Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 12:47:37
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)
Донской аграрный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ

МДК. 01.04 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов

Специальность 36.02.01. Ветеринария
на базе 9 классов (основное общее образование)

Форма обучения ***Очная***

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»

Разработчик:

Коротких Ю.О.	_____	ст.преподаватель	-	-
ФИО	(подпись)	(должность)	(ученая степень)	(ученое звание)

Рассмотрено и рекомендовано:

На заседании Методического совета Колледжа протокол заседания от 24.03.2026 № 7

И.о. директора Донского аграрного колледжа _____ Чернышкова О.С.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1.Общие положения

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу междисциплинарного курса МДК.01.04 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов.

Фонд оценочных средств включает контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

Текущий контроль успеваемости проводится в течение семестра в форме периодического выборочного устного опроса, тестирования по пройденным разделам и контроля за выполнением заданий на лабораторных и практических занятиях.

2. Результаты освоения междисциплинарного курса, подлежащие проверке

Результаты обучения (умения, знания, общие компетенции)	**Основные показатели оценки результатов**	**Форма контроля и оценивания**
уметь: – осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного и растительного происхождения (ПК 1.2., ПК 1.4); – проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения (ПК 1.2., ПК 1.4).	-осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного и растительного происхождения; -проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.	– Периодический устный опрос – Тестирование – Наблюдение и оценка качества работ на лабораторных и практических занятиях – Контроль самостоятельной работы – Дифференцированный зачет
знать: — методы проведения лабораторных исследований (ПК 1.2., ПК 1.4); – методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения (ПК 1.2., ПК 1.4); – организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК 1.2., ПК 1.4).	-методы для проведения лабораторных исследований; - методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения: - организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	– Периодический устный опрос – Тестирование – Наблюдение и оценка качества работ на лабораторных и практических занятиях – Контроль самостоятельной работы – Дифференцированный зачет

3. Контрольно-оценочные материалы текущего контроля

В качестве контрольно-оценочных материалов текущего контроля используются:

3.1. Периодический устный опрос

Тема 1.1

Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо

1. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
2. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
3. Боенские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
4. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
5. Убой, основы технологии и переработки свиней.
6. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.

Тема 1.2.

Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов

1. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
2. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
3. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
4. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
5. Методика осмотра продуктов убоя свиней
6. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.

Тема 1.3

Учение о мясе

1. Морфология, химический состав и созревание мяса.
2. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневе-ние, DFD и PSE. Санитарная оценка.
3. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
4. Основные факторы, вызывающие порчу мяса.
5. Определение свежести мяса.

Тема 1.4

Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов

1. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
2. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
3. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
4. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
5. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.

Тема 1.5

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц

1. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
2. Морфология, химический состав и созревание мяса птицы.
3. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы

Тема 1.6

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
3. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
4. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.

Тема 2.1

Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве продуктивных животных.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе продуктивных животных.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе и туляремии.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе животных и птиц.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящуре продуктивных животных

Тема 2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными

1. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.
2. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
3. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
4. Бактериологическое исследования мяса.

Тема 3.1

Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

1. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
2. Требования действующего ГОСТа к заготовляемому молоку.
3. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
4. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
5. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

Тема 4.1

Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.

Критерии оценки устных ответов

Критерии	Качественная оценка образовательных результатов
Ответы на вопросы даны в полном объеме, высказывания связные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры.	Отлично
Вопрос раскрыт не в полном объеме, высказывания в основном связные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры. Ответы на вопросы сигнализируют о наличии проблемы в понимании темы.	Хорошо
Ответы на вопросы в значительной степени зависят от помощи со стороны преподавателя. Высказывания несвязные и нелогичные. Научная лексика не использована, примеры не приведены.	Удовлетворительно
Ответы на вопросы отсутствуют.	Неудовлетворительно

3.2. Пример тестовых заданий

1. Функции государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

1. Контроль за реализацией пищевых продуктов, проверка ветеринарных сопроводительных документов, осмотр, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов, определение их безопасности; клеймение; выдача заключений ведение ветеринарных документов.
2. Ветсанэкспертиза продуктов, браковка и утилизация непригодных в пищу продуктов, наказание виновных в нарушении ветеринарного законодательства.
3. Лабораторные исследования качества продуктов животного и растительного происхождения, оценка их качества; уничтожение не пригодных продуктов.
4. Оформление разрешения на партию пищевых продуктов; уничтожение не пригодных продуктов.

Ответ: 1

2. Права ветеринарных специалистов государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

1. Проверка качества пищевых продуктов, поступивших на рынок; оформление разрешения на продажу.
2. Беспрепятственное посещение торговых павильонов, магазинов, холодильников, складов; проверка безопасности пищевых продуктов, отбор проб пищевых продуктов для ветсанэкспертизы и лабораторных исследований; выдача разрешительных документов; запрещение продажи не исследованных и непригодных продуктов.
3. Контроль правильности сопроводительных документов, ветсанэкспертиза продуктов, клеймение мяса.
4. Сбор сведений о благополучии местности от куда поступает на рынок пищевая продукция; контроль ее качества и разрешение продажи.

Ответ: 2

3. При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из зоны, неблагополучной по заболеванию человека и животных трихинеллезом на наличие личинок трихинелл для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают:

1. 24 среза;
2. 48 срезов;
3. 72 среза;
4. 96 срезов.

Ответ: 4

4. Если на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши обнаруживают не более 3 цистицерков:

1.голову и внутренние органы обеззараживают;
2.тушу направляют на обеззараживание;
3.тушу направляют на утилизацию.

Ответ:2

5. По какой реакции можно определить видовую принадлежность мяса?

1. Формольной реакции.
2. С помощью реакции на пероксидазу.
3. Реакции преципитации.
4. Реакции связывания комплемента.

Ответ: 3

6. ИС «Ветмонитор» обладает новыми техническими возможностями, которые позволили реализовать:

1. Автоматизацию сбора отчётной и другой информации.
2. Расширить справочник видов заболеваний и видов животных.

3. Расширить интерфейс по формированию справок и интерфейс по формированию отчётов.
4. Автоматизацию расчёта плановых и фактических показателей. противоэпизоотических мероприятий (ПЭМ) и диагностических исследований (ДИ).
Ответ: 2,3,4.

7. Для работы с компонентами ФГИС «ВетИС» рекомендуется использовать:
1. Браузер Google Chrome версии 3.0 или выше.
2. Браузере Internet Explorer версии 7.0 и выше, который входит в состав операционной системы Windows.
3. Mozilla Firefox версии 3.0 или выше.
4. Браузере Internet Explorer версии 10.0 и выше, который входит в состав операционной системы Windows.
Ответ: 1,2,3.

8. Выберите наиболее полный перечень автоматизированных систем входящих в состав Федеральной государственной информационной системы в сфере ветеринарии.
1. «Ветис. Паспорт», «Меркурий», «Аргус».
2. «Меркурий», «Аргус», «Ветис. Паспорт», «Ирена», «Гермес», «Ассоль», «Веста», «Цербер», «Сирано»
3. «Меркурий», «Аргус», «Ветис. Паспорт», «Ирена», «Гермес», «Ассоль», «Веста», «Страж».
4. «Меркурий», «Аргус», «Ветис. Паспорт», «Ирена», «Гермес», «Ассоль», «Веста», «Цербер», «Сирано», «Хорриот»
Ответ: 4.

9. Где размещается Федеральная государственная информационная система в сфере ветеринарии?
1. На официальном сайте Минсельхоза России.
2. На официальном сайте Россельхознадзора.
3. На официальном сайте ФГБУ «Центр ветеринарии».
4. На официальном сайте Территориальных управлений Россельхознадзора.
Ответ: 2.

10. Оформление ветеринарно-сопроводительных документов в электронном виде осуществляется с использованием какой федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии?
1. ФГИС ВетИС
2. ФГИС ВЕСТА
3. ФГИС ВАЛТА
4. ФГИС ВетАИС
Ответ: 1

11.Какое заболевание картофеля поражает сосудистое кольцо клубня..
1. кольцевая гниль
2. черная гниль
3. фузариоз
4. черная ножка
Ответ: 1

12. Группа кормов, отличающаяся большим содержанием кальция с своем составе:
1. грубые
2. концентрированные
3. сочные
4. водянистые
Ответ: 1

13. Группа сочных кормов
1. зеленый корм, силос, сенаж, корнеклубнеплоды и др.

2. зерновые злаковые и зернобобовые
3. отруби, жмыхи, шроты, мезга, барда, пивная дробина и др.
4. сено, солома, мякина
Ответ: 1

14. Корма с высоким содержанием энергии:
1. сочные
2. грубые
3. концентраты
4. животного происхождения
Ответ: 3

15. На верхушке и боковой части моркови обнаружили темные пятна покрытые налетом, резко ограниченные от здоровой ткани, округленные и как бы вдавленные в здоровую ткань
1. черная гниль
2. белая гниль
3. бурая гниль
4. серая гниль
Ответ: 1

16. Установит последовательность проводимых при дезинфекции операций:
1.тщательная механическая очистка
2.предварительная дезинфекция (при необходимости)
3.собственно дезинфекция
Ответ: 2,1,3

17. Биологические методы обеззараживания навоза предусматривают:
1.длительное выдерживание,
2.биотермическую обработку,
3.анаэробное сбраживание
4.аэробное окисление
5.все выше перечисленные варианты
Ответ: 5

18. При применении для дезинфекции взвеси свежегашеной извести (методом побелки) установите последовательность:
1. потолок и другие объекты, подлежащие побелке
2. другим дезинфицирующим раствором орошают остальные элементы (пол, кормушки и др.)
3. стены, межстаночные перегородки
Ответ: 3,1,2

19. В хозяйстве, в плане профилактики от инфекции предусматривают специальные ветеринарные мероприятия:
1. диагностические исследования для определения степени неблагополучия пораженного поголовья животных и выявления больных или носителей
2. улучшение условий кормления, содержания и ухода
3. дезинфекцию животноводческих помещений с прилежащей к ним территорией, других объектов и обеззараживание навоза
4. обеззараживание продукции животноводства
Ответ: 1

20. Комплекс мероприятий, направленных на борьбу с грызунами, представляющими угрозу возникновения и распространения инфекционных и инвазионных заболеваний – это:
1.дезинфекция
2.дератизация
3.дезакаризация

Ответ: 2

21. На специализированных животноводческих объектах в зависимости от назначения дезинфекцию подразделяют на:

1.профилактическую и вынужденную
2.первичную и вторичную
3.начальную и конечную
Ответ: 1

22. Установить последовательность орошения поверхности помещений дезинфицирующими растворами:

1.пол в станках, межстаночные перегородки, оборудование, стены
2.потолок и пол в проходе
3. ближний от входа конец помещения
Ответ: 3,1,2

23. Биологические методы обеззараживания навоза предусматривают:

1.длительное выдерживание,
2.биотермическую обработку,
3.анаэробное сбраживание
4.аэробное окисление
5.все выше перечисленные варианты
Ответ: 5

24. Территория комплекса (фермы) разделяют на функциональные зоны:

1.производственного назначения и административно-хозяйственную;
2.производственного назначения, административно-хозяйственную хранения и приготовления кормов и хранения и переработки отходов производства.
3.приготовления кормов и хранения и переработки отходов производства.
Ответ: 2

25. Соотнесите методы и средства дератизации:

1) биологический метод	А) использование естественных врагов грызунов;
2) химический метод	Б) применение ловушек и капканов;
3) механический метод	В) применение остродействующих ядов, антикоагулянтов, хемостериллянтов и отпугивающих средств;
4) физический метод	Г) применение ультразвуковых генераторов.

Ответ: 1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

85-100% правильных ответов – 5 баллов;
75-84% правильных ответов – 4 балла;
55-74% правильных ответов – 3 балла;
Менее 55% правильных ответов – 2 балла.

3.3. Оценка выполненных практических и лабораторных работ, контроль самостоятельной работы

Оценка выполненных практических и лабораторных работ включает подготовку эскизов и рабочих чертежей и их защиту, в ходе которой студент должен продемонстрировать знания правил нанесения размеров, шерохова-

тости, условностей и упрощений при выполнении чертежей; видов изделий и конструкторской документации; правил изображения и обозначения разъемных и неразъемных соединений.

Критерии оценивания:

– «отлично» – студент знает последовательность выполнения чертежа, выполненные эскизы и рабочие чертежи содержат всем необходимые условности и упрощения, учтены особенности простановки размеров;

– «хорошо» – студент знает требования к оформлению чертежей, однако имеются незначительные неточности при их оформлении;

– «удовлетворительно» – студент имеет понятия о правилах изображения деталей, выполнения эскизов и рабочих чертежей этих деталей; выполненные чертежи имеют несущественные несоответствия ЕСКД.

– «неудовлетворительно» – чертежи не предоставлены, либо выполненные чертежи имеют существенные несоответствия ЕСКД.

Оценка за семестр

Семестровая оценка определяется как округленное до целого числа среднее арифметическое оценок текущего контроля, полученных в течение семестра.

4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

Учебным планом по дисциплине «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов» предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

4.1. Задания

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)
Донской аграрный колледж

МДК. 01.04 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов

Специальность: 36.02.01 Ветеринария

Утверждено на заседании Методического совета Колледжа

Протокол № ___
от "__" _____ 20__г.

Инструкция:
1. Внимательно прочтите задание.
2. Место выполнения задания: учебная аудитория _____
3. Максимальное время выполнения задания: ___ мин.
4. Вы можете воспользоваться: плакаты кафедры, справочная литература.

КВАЛИФИКАЦИОННОЕ ЗАДАНИЕ № 0

1. Дайте ответы на следующие вопросы:

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими препредметами.
2. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.

2. Выполните практическую задачу.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.

Директор Донского аграрного колледжа _____ _____
(подпись) (ФИО)

Председатель комиссии _____ _____
(подпись) (ФИО)

Варианты заданий
Вопросы к дифференцированному зачету по дисциплине « Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов»

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
5. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
6. Боенские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
7. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
8. Убой, основы технологии и переработки свиней.
9. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
13. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
15. Технология и технохимический контроль пищевых животных жиров.
10. Сбор, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов.
11. Морфология, химический состав и созревание мяса.
12. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.
13. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).

14. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
15. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
16. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
17. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
18. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
19. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.
20. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
21. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветсанконтроль на производстве
22. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
23. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
24. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у раз-личных видов животных.
25. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
26. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
27. Методика осмотра продуктов убоя свиней
28. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
29. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
30. Распознание мяса здоровых, больных, погибших и убитых в агональном состоянии живот-ных.
31. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса.
32. Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологи-ческого исследования мяса.
33. Пищевые сальмонеллезы (классификация, морфология и культуральные свойства сальмо-нелл).
34. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
35. Клеймение и маркировка мяса.
36. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мя-са и других пищевых продуктов при них.
37. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
38. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.

41. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
42. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
43. Методики определения санитарного качества молока.
44. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.
45. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.
46. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.
47. Бактериологическое исследования мяса.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
49. Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных и паразитарных болезнях животных.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве продуктивных животных.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе продуктивных животных.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе и туляремии.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе животных и птиц.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящуре продуктивных животных.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза при чуме, роже, болезни Ауески и инфекционном атрофическом рините свиней.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза при паразитарных и незаразных болезнях птиц.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе убойных животных.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе, фасциолезе, дикроцелиозе, диктикаулезе, метастронгиллезе и лингватулезе убойных животных.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистирцеркозах овец, оленей и кроликов.
66. Основные принципы ветсанэкспертизы при незаразных болезнях.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое продуктивных животных
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гнойно-гнилостных процессах.

69. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при нарушении обмена веществ.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях и новообразованиях.
71. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
72. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.
73. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
74. Требования действующего ГОСТа к заготовляемому молоку.
75. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
76. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
77. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
79. Определение видовой принадлежности мяса.
80. Порядок отбора проб мяса для бактериологического исследования.
81. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильник
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.
83. Характеристика основных возбудителей заразных болезней. Зооантропонозы.
84. Понятие об инфекции и инфекционном процессе. Методы диагностики, лечения и профилактики.
85. Понятие о паразитизме, инвазии и инвазионных болезнях. Методы диагностики, лечения и профилактики.
86. Незаразная патология продуктивных животных и птицы. Методы диагностики, лечения и профилактики.
87. Понятие о стрессе и его влияние на качество получаемой продукции.

Критерии оценивания

Оценивание дифференцированного зачета производится по каждому вопросу. Ответы на теоретические вопросы оцениваются следующим образом:

Правильный, полный ответ, содержит необходимые пояснения – 5 баллов;

Правильный, не полный ответ, содержит необходимые пояснения – 4 балла;

Не точный, не полный ответ – 3 балла;

Неверный ответ/отсутствие ответа – 2 балла.

Итоговая оценка по дифференцированному зачету определяется как округленное до целого числа среднее арифметическое баллов семестровой оценки (текущего контроля) и баллов по каждому вопросу.

5. ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО И ЗАКРЫТОГО ТИПА ДЛЯ ПРОВЕРКИ ОСТАТОЧНЫХ ЗНАНИЙ

ПК 1.2. Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства.

Задания закрытого типа

1. Каковы функции государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках? *(выберете один вариант ответа):*

1) Ветсанэкспертиза продуктов, браковка и утилизация непригодных в пищу продуктов, наказание виновных в нарушении ветеринарного законодательства.
2) Контроль за реализацией пищевых продуктов, проверка ветеринарных сопроводительных документов, осмотр, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов, определение их безопасности, клеймение, выдача заключений, ведение ветеринарных документов.
3) Лабораторные исследования качества продуктов животного и растительного происхождения, оценка их качества, уничтожение непригодных в пищу продуктов.
4) Оформление разрешения на партию пищевых продуктов, уничтожение непригодных в пищу продуктов.

Правильный ответ: 2.

2. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращают внимание на (*выберете один вариант ответа*):

1) запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши;
2) запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира , наличие жира на поверхности бульона;
3) на внешний вид и цвет туши;
4) упитанность, внешний вид.

Правильный ответ: 2.

3. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота? (*выберете один вариант ответа*):

1) по выступу остистых отростков позвонков;
2) по степени развития скелетных мышц;
3) по толщине кожи;
4) по форме туловища, степени развития скелетных мышц, выступу седалищных бугров и остистых отростков позвонков.

Правильный ответ: 4.

4. При помощи, какой реакции можно определить видовую принадлежность мяса? (*выберете один вариант ответа*):

1) реакции на пероксидазу;
2) реакции преципитации;
3) реакции связывания комплемента;
4) формольной реакции.

Правильный ответ: 2.

5. Каков порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу? *(установите правильную последовательность предложенных вариантов ответов):*

1) внесение в 2 см^3 экстракта 5 капель 0,2% раствора бензидина;
2) добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода;
3) оценка цвет смеси;
4) приготовление вытяжки из мяса.

Правильный ответ: 4, 1, 2, 3.

Задания открытого типа:

1. _____ – это порок яиц, характеризующийся повреждением скорлупы и оболочки под скорлупой с течью, но при сохранении желтка.

Правильный ответ: Тек.

2. При несвойственном мясу запахе и привкусе мясо проветривают в течение двух суток, а затем исследуют пробой варки. При сохранении мясом постороннего запаха и привкуса тушу направляют на_____

Правильный ответ: утилизацию.

3. Органы и туши пораженные злокачественными новообразованиями, а также множественными доброкачественными опухолями направляют на_____.

Правильный ответ: утилизацию.

4. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?_____.

Правильный ответ: Трихинеллоскоп.

5. _____ мёд – это мёд, источником которого являются падь (сладкая клейкая жидкость на листьях растений, представляющая собой выделения живущих на них насекомых) или медвяная роса (сладкий сок, выступающий на листьях или хвое под влиянием резкой смены температур).

Правильный ответ: Падевый.

6. _____ яйца – это яйца, срок хранения которых при температуре от 0°С до 20°С составляет от 8 до 25 сут.

Правильный ответ: Столовые.

7._____– это процесс извлечения внутренних органов из туши сельскохозяйственных животных.

Правильный ответ: Нутровка.

8. Исследование носовой перегородки проводится при диагностике _____ лошадей.

Правильный ответ: сапа.

9. _____ проба – это небольшое количество товара, отобранного из однородной партии, которая характеризует качество всей партии.

Правильный ответ: Средняя.

10. Различают кислотность: активную и _____.

Правильный ответ: титруемую.

11. С целью создания видимости густоты, особенно при фальсификации молока во-

дой или подснятии жира, к нему может быть добавлен _____.
Правильный ответ: крахмал.

12._____ яйцо – это яйцо, взятое из инкубатора как неоплодотворенное.
Правильный ответ: миражное.

13. _____ – это порок консервов, при котором происходит одностороннее или двустороннее вздутие банок со стороны дна или крышки под воздействием образовавшихся в них газов.
Правильный ответ: Бомбаж.

14. Срок хранения диетических куриных яиц при температуре до 20°С составляет ____суток.
Правильный ответ: 7.

14. Мясо, мясные и другие продукты убоя (промысла) животных, молоко, молочные продукты, яйца, иная продукция животного происхождения подлежат ветеринарно-санитарной _____в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей.
Правильный ответ: экспертизе.

15. Молоко, полученное от коров, больных сибирской язвой подлежит _____ после кипячения в течение 30 минут.
Правильный ответ: уничтожению.

ПК 1.4. Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения.
Задания закрытого типа:
1. Если при бактериоскопии мазков-отпечатков были обнаружены единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа, то мясо считается (*выберете один вариант ответа*):
1) некачественным;
2) несвежим;
3) свежим;
4) сомнительной свежести.
Правильный ответ: 3.

2. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево-розовым оттенком лимфатических узлов, pH 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольная реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо получено от (*выберете один вариант ответа*):
1) больного животного или животного, забитого в состоянии агонии;
2) истощенного животного;
3) клинически здорового животного;
4) мертвого животного.
Правильный ответ: 1.

3. Появление синей окраски после добавления к 10–15 мл кипяченого молока 1 мл раствора Люголя указывает на присутствие в молоке (*выберете один вариант ответа*):
1) аммиака;

2) воды;
3) крахмала;
4) соды.

Правильный ответ: 3.

4. Назовите номер Приказа Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, регламентирующий Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарной сопроводительной документации, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях (*выберете один вариант ответа*):

1) 453;
2) 589;
3) 648;
4) 862.

Правильный ответ: 4.

5. Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде осуществляется с использованием федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии (*выберете один вариант ответа*):

1) Варта;
2) Велес;
3) Веста;
4) ВетИС.

Правильный ответ: 4.

Задания открытого типа:

1. Образование сине-зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо _____.

Правильный ответ: свежее.

2. При перемещении сырья животного происхождения за пределы области выписывается ветеринарное свидетельство формы № _____.

Правильный ответ: 2.

3. Животные, поступившие на мясокомбинат без ветеринарных сопроводительных документов должны быть помещены в _____ отделение.

Правильный ответ: карантинное.

4. Если при овоскопии яиц на поверхности желтка видны кровеносные сосуды в виде кольца неправильной формы, то такой порок называют _____ кольцом.

Правильный ответ: кровяным.

5. Ветеринарное свидетельство формы № ___ оформляется на живых животных и биологические объекты.

Правильный ответ: 1.

6. _____ является компонентом ФГИС «ВетИС», предназначенным для регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде, сохранения и обработки информации о них.

Правильный ответ: Меркурий.

7. При определении фальсификации сметаны (или сливок) на предметное стекло наносят небольшую каплю сметаны (сливок), накрывают ее покровным стеклом, под которое вводят каплю спиртового раствора йода. При микроскопическом исследовании препарата хорошо видны окрашенные в _____ цвет зерна крахмала.
Правильный ответ: синий.

8. Ветеринарная справка формы №_____ оформляется при перемещении подконтрольных товаров в пределах муниципального образования – района (города).
Правильный ответ: 4.

9. Ветеринарное свидетельство формы №_____ оформляется на техническое сырье, корма и биологические отходы.
Правильный ответ: 3.

10. Ветеринарные _____ документы (ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки), характеризующие территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое благополучие территорий его происхождения и позволяющие идентифицировать подконтрольный товар, оформляются на подконтрольные товары, включенные в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648.
Правильный ответ: сопроводительные.

11. ВСД в _____ форме оформляются с использованием федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии «ВетИС».
Правильный ответ: электронной.

12. При определении кислотности молока, было установлено, что ее показатель равен 18°Тернера. Это соответствует показателям _____ молока.
Правильный ответ: свежего.

13. При определении фальсификации молока _____ в пробирку наливают 5 мл молока и 4–5 капель 0,2%-ного спиртового раствора розоловой кислоты. При положительной реакции молоко приобретает малиново-красную окраску.
Правильный ответ: содой.

14. При разведении молока водой его плотность _____, так как удельный вес воды равен 1,0.
Правильный ответ: уменьшается.

15. С целью определения в сметане и сливках примеси творога в стакан горячей воды (66–75°С) размешивают одну чайную ложку сметаны или сливок. Если к продукту добавлен творог, то он _____ на дно. Чистая сметана или сливки осадка не дают.

Правильный ответ: оседает.