</i>
1. результаты гистологических исследований
2. выявление эхинококкового пузыря
3. результаты биопробы на мышцах

<i>4. При выявлении ящура мясо и другие продукты убоя...</i>
1. направляют для переработки на вареные или варено-копченые сорта колбас
2. уничтожают сжиганием
3. выпускают без ограничений

<i>5. Наличие на мясе клейма прямоугольной формы указывает на...</i>
1. выпуск мяса без ограничений
2. проведение предварительного предубойного и послеубойного осмотра мяса
3. запрет на реализацию мяса

<i>6. Бактериологический анализ мяса сомнительной свежести – это...</i>
1. определение количества клеток бактерий и степени распада мышечной ткани на окрашенных препаратах
2. определение условно-патогенных и патогенных бактерий при посевах
3. определение степени распада белков

<i>7. Органолептическое исследование мяса на свежесть включает в себя...</i>
1. определение прозрачности бульона пробой варкой
2. определение кишечных палочек

3. определение pH мяса

8. *Нутровка туши – это...*

1. процесс снятия шкуры
2. процесс извлечения внутренних органов
3. процесс санитарной обработки

9. *На конвейере убоя крупного рогатого скота первой точкой ветеринарно-санитарной экспертизы является...*

1. осмотр туши
2. осмотр внутренних органов
3. осмотр головы

10. *Предприятие, на котором производится переработка скота на мясо, производство готовой мясной продукции, хранение мяса и мясопродуктов, называется...*

1. хладобойня
2. мясоперерабатывающий завод
3. мясокомбинат

Вариант 3

1. *К ветеринарно-сопроводительному документу, выдаваемому владельцу мясной продукции при перевозке ее в другую область Российской Федерации, относится...*

1. ветеринарная справка
2. ветеринарный сертификат
3. ветеринарное свидетельство

2. *Санитарная оценка мяса крупного рогатого скота при обнаружении более трех живых или погибших финн ленточных червей включает...*

1. замораживание и отправку на изготовление фаршевых консервов
2. выпуск без ограничений
3. утилизацию

3. *При интенсивном поражении эхинококком печень животных...*

1. утилизируют
2. используют без ограничений
3. отправляют на промышленную переработку

4. *В случае выявления сальмонелл во внутренних органах убойных животных органы...*

1. утилизируют
2. перерабатывают на вареные колбасы
3. выпускают без ограничений

5. *Наличие на мясе ветеринарного штампа указывает на...*

1. выпуск мяса без ограничений
2. проведение предварительного предубойного и послеубойного осмотра мяса
3. запрет на реализацию мяса

<i>6. Бактериоскопический метод определения свежести мяса – это...</i>
1. определение наличия болезнетворных бактерий на поверхности мяса
2. определение количества клеток микроорганизмов и степени распада мышечной ткани на окрашенном препарате
3. определение личинок гельминтов

<i>7. Органолептическое исследование мяса на свежесть включает...</i>
1. определение патогенных листерий
2. выявление личинок цестод
3. определение запаха и состояние мышц на разрезе

<i>8. Убой и переработка больных и подозрительных на инфекционные заболевания животных проводят...</i>
1. в карантинном отделении
2. на санитарной бойне
3. на скотосырьевой базе

<i>9. На мясо и мясные продукты, разрешенные к продаже на продовольственном рынке после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы лабораторией рынка, оформляется...</i>
1. ветеринарная справка по форме №1
2. ветеринарный сертификат
3. разрешение на продажу с указанием срока реализации

<i>10. Предприятие, предназначенное для охлаждения, замораживания и хранения мяса, называется...</i>
1. бойня
2. мясокомбинат
3. хладобойня

ТЕМЫ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практическая работа № 1. «Ветеринарно-сопроводительные документы»

Цель – формирование умений и навыков по изучению видов ветеринарных сопроводительных документов, приобретение навыков оформления ветеринарной документации.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие документы относятся к ветеринарным сопроводительным документам, каково их назначение и общие правила оформления?
2. Что такое ветеринарный сертификат? Правила выдачи и заполнения.
3. Что такое ветеринарное свидетельство? Правила выдачи и заполнения.
4. Что такое ветеринарная справка? Правила выдачи и заполнения.
5. В чем преимущества электронной ветеринарной сертификации?

Практическая работа № 2. «Организация убоя и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов»

Цель – формирование умений и навыков по организации проведения ветеринарно-санитарной экспертизы до и после убоя животных.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие животные относятся к группе «убойные животные», на какие категории они подразделяются?
2. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются к убойным животным?
3. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза до убоя животных?
4. Как организуется убой животных в убойном цехе? Назовите и охарактеризуйте основные технологии переработки скота в убойном цехе.
5. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза после убоя животных?
6. Что такое ветеринарное клеймение мяса?

Практическая работа № 3. «Методы проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов»

Цель – формирование умений и навыков по методикам проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.

Вопросы для самоконтроля.

1. Что такое лимфатическая система организма животного?
2. Какую роль выполняют лимфатические узлы?
3. Расскажите о топографии лимфатических узлов головы коровы, головы и шеи свиней.
4. Расскажите о топографии лимфатических узлов внутренних органов животных.
5. Расскажите о топографии лимфатических узлов туши животных.
6. Что включает в себя послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов крупного рогатого скота?
7. Что включает в себя послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов свиней?
8. Что включает в себя послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов однокопытных животных?

Практическая работа № 4. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях животных»

Цель – формирование умений и навыков по основным инфекционным заболеваниям животных, методикам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

Вопросы для самоконтроля.

1. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза при вирусных заболеваниях животных? Какие методики применяются?
2. Какие общие клинические признаки характерны для вирусных болезней животных?
3. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза при бактериальных заболеваниях животных? Какие методики применяются?
4. Какие общие клинические признаки характерны для бактериальных болезней животных?
5. Каковы условия реализации продуктов убоя вирусных и бактериальных болезней убойных животных?

Практическая работа № 5. «Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при цистицеркозе»

Цель занятия – формирование умений и навыков по методам диагностики и правилам ветеринарно-санитарной экспертизы при обнаружении в мясе и продуктах убоя личинок ленточных гельминтов *Cysticercus bovis*, *C. cellulosae*.

Вопросы для самоконтроля.

1. Расскажите о строении *Cysticercus bovis*, паразитирующих у крупного рогатого скота.
2. Как протекает жизненный цикл *Cysticercus bovis*? Особенности паразитирования в организме человека.
3. Расскажите о строении *Cysticercus cellulosae*, паразитирующих у свиней.
4. Как протекает жизненный цикл *Cysticercus bovis*? Особенности паразитирования в организме человека.
5. Какие методы выявления цистицерков используются?
6. Как обеззараживаются мясо и продукты убоя при цистицеркозе?
7. Как определяют жизнеспособность цистицерков после обеззараживания?

Практическая работа № 6. «Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при трихинеллёзе»

Цель – формирование умений и навыков по методам диагностики и правилам ветеринарно-санитарной экспертизы при обнаружении в мясе и продуктах убоя нематод *Trichinella spiralis*.

Вопросы для самоконтроля.

1. Расскажите о строении *Trichinella spiralis*.
2. Как протекает жизненный цикл трихинеллы? Особенности паразитирования в организме человека.
3. Какие методы выявления трихинеллы используются?
4. Как обеззараживаются мясо и продукты убоя при трихинеллёзе?
5. Какие профилактические мероприятия проводят при трихинеллёзе?

Практическая работа № 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов

Цель занятия – формирование умений и навыков по методикам оценки качества мясных продуктов при ветеринарно-санитарной экспертизе.

Вопросы для самоконтроля.

1. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза на колбасных и консервных производствах?
 2. Что относится к порокам мясных продуктов? Каковы причины их возникновения?
- Методы устранения пороков и условия реализации.
3. Как проводится органолептическая оценка мясных продуктов?
 4. Как проводятся физико-химические исследования мясных продуктов?
 5. Как проводятся микробиологические исследования мясных продуктов?

Практическая работа № 8. «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров, субпродуктов и кишечного сырья»

Цель занятия – формирование умений и навыков по методикам оценки качества пищевых жиров, субпродуктов и кишечного сырья при ветеринарно-санитарной экспертизе.

Вопросы для самоконтроля.

1. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров на мясоперерабатывающих производствах?
2. Как оценивают доброкачественность пищевых топленых жиров? Какие методики при этом используют?
3. Расскажите классификацию субпродуктов и кишечного сырья, об основах переработки данных продуктов убой.
4. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов? Какие методики при этом используют?
5. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья? Какие методики при этом используют?

Практическая работа № 9. «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на продовольственном рынке»

Цель занятия – формирование умений и навыков по организации и методикам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на продовольственном рынке.

Вопросы для самоконтроля.

1. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов на продовольственном рынке?
2. Какой ветеринарный документ оформляется на мясо и мясную продукцию в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке для реализации? Какая информация должна быть указана?
3. Какие органолептические показатели анализируются при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса? Какие признаки определяют доброкачественность мяса?
4. Что такое «проба варкой»? Методика проведения анализа.
5. Как проводится бактериоскопическое исследование мяса? По каким критериям определяют свежесть мяса?

Приложение № 3

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ
(ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ)**

ВАРИАНТ № 1

1. Ветеринарно-санитарные требования при приёме и предубойном осмотре крупного и мелкого рогатого скота.

2. Цистицеркоз (финноз) свиней: характеристика жизненный цикл возбудителя, клинические признаки заболевания у животных и человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза при финнозе свиней. Методы обезвреживания мяса.

3. Классификация и основы технологии вытопки пищевых животных жиров. Что включает в себя ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых топленых животных жиров? Как проводится ветеринарно-санитарная оценка?

ВАРИАНТ №2

1. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра птицы.

2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на холодильниках. Санитарные требования к холодильным камерам.

3. Туберкулёз животных: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении туберкулёза у убойных животных.

ВАРИАНТ № 3

1. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш свиней после убоя. Требования к рабочему месту ветеринарного инспектора.

2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на продовольственных рынках.

3. Ящур: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении ящура у убойных животных.

ВАРИАНТ № 4

1. Ветеринарно-санитарные требования к цеху по переработке птицы. Требования к рабочему месту ветеринарного инспектора.

2. Цистицеркоз (финноз) крупного рогатого скота: характеристика и жизненный цикл возбудителя, клинические признаки заболевания у животных и человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза при финнозе. Методы обезвреживания мяса.

3. Классификация и основы технологии переработки субпродуктов. Что включает в себя ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов? Как проводится ветеринарно-санитарная оценка?

ВАРИАНТ № 5

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя диких животных. Трихинеллёз: характеристика возбудителя, жизненный цикл, опасность для здоровья человека. Методика исследования мяса диких животных на трихинеллёз. Методы обезвреживания мяса.

2. Ветеринарно-санитарные требования при хранении мяса на холодильниках.

3. Классическая и африканская чума свиней: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении чумы у убойных животных.

ВАРИАНТ № 6

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при отравлениях животных. Классификаций отравлений. Патологоанатомические изменения в органах и тканях животных при отравлениях. Методы лабораторных исследований.

2. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Структура, штат и организация работы.

3. Лептоспироз: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении лептоспироза у убойных животных.

ВАРИАНТ № 7

1. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш крупного и мелкого рогатого скота после убоя. Требования к рабочему месту ветеринарного инспектора.

2. Гельминтозные заболевания животных, вызываемые цестодами *Cysticercus bovis*, *C. cellulosae*: характеристика и жизненные циклы возбудителей, встречаемость у животных, клинические признаки заболеваний у животных и человека, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении данных заболеваний.

3. Классификация и основы технологии переработки кишечного сырья. Что включает в себя ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья? Как проводится ветеринарно-санитарная оценка?

ВАРИАНТ № 8

1. Предубойная и послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях животных. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий. Санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях животных, возможности его использования.

2. Основы технологии переработки субпродуктов и кишечного сырья, классификация данных продуктов убоя. Что включает в себя ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья? Как проводится ветеринарно-санитарная оценка?

3. Сальмонеллёз: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении сальмонеллёза у убойных животных.

ВАРИАНТ № 9

1. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях животных. Методики паразитологического анализа при цистицеркозе и трихинеллёзе убойных животных.

2. Типы боенских предприятий. Значение, требования к размещению и работе.

3. Эхинококкоз: характеристика и жизненный цикл возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных и человека, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении эхинококкоза.

ВАРИАНТ № 10

1. Основы технологии производства колбасных изделий. Пороки колбасных изделий. Что включает в себя ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий? Как проводится ветеринарно-санитарная оценка?

2. Способы транспортировки убойных животных на боенское предприятие, преимущества и недостатки. Ветеринарные сопроводительные документы при перевозке убойных животных.

3. Фасциоллёз: характеристика и жизненный цикл возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных и человека, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении фасциоллёза.

ВАРИАНТ № 11

1. Основы технологии производства мясных консервов. Пороки мясных консервов. Что включает в себя ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов? Как проводится ветеринарно-санитарная оценка?

2. Как проводится органолептическое и бактериоскопическое исследование при выявлении доброкачественности мяса на продовольственном рынке? Какие показатели определяют доброкачественность мяса?

3. Сибирская язва: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных и человека, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении сибирской язвы у убойных животных.

ВАРИАНТ № 12

1. Как проводится исследование туш и органов животных на трихинеллёз? Приведите характеристику *Trichinella spiralis*, жизненный цикл паразита, особенности паразитирования у животных и человека. Как проводится ветеринарно-санитарная оценка мяса животных при трихинеллёзе?

2. Как проводится ветеринарное клеймение мяса?

3. Бруцеллёз: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных и человека, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении бруцеллёза у убойных животных.

ВАРИАНТ № 13

1. Как проводится исследование туш и органов животных при цистицеркозе свиней? Приведите характеристику *C. cellulosae*, жизненный цикл паразита, особенности паразитирования у животных и человека. Как проводится ветеринарно-санитарная оценка мяса при цистицеркозе?

2. Расскажите о методах проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.

3. Листериоз: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении листериоза у убойных животных.

ВАРИАНТ № 14

1. Как проводится исследование туш и органов животных при цистицеркозе крупного рогатого скота? Приведите характеристику *Cysticercus bovis*, жизненный цикл паразита, особенности паразитирования у животных и человека. Как проводится ветеринарно-санитарная оценка мяса при цистицеркозе?

2. Расскажите о топографии лимфатических узлов у крупного рогатого скота и свиней, приведите их краткую характеристику. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза после убоя животных?

3. Расскажите о структуре государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.

ВАРИАНТ № 15

1. Как проводятся органолептические и физико-химические анализы колбасных изделий при ветеринарно-санитарной экспертизе? По каким показателям определяют доброкачественность колбасных изделий?

2. Ветеринарно-санитарные требования при хранении мяса на холодильниках.

3. Классическая и африканская чума свиней: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении чумы у убойных животных.

ВАРИАНТ № 16

1. Как проводятся органолептические и физико-химические анализы мясных консервов при ветеринарно-санитарной экспертизе? По каким показателям определяют доброкачественность мясных консервов?

2. Гельминтозные заболевания животных, вызываемые цестодами *Cysticercus bovis*, *C. cellulosae*: характеристика и жизненные циклы возбудителей, встречаемость у животных,

клинические признаки заболеваний у животных и человека, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении данных заболеваний.

3. Классификация и основы технологии переработки кишечного сырья. Что включает в себя ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья? Как проводится ветеринарно-санитарная оценка?

ВАРИАНТ № 17

1. Как классифицируются отравления животных? Что включает в себя ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при отравлениях? Как проводится ветеринарно-санитарная оценка?

2. Расскажите об организации рабочего места ветсанэксперта в убойном цехе.

3. Цистицеркоз (финноз) свиней: характеристика жизненный цикл возбудителя, клинические признаки заболевания у животных и человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза при финнозе свиней. Методы обезвреживания мяса.

ВАРИАНТ № 18

1. Что включает в себя ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и вынужденно-убитых животных? Как проводится ветеринарно-санитарная оценка?

2. Основы технологии переработки субпродуктов и кишечного сырья, классификация данных продуктов убоя. Что включает в себя ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья? Как проводится ветеринарно-санитарная оценка?

3. Сальмонеллёз: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении сальмонеллёза у убойных животных.

ВАРИАНТ № 19

1. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Структура, штат и организация работы.

2. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра птицы.

3. Туберкулёз животных: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении туберкулёза у убойных животных.

ВАРИАНТ № 20

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на продовольственных рынках.

2. Классификация и основы технологии переработки кишечного сырья. Что включает в себя ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья? Как проводится ветеринарно-санитарная оценка?

3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя диких животных. Трихинеллёз: характеристика возбудителя, жизненный цикл, опасность для здоровья человека. Методика исследования мяса диких животных на трихинеллёз. Методы обезвреживания мяса.

ВАРИАНТ № 21

1. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш свиней после убоя. Требования к рабочему месту ветеринарного инспектора.

2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на холодильниках. Санитарные требования к холодильным камерам.

3. Ящур: характеристика возбудителя, встречаемость у животных, клинические признаки заболевания у животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при обнаружении ящура у убойных животных.