



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

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПСП

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

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки

**36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
Кафедра производства и экспертизы качества  
сельскохозяйственной продукции

## 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
<p>ПКС-4: Способен к организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях и других объектах, поднадзорных ветеринарной службе РФ, в том числе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов растительного и животного происхождения.</p>	<p>ПКС-4.2: Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности продукции животного происхождения и определяет возможность ее допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе лабораторных исследований.</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства</p>	<p><u>Знать:</u>                      - основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении способы обезвреживания мяса и мясопродуктов.  <u>Уметь:</u>                      - пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц.  <u>Владеть:</u>                      - методикой предубойного ветеринарно- санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами оценки сырья и продуктов животного происхождения.</p>

## 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 лабораторным работам;
- задания по контрольным работам.

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

- вопросы к экзамену или экзаменационные тесты;
- 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 тем дисциплины студентами. В приложении № 1 приведены типовые тестовые задания.

По итогам выполнения тестовых заданий оценка выставляется по пятибалльной шкале в следующем порядке при правильных ответах на:

- 85–100 % заданий – оценка «5» (отлично);
- 70–84 % заданий – оценка «4» (хорошо);
- 51–69 % заданий – оценка «3» (удовлетворительно);
- менее 50 % – оценка «2» (неудовлетворительно).

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по практическим занятиям, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Оценка результатов выполнения задания к практическим занятиям проводится при представлении студентом отчета по работе с выполненными заданиями и на основании ответов студента на вопросы по тематике работы.

### **4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета и экзамена.

Промежуточная аттестация, проводимая в форме зачета, проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

К экзамену допускаются студенты, положительно аттестованные по результатам текущего контроля.

Универсальная система оценивания результатов обучения приведена в таблице 2 и 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 – Система оценок и критерии выставления оценки

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 поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения	В состоянии решать только фрагменты поставленной	В состоянии решать поставленные задачи в	В состоянии решать поставленные задачи в	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
профессиональных задач	задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	соответствии с заданным алгоритмом	соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

4.2. В приложении № 3 приведён примерный перечень тем индивидуальных заданий (контрольных работ). Для выполнения индивидуального задания необходимо представить теоретическую обзорную часть (контрольной работы), подготовить презентацию и защитить работу.

## **5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции (протокол № 08 от 29.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



А.С. Баркова

Приложение № 1

**ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Тест №1

1. К продуктивным животным относят:

1. животных, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции
2. рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции
3. животных, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции и сырья животного происхождения
4. рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции и сырья

2. Скоропортящаяся пищевая продукция это:

1. пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 3 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования)
2. пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования)
3. пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 7 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования)
4. пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 14 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования)

3. Срок годности пищевой продукции это:

1. период времени, в течение которого пищевая продукция должна только сохранять свои потребительские свойства
2. период времени, в течение которого пищевая продукция должна только полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности
3. период времени, по истечении которого пищевая продукция только не пригодна для использования по назначению
4. период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, а также сохранять свои потребительские свойства, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению

4. Утилизация пищевой продукции это:

1. использование не соответствующей требованиям пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых она предназначена, либо приведение не соответствующей требованиям

- пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду
- использование не соответствующей требованиям пищевой продукции только в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена
  - приведение не соответствующей требованиям пищевой продукции только в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения
  - приведение не соответствующей требованиям пищевой продукции только в состояние, исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду
5. Идентификация пищевой продукции проводится:
- только по наименованию и визуальным методом
  - по наименованию, визуальным методом, органолептическим методом, аналитическим методом
  - только органолептическим и аналитическим методами
  - только визуальным методом и аналитическим методами
6. Ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение подлежит пищевая продукция:
- только не переработанная пищевая продукция животного происхождения
  - только пищевая продукция животного происхождения непромышленного изготовления
  - не переработанная пищевая продукция и пищевая продукция животного происхождения и не промышленного изготовления
  - только пищевая продукция животного происхождения домашней выработки
7. Показатели идентификации сырого молока коровьего по кислотности, °Т:
- 16-19
  - 19-21
  - 17-19
  - 16-21
8. Показатели идентификации сырого коровьего молока по плотности, (кг/ м), не менее:
- 1027
  - 1021
  - 1019
  - 1025
9. Показатели идентификации сырого коровьего молока по массовой доле жира, не менее, %:
- 3,6
  - 2,8
  - 3,2
  - 4,2
10. Ветеринарные свидетельства форм N 1, 2, 3 и ветеринарные справки формы N 4 на бумажном носителе оформляет:
- учреждения, подведомственные федеральным органам исполнительной власти в области ветеринарии



2. уполномоченные органы
  3. учреждения, подведомственные органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии
  4. уполномоченные лица организаций и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями и (или) участниками оборота подконтрольных товаров
11. Ветеринарные свидетельства форм N 1, 2,3 оформляют в случае:
1. при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров в пределах района (города)
  2. при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров только в пределах субъекта Российской Федерации
  3. только при перевозке подконтрольных товаров за пределы района (города) по территории Российской Федерации
  4. при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров за пределы района (города) по территории Российской Федерации
12. Если партия подконтрольного товара поступила на холодильник без ветеринарных сопроводительных документов (ВСД), то:
1. партия не подлежит приему для переработки и реализации, но принимается для изолированного хранения до предъявления ВСД
  2. партия не подлежит приему и должна быть возвращена поставщику
  3. партия подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, по результатам которой принимается решение о ее использовании
  4. партия подлежит лабораторным исследованиям, по результатам которых принимается решение о ее использовании
13. Назначение лабораторных исследований подконтрольных товаров при оформлении ветеринарных сопроводительных документов осуществляет:
1. аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений Государственной ветеринарной службы
  2. уполномоченные лица органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации
  3. должностные лица юридического лица
  4. представители индивидуального предпринимателя
14. Ветеринарные сопроводительные документы включают в себя:
1. фито-санитарные сертификаты, ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства
  2. фито-санитарные сертификаты, ветеринарные сертификаты, санитарно-эпидемиологические сертификаты
  3. ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки
  4. фито-санитарные сертификаты, ветеринарные сертификаты, гигиенические сертификаты
15. «Молоко» это:
1. коллоидная система белков молока, молочного сахара (лактозы), минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе

2. пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов
  3. молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля жира составляет от 3,6 до 49 процентов включительно и который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока
  4. продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доениях, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него
16. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть охлаждено:
1. до температуры  $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  в течение не более 2 часов
  2. до температуры  $6^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  в течение не более 4 часов
  3. до температуры  $8^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  в течение не более 2 часов
  4. до температуры  $10^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  в течение не более 1 часа
17. Температура охлажденного сырого молока во время перевозки к месту переработки и на момент начала переработки должна быть:
1. не должна превышать  $6^{\circ}\text{C}$
  2. не должна превышать  $10^{\circ}\text{C}$
  3. не должна превышать  $8^{\circ}\text{C}$
  4. не должна превышать  $4^{\circ}\text{C}$
18. «Охлажденное мясо» это:
1. парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус  $1,0^{\circ}\text{C}$  до плюс  $6^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения
  2. парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус  $0,5^{\circ}\text{C}$  до плюс  $4^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения
  3. парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус  $1,5^{\circ}\text{C}$  до плюс  $4^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения
  4. парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от  $0^{\circ}\text{C}$  до плюс  $4^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения
19. «Замороженное мясо» это:
1. парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус  $6^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения
  2. парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус  $12^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения
  3. парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус  $4^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения
  4. парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус  $8^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения
20. «Парное мясо» это:
1. мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс  $35^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения

2. мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 37°C в любой точке измерения
  3. мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 36°C в любой точке измерения
  4. мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 38°C в любой точке измерения
21. Мясо животного, убитого молнией:
1. направляется в проварку
  2. утилизируется
  3. выпускается без ограничений
  4. используется в зависимости от результатов бактериологического исследования
22. Яйцо, с каким из указанных пороков относится к техническому браку:
1. бой
  2. выливка
  3. присушка
  4. миражное
23. Методы приёма убойных животных на мясоперерабатывающее предприятие:
1. по живой массе и телосложению
  2. по внешнему виду
  3. по живой массе и состоянию здоровья
  4. по живой массе и упитанности
24. При каком рН мясо рыбы следует признать свежей:
1. более 7,5
  2. 7,5 – 7,3
  3. 7,0 – 7,2
  4. менее 7.0
25. Период содержания убойных животных в карантине:
1. не более 12 суток
  2. не более 3 часов
  3. не более 3 суток
  4. не более 1 суток
26. Цвет мяса мелкого рогатого скота.
1. малиново-красный
  2. кирпично-красный
  3. темно-красный
  4. светло-красный
27. Из каких белков состоит соединительная ткань (несколько вариантов ответа):
1. коллаген
  2. эластин
  3. миоглобин
  4. глобулин
  5. альбумин

28. Содержание птицы без корма перед сдачей на убой в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого:

1. предубойная выдержка птицы
2. просидка
3. предубойное голодание
4. голодная выдержка

29. Любое количество скота одного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы:

1. скот для убоя
2. партия скота
3. содержание скота на скотобазе
4. классификация скота

30. Кишечное сырье, освобожденное от содержимого, промытое и разделенное по видам:

1. кишки-полуфабрикат
2. кишки-фабрикат
3. кишки-сырец
4. серозная лента

#### Тест №2

1. Кровь крупного рогатого скота и свиней, собранная в процессе убоя и отвечающая санитарным требованиям для использования на пищевые, медицинские цели и для кормления пушных зверей:

1. пищевая кровь
2. осветление крови
3. белковая смесь
4. черный альбумин

2. Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием животного или мясных туш:

1. упитанность
2. живая масса скота
3. классификация скота
4. убойная масса скота

3. Вытекание крови при убое птицы в течение установленного времени:

1. забой птицы
2. зарез птицы
3. убой птицы
4. обескровливание птицы

4. Лишение жизни животных с целью их переработки:

1. забой скота
2. закол скота
3. убой скота
4. оглушение скота

5. Обездвиживание животных электротоком, механическим или другим воздействием, осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца:

1. убой скота
2. забой скота
3. закол скота
4. оглушение скота

6. Продукт, вырабатываемый из осветленной перекисно-катализным способом крови (или форменных элементов) крупного рогатого скота и свиней, и сухого обезжиренного молока:

1. светлый пищевой альбумин
2. черный альбумин
3. белковая смесь
4. кровяная мука

7. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от 0 до 40 С:

1. остывшее мясо птицы
2. охлажденное мясо птицы
3. подмороженное мясо птицы
4. мороженое мясо птицы

8. Убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий:

1. контрольный убой скота
2. вынужденный убой скота
3. спорная группа скота
4. карантин скота

9. Разделение оттоки на составные части по видам:

1. разборка кишок
2. раздирка кишок
3. отбивка кишок
4. спускание кишок

10. Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки птицы, температура которого в толще грудных мышц выше 25 °С:

1. парное мясо
2. остывшее мясо птицы
3. охлажденное мясо птицы
4. мясо взрослой птицы

11. Убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы:

1. контрольный убой скота
2. спорная группа скота
3. вынужденный убой скота
4. карантин скота

12. Жировая ткань, получаемая отделением от мышечной ткани, железа, кишок и других нежировых прирезей всех видов убойного скота, используемая на пищевые цели:

1. жир-сырец

2. шпик
3. подкожный жир
4. кормовой жир

13. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от минус 2 до минус 3 °С:

1. парное мясо птицы
2. остывшее мясо птицы
3. подмороженное мясо птицы
4. охлажденное мясо птицы

14. Обработка свиных туш в шкуре или снятым крупном горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления связи щетины в волосяной сумке:

1. шпарка туш свиней
2. обезволошивание
3. опалка свиных туш
4. крупонирование свиней

15. Удаление жира с кишок:

1. обезжиривание кишок
2. пензеловка
3. калибровка кишок
4. шлямовка

16. Подкожный жир свиных туш:

1. полив
2. жир-сырец
3. шпик
4. кормовой жир

17. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше минус 8 °С:

1. мороженное мясо птицы
2. подмороженное мясо птицы
3. охлажденное мясо птицы
4. остывшее мясо птицы

18. Снятие спинно-боковой части свиной шкуры:

1. обезволошивание
2. забеловка
3. крупонирование
4. съемка шкуры

19 Удаление слизистой оболочки с кишок:

1. шлямовка
2. пензеловка
3. шлям
4. разборка кишок

20. Жир-сырец покрывающий наружную поверхность туши крупного рогатого скота, овец и коз:
1. полив
  2. подкожный жир
  3. мездровый жир
  4. сборный жир
21. Мясо птицы, оттаявшее до температуры в толще грудных мышц минус 1 °С и выше:
1. размороженное мясо птицы
  2. парное мясо птицы
  3. дефростированное мясо птицы
  4. подмороженное мясо птицы
22. Санитарная оценка мяса при сибирской язве:
1. без ограничения
  2. промышленная переработка
  3. техническая утилизация
23. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе:
1. без ограничения
  2. промышленная переработка
  3. техническая утилизация
24. Санитарная оценка шкур при бруцеллезе:
1. только после дезинфекции
  2. без ограничения
  3. сжигают
25. Болезни преимущественно крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, связанные с нарушением белкового, углеводного и жирового обменов:
1. эндемическая остео дистрофия
  2. кетоз
  3. беломышечная болезнь
26. Санитарная оценка при кетозе (несколько вариантов ответа):
1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
27. Не допускают к убою на мясо животных:
1. больных пастереллезом
  2. с клиническими признаками бруцеллеза
  3. старше 6 лет
  4. моложе 30-дневного возраста
28. Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит:
1. свободной реализации
  2. промпереработке

3. утилизации
  4. дополнительному лабораторному исследованию
29. При выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов:
1. внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия
  2. внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба
  3. внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений
  4. внутренние органы проваривают, а туши выпускают без ограничений
30. Бактериальная обсемененность молока определяется пробой:
1. амилазной
  2. фосфатазной
  3. редуктазной
  4. липазной

### Тест №3

1. Не допускают к убою на мясо свиней:
  1. больных рожей
  2. в течение 45 дней после скармливания рыбы
  3. не привитых против чумы
  4. моложе 14-дневного возраста
2. рН свежего созревшего мяса составляет:
  1. 5,7-6,2
  2. 5,5-6,5
  3. 6,0-7,0
  4. 6,2-6,6
3. Послеубойное окоченение мяса происходит в результате:
  1. сдвига рН мышечной ткани в щелочную сторону
  2. образования актомиозинового комплекса и блокирования фактора релаксации мышечного волокна
  3. обескровливания туши
  4. распада актомиозинов
4. Активная кислотность (рН) мяса зависит от:
  1. видовой принадлежности мяса
  2. степени обескровливания
  3. стадии послеубойных изменений
  4. пола и возраста животного
5. Видовую принадлежность мяса определяют:
  1. качественной реакцией на гликоген
  2. реакцией на продукты белкового распада в бульоне
  3. реакцией на пероксидазу
  4. реакцией на аммиак и соли аммония



6. Ослизнене мяса связано с развитием на поверхности туш:
  1. плесеней
  2. молочнокислых бактерий и микрококков
  3. анаэробной микрофлоры
  4. термофильных кокков
  
7. Для бактериологического исследования мяса берут:
  1. лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость, головной мозг, содержимое желудка
  2. пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, головной мозг
  3. пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, трубчатую кость
  4. пробы мышечной ткани, лимфоузлы, селезенку, почку, часть печени с желчным пузырем, содержимое желудочно-кишечного тракта
  
8. Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы:
  1. стафилококки, стрептококки
  2. бактерии рода Протей
  3. сальмонеллы
  4. кишечная палочка
  
9. К условно-патогенной микрофлоре относятся:
  1. бактерии группы кишечной палочки
  2. стафилококки
  3. сальмонеллы
  4. микроскопические плесневые грибки
  
10. При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах:
  1. внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба
  2. внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия
  3. туши и внутренние органы обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба
  4. туши и внутренние органы утилизируют
  
11. В основе консервирования мяса холодом лежит принцип:
  1. анабиоза
  2. биоза
  3. абиоза
  4. ценобиоза
  
12. Исследование лимфоузлов туши убойного животного проводится:
  1. в любом случае
  2. при подозрении на инфекционную болезнь
  3. при подозрении на инфекционную или инвазионную болезнь
  4. при подозрении на инфекционную болезнь или болезнь обмена веществ

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

1. баранины
2. говядины
3. свинины
4. любого вида мяса

14. В молоке 2 сорта количество соматических клеток должно быть:

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

15. По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:

1. сорта
2. группы
3. подклассы
4. классы

16. Вкус молока оценивают:

1. по пятибалльной шкале
2. по десятибалльной шкале
3. по двадцатибалльной шкале
4. по стобалльной шкале

17. Показатель титруемой кислотности характеризует:

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

18. Сычужно-бродильная проба используется для определения:

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

19. Кефир вырабатывается с применением брожения (несколько вариантов ответа):

1. дрожжевого
2. молочнокислого
3. спиртового
4. без брожения

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

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

21. При сибирской язве:
  1. пищевые продукты убоя животного перерабатываются на консервы, шкура утилизируется
  2. пищевые продукты убоя животного направляются на проварку, шкура выпускается после дезинфекции
  3. пищевые продукты убоя животного перерабатываются на мясные хлебы, шкура консервируется посолом
  4. все продукты убоя животного уничтожаются (сжигаются)
  
22. Для исследования продуктов убоя лошади на сап:
  1. разрезают мышцы в области холки
  2. разрубает череп
  3. вырубает грудину
  4. вырубает носовую перегородку
  
23. Для исследования продуктов убоя лошади на онхоцеркоз:
  1. разрезают мышцы в области холки
  2. разрубает череп
  3. вырубает грудину
  4. вырубает носовую перегородку
  
24. Клиническими признаками лейкоза являются:
  1. признаки сердечной недостаточности
  2. признаки почечной недостаточности
  3. резкое увеличение лимфатических узлов
  4. резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов
  
25. 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
  
26. При лейкозе в случаях поражения мышц, лимфатических узлов и нескольких внутренних органов или при наличии лейкозных разрастаний на серозных покровах тушу и внутренние органы:
  1. перерабатывают на вареные колбасы
  2. перерабатывают на консервы
  3. утилизируют
  4. уничтожают
  
27. Убой на мясо животного, больного эмкардом:
  1. запрещен
  2. проводится только по разрешению ветеринарного врача
  3. проводится только на санитарной бойне
  4. проводится на общих основаниях

28. Клиническим признаком скрепи овец является:

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

29. 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

30. Мясо обеззараживают посолом при:

1. финнозе
2. трихинеллезе
3. бруцеллезе
4. актиномикозе

Приложение № 2

**ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ  
ПО ЛАБОРАТОРНЫМ ЗАНЯТИЯМ**

**Занятие № 1: ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ВСЭ. ДЕЙСТВУЮЩИЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ ПО ВСЭ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**Цель занятия:** ознакомление техникой безопасности при проведении лабораторных занятий по ветеринарно-санитарной экспертизе, ознакомление с действующими нормативнотехническими документами, терминами и определениями, используемыми в ВСЭ по обеспечению качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения.

**Задание:** Ознакомиться с техникой безопасности при проведении лабораторных занятий по ветеринарно-санитарной экспертизе; с реестром основных нормативнотехнических документов (НТД), которыми руководствуется ветеринарная служба по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов; с содержанием действующих «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов»

*Контрольные вопросы:*

1. Ветеринарное клеймение мяса
2. Безопасность пищевых продуктов
3. Ветеринарное свидетельство (ветеринарный сертификат)
4. Вынужденный убой
5. Государственный ветеринарный надзор
6. Загар мяса

**Занятие № 2: ЛИМФАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА И ЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ПРИ ВСЭ МЯСА. ТОПОГРАФИЯ ЛИМФАТИЧЕСКИХ УЗЛОВ. ЛИМФА. ЛИМФАДЕНИТ**

**Цель занятия:** приобрести практические навыки по определению лимфатических узлов на туше, голове и внутренних органах разных видов животных. Изучить строение лимфатической системы, ее основные функции.

**Задание:** Ознакомьтесь со значением лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса; топографией лимфатических узлов.

*Контрольные вопросы:*

1. Лимфатические сосуды
2. Лимфатические узлы
3. Формы лимфатических узлов

**Занятие № 3: ЛИМФУЗЛЫ ТУШИ, КОНЕЧНОСТЕЙ И ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ. ТОПОГРАФИЯ, ВИДОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ**

**Цель занятия:** изучить топографию лимфузлов туши, конечностей и внутренних органов сельскохозяйственных животных для проведения ВСЭ туш и субпродуктов

**Задание:** Изучить топографию лимфатических туши, конечностей и внутренних органов КРС; топографию лимфатических туши, конечностей и внутренних органов свиньи

*Контрольные вопросы:*

1. Подкрыльцовый лимфатический узел
2. Реберно-шейный лимфатический узел

3. Грудной передний лимфатический узел
4. Межреберные лимфатические узлы
5. Поясничные лимфатические узлы

#### **Занятие № 4: МЕТОДИКА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ОСМОТРА ОРГАНОВ И ТУШ НА КОНВЕЙЕРЕ И В ЛВСЭ РЫНКА**

**Цель занятия:** изучить организацию послеубойной ветсанэкспертизы на убойных пунктах и мясокомбинатах; изучить методику послеубойной ветсанэкспертизы убойных животных.

**Задание:** Изучить рабочие места ветосмотра туш и органов животных; методику ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных

*Контрольные вопросы:*

1. Осмотр головы
2. Осмотр селезенки
3. Осмотр ливера
4. Осмотр сердца
5. Осмотр печени

#### **Занятие № 5: ОПРЕДЕЛЕНИЕ СВЕЖЕСТИ МЯСА**

**Цель занятия:** освоить органолептические и лабораторные методы определения степени свежести мяса (ГОСТ 7269-79, ГОСТ 23392-78).

**Задание:** Ознакомиться с правилами отбора проб, написать сопроводительный документ на отобранные пробы мяса; определением степени свежести мяса; химическим и микробиологическим анализом свежести мяса.

*Контрольные вопросы:*

1. Внешнего вида мяса
2. Консистенции мяса
3. Запаха мяса
4. Степень обескровливания

#### **Занятие № 6: ОПРЕДЕЛЕНИЕ УПИТАННОСТИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ**

**Цель занятия:** приобрести практические навыки по определению упитанности сельскохозяйственных животных (крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, лошади и свиньи).

**Задание:** Провести определение упитанности крупного рогатого скота; упитанности овец и коз; упитанности свиней; упитанности лошадей; упитанность кроликов; упитанность сельскохозяйственной птицы.

*Контрольные вопросы:*

1. Толщина подкожного жира
2. Коровы-первотелки
3. Телята
4. Молодняк
5. Высшая упитанность

Приложение №3

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ  
(ТЕМ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ)**

№1

1. Предмет и задачи дисциплины
2. Актуальность ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства
3. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным
4. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке и транспортировке убойных животных
5. Животные, запрещенные к убою
6. Ветеринарно-санитарное значение перерабатывающих предприятий
7. Типы предприятий мясопереработки
8. Ветеринарно-санитарные и технические требования к предприятиям по переработке животных
9. Способы приемки скота на убойные предприятия
10. Предубойное содержание животных
11. Основные процессы по переработке скота
12. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота
13. Цели использования крови животных
14. Технологическая схема переработки свиней
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных
16. Способы оглушения животных
17. Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных, мяса и мясопродуктов
18. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса
19. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов
20. Топография лимфатических узлов животных, исследуемых при послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре.

№2

1. Схема осмотра голов и внутренних органов убойных животных
2. Ветеринарно-санитарный осмотр голов
3. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов
4. Осмотр селезенки
5. Осмотр печени крупно рогатого скота
6. Ветеринарно-санитарный осмотр туш
7. Ветеринарное клеймение мяса
8. Морфологический состав мяса
9. Соотношение тканей в различных видах мяса
10. Понятия мышечная ткань. Жировая ткань. Соединительная ткань. Костная ткань
11. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы
12. Товароведческая классификация мяса
13. Сортная разрубка мясных туш для розничной торговли
14. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, перерабатывающим больных животных
15. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов больных животных
16. Инфекционные болезни, имеющие большую эпизоотическую значимость
17. Болезни, при которых убой животных для пищевых целей запрещен

18. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка сибирской язвы
19. Влияние паразитов на организм хозяина-носителя
20. Группы возбудителей зооантропонозных болезней.



Приложение №4

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ)**

1. Предмет и задачи дисциплины
2. Актуальность ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства
3. Современное представление о производстве продукции
4. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным
5. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке и транспортировке убойных животных
6. Виды транспорта для перевозки животных
7. Факторы, влияющие на организм животных при транспортировке.
8. Категории упитанности свиней
9. Ветеринарно-санитарное значение перерабатывающих предприятий
10. Типы предприятий мясопереработки
11. Ветеринарно-санитарные и технические требования к предприятиям по переработке животных
12. Надзор, при выборе и отводе участка под строительство боенского предприятия
13. Организация ветеринарно-санитарного надзора на боенских предприятиях
14. Прием животных для переработки на мясокомбинатах
15. Пригодность сырья для переработки на пищевые цели
16. Основные процессы по переработке скота
17. Конвейерная разделка туш убойных животных
18. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота
19. Цели использования крови животных
20. Извлечение из туш внутренних органов
21. Технологическая схема переработки свиней
22. Особенности обработки туш лошадей
23. Технологическая схема переработки кроликов
24. Технологическая схема переработки птицы
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных
26. Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных, мяса и мясопродуктов
27. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса
28. Схема лимфатической системы крупного рогатого скота
29. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов
30. Инструменты для ветеринарно-санитарного осмотра туш органов.

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
(ЭКЗАМЕН)**

1. Схема осмотра голов и внутренних органов убойных животных
2. Ветеринарно-санитарный осмотр голов
3. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов
4. Осмотр селезенки
5. Осмотр желудочно-кишечного тракта
6. Осмотр ливера
7. Осмотр печени крупно рогатого скота
8. Осмотр мочеполовых органов

9. Осмотр легких
10. Ветеринарно-санитарный осмотр туш
11. Ветеринарно-санитарный осмотр туш на финальной точке ветсанэкспертизы
12. Ветеринарное клеймение мяса
13. Обеззараживание продукции животноводства
14. Осмотр мочевого пузыря
15. Непригодные для пищевых целей продукты животноводства
16. Морфологический состав мяса
17. Соотношение тканей в различных видах мяса
18. Понятие мышечная ткань. Жировая ткань. Соединительная ткань. Костная ткань
19. Химический состав мяса
20. Содержание жирных кислот в животном жире
21. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы
22. Послеубойные изменения в мясе
23. Особенности созревания мяса от больных животных
24. Товароведческая классификация мяса
25. Товароведческая маркировка мяса
26. Сортосвая разрубка мясных туш для розничной торговли
27. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, перерабатывающим больных животных
28. Приемка и переработка больных животных
29. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов больных животных
30. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных
31. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных, подвергнутых экстренному убою
32. Степени обескровливания туш
33. Мясо животных, убитых молнией, утонувших, замерзших или при пожарах
34. Мясо от павших и убитых в агональном состоянии животных
35. Правила при сдаче-приемке больных животных
36. Мясо, разрешенное для переработки на консервы
37. Инфекционные болезни, имеющие большую эпизоотическую значимость
38. Критерии ветеринарно-санитарной экспертизы у убойных больных животных
39. Болезни, при которых убой животных для пищевых целей запрещен
40. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни сибирская язва
41. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни ящур
42. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни африканская чума свиней
43. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота
44. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни мелиоидоз
45. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни туляремия
46. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни столбняк

47. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота
48. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни блютанг
49. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни Ньюкасла
50. Влияние паразитов на организм хозяина-носителя
51. Группы возбудителей зооантропонозных болезней
52. Степени и виды опасности возбудителей болезней для человека и животного
53. Группы инвазионных болезней
54. Цистицеркозы: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка
55. Саркоцистоз: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка
56. Токсоплазмоз: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка
57. Трихинеллез: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка.