

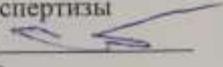
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства**

**Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы**

УТВЕРЖДАЮ

И.о.зав.кафедрой ветеринарно-  
санитарной экспертизы

Семёнов С.Н. 

«8» мая 2018 г

**Фонд оценочных средств**

**По дисциплине Б1.Б.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Для специальности 36.05.01 Ветеринария

Квалификация выпускника – ветеринарный врач

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-8	способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	<p>- знать правила и методы осуществления ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, правила транспортировки грузов подконтрольных государственной ветеринарной службе включая случаи перемещения за пределы РФ</p> <p>- уметь проводить санитарную оценку условий производства и безопасности продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла</p> <p>- иметь навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля показателей качества и безопасности технологических процессов и продукции животного происхождения</p>
ПК-9	способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	<p>- знать правила организации и проведения экспертной оценки технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, санитарной оценки пригодности зданий и сооружений для содержания животных</p> <p>- уметь осуществлять методики оценки и контроля технологических процессов и операций при переработке сырья животного и растительного происхождения, выполнять процедуры оценки санитарного благополучия животноводческих помещений</p> <p>- иметь навыки проведения этапов экспертной оценки технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, а так же животноводческих зданий и сооружений на этапе строительства ввода в эксплуатацию и эксплуатации</p>
ПК-10	способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	<p>- знать правила организации и проведения транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p> <p>- уметь осуществлять методики проведения контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p> <p>- иметь навыки проведения этапов подготовки к транспортировке животных, сырья, продукции животного</p>

		происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
ПК-12	способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)	<p>- знать ветеринарные правила и нормы в области безопасности и качества продукции животного и растительного происхождения (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы и правила)</p> <p>- уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в профессиональной деятельности</p> <p>- иметь навыки практического использования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиНа, HACCP, GMP, ветеринарных норм и правил</p>

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

### 2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
	Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено		зачтено	

## 2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	1-12	Знание современной системы организации ветеринарно-санитарного контроля за поднадзорной продукцией	Лекции, Лабораторные занятия, Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3
ПК-9	способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	1-12	Знание методики проведения и организации ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения	Лекции, Лабораторные занятия, Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3
ПК-10	способностью и готовностью к	1-12	Знание организационной	Лекции,	Устный опрос, тестирование	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3

	организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла		структуры и порядка экспертной оценке технологических процессов и операций при переработке сырья животного и растительного происхождения	Лабораторные занятия, Самостоятельная работа				
ПК-12	способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)	1-12	Знание порядка транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Лекции, Лабораторные занятия, Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного	№ Задания		
				Пороговый	Повышенный	Высокий

			средства (контроля)	уровень (удовл.)	уровень (хорошо)	уровень (отлично)
ПК-8	- знать правила и методы осуществления ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, правила транспортировки грузов подконтрольных государственной ветеринарной службе включая случаи перемещения за пределы РФ	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет Экзамен Курсовая работа	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4
	- уметь проводить санитарную оценку условий производства и безопасности продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет Экзамен Курсовая работа	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4
	- иметь навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля показателей качества и безопасности технологических процессов и продукции животного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет Экзамен Курсовая работа	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4
ПК-9	- знать правила организации и проведения экспертной оценки технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, санитарной оценки пригодности зданий и сооружений для содержания животных	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет Экзамен Курсовая работа	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4
	- уметь осуществлять методики оценки и контроля технологических процессов и операций при переработке сырья животного и растительного происхождения, выполнять процедуры оценки санитарного благополучия животноводческих помещений	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет Экзамен Курсовая работа	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4

	- иметь навыки проведения этапов экспертной оценки технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, а так же животноводческих зданий и сооружений на этапе строительства ввода в эксплуатацию и эксплуатации	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет Экзамен Курсовая работа	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4
ПК-10	- знать правила организации и проведения транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет Экзамен Курсовая работа	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4
	- уметь осуществлять методики проведения контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет Экзамен Курсовая работа	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4
	- иметь навыки проведения этапов подготовки к транспортировке животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет Экзамен Курсовая работа	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4
ПК-12	- знать ветеринарные правила и нормы в области безопасности и качества продукции животного и растительного происхождения (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы и правила)	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет Экзамен Курсовая работа	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4
	- уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в профессиональной деятельности	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет Экзамен Курсовая работа	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4	Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4

	<p>- иметь навыки практического использования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиНа, ХАССП, GMP, ветеринарных норм и правил</p>	<p>Лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Зачет Экзамен Курсовая работа</p>	<p>Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.1, 3.2, 3.4</p>
--	--	---	--	--	--	--

## 2.4 Критерии оценки на зачете

Зачет по дисциплине выставляется по итогам проведенного текущего контроля.

Оценка	Критерии
«зачтено»	Тестирование: уровень освоения компетенций – пороговый, продвинутый, высокий Выполнение заданий всех лабораторных занятий.
«не зачтено»	Тестирование: уровень освоения компетенций – компетенция не сформирована. Не выполнены задания лабораторных занятий.

## 2.5 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

## 2.6 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.7 Критерии оценки тестов

Ступени уровней	Отличительные признаки	Показатель оценки
-----------------	------------------------	-------------------

освоения компетенций		сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55% баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75% баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90% баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста.

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

#### **3.1 Вопросы к зачету**

1. Перечислить методы определения видовой принадлежности мяса.
2. По каким внешним признакам можно определить видовую принадлежность мяса.
3. Отличительные признаки туш говядины и конины.
4. Внешние признаки тушек кроликов, кошек, нутрий.
5. Отличительные признаки некоторых частей скелета лошади и КРС.
6. Отличительные признаки некоторых частей скелета кошки и кролика.
7. Отличительные признаки некоторых частей скелета собаки и барана.
8. Техника постановки реакции на гликоген. Оценка результатов.
9. Сущность реакции преципитации при определении вида мяса. Подготовка пробы мышечной ткани для реакции.
10. Техника постановки реакции преципитации. Оценка результатов.
11. Органолептические признаки мяса больных и павших животных.
12. Перечислить лабораторные методы определения мяса больных и павших животных.
13. Методы определения степени обескровливания мяса.
14. Техника бактериоскопии мяса.
15. Сущность техники бензидиновой реакции на пероксидазу.
16. Сущность и техника формольной реакции.
17. Санитарная оценка мяса больных и павших животных.
18. Категории упитанности КРС.
19. Категории упитанности свиней.
20. Категории упитанности овец.
21. Категории упитанности лошадей.
22. Категории упитанности кроликов.
23. Требования к птице, предназначенной для убоя.
24. Категории и определение упитанности туш КРС.
25. Категории и определение упитанности туш овец.
26. Категории упитанности мяса птиц.
27. Категории качества свинины.
28. Сортовая разделка говядины.
29. Сортовая разделка свинины.
30. Сортовая разделка баранины.
31. Основные ветеринарные клейма.
32. Основные товароведческие клейма.

33. Добавочные клейма.
34. Товароведческие клейма для свинины.
35. Назвать основные цеха и объекты на территории мясокомбината.
36. Устройство скотобазы.
37. Порядок сдачи-приемки животных для убоя.
38. Описать порядок и основные технологические приемы при конвейерной разделке КРС.
39. Особенности технологии переработки свиней.
40. Обработка субпродуктов.
41. Лимфоузлы головы КРС, свиней.
42. Лимфоузлы передней части туши КРС, свиней.
43. Лимфоузлы задней части туши КРС, свиней.
44. Лимфоузлы внутренних органов КРС, свиней.
45. Порядок осмотра продуктов убоя на точках ветсанэкспертизы при конвейерной переработке КРС.
46. Порядок осмотра продуктов убоя на точках ветсанэкспертизы при конвейерной переработке свиней.

### 3.2 Вопросы к экзамену

1. Основные задачи ветеринарно-санитарных экспертов в производстве продуктов животноводства.
2. Официальные справочные материалы, используемые ветсанэкспертом в своей работе.
3. Ветеринарная обработка скота перед погрузкой. Погрузка и правила перевозки скота железнодорожным транспортом.
4. Обработка вагонов после перевозки в них животных, мяса и продуктов животного происхождения.
5. Транспортировка животных автотранспортом.
6. Влияние транспортировки на предубойное состояние животных и качество мяса.
7. Порядок сдачи и приема животных для убоя.
8. Предубойный осмотр и случаи направления животных на санитарную бойню.
9. Болезни и особые случаи, при которых животные не допускаются к убою.
10. Ветсанэкспертиза при патологических изменениях тканей и органов животных.
11. Принципы устройства и технологии современных мясокомбинатов.
12. Ветсантребования к бойням, выбор места строительства, водоснабжение, удаление и обезвреживание промывных вод и навоза боен.
13. Технология убоя и разделки крупного рогатого скота.
14. Точки ветсанэкспертизы в убойном цехе мясокомбината и их назначение.
15. Влияние условий убоя и разделки животных на сохраняемость мяса.
16. Пищевое значение различных тканей мяса и отрубов туши.
17. Клейма и штампы для мяса и порядок их применения.
18. Исследование головы убойных животных.
19. Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.
20. Меры личной профилактики рабочих боен и сырьевых предприятий. Профессиональные антропозоонозные болезни.
21. Методы исследования для установления видовой принадлежности мяса.
22. Процесс созревания мяса. Методы его ускорения.
23. Особенности созревания мяса больных животных.
24. Санитарное значение мяса от вынужденного убоя.
25. Санитарное и экономическое значение санитарных боен. Определение мяса больного и павшего животного.
26. Сортировка мяса по полу, возрасту, виду животных и термической обработке.
27. Способы обезвреживания условно-годного мяса.

28. Способы убоя и разделки туш свиней, расстановка ветеринарных точек при убое свиней.
29. Химическая сущность разложения мяса и методы определения его свежести.
30. Нежелательные изменения мяса при хранении. Причины и условия их возникновения.
31. Цели и методика исследования внутренних органов убитых животных.
32. Пищевые, лечебные, технические, кормовые продукты переработки крови.
33. Понятие о субпродуктах, их переработка и использование.
34. Санитарная экспертиза животных жиров.
35. Лимфатическая система животных и ее значение при ветсанэкспертизе.
36. Лимфатические узлы головы и ливера.
37. Лимфатические узлы передней половины туши крупного рогатого скота и свиней.
38. Лимфатические узлы задней половины туши крупного рогатого скота.
39. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.
40. Особенности ветсанэкспертизы при сибирской язве у свиней. Убой животных после прививок.
41. Патологоанатомические формы туберкулеза и их значение для санитарной оценки мяса.
42. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при бруцеллезе.
43. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауески и бешенстве.
44. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лептоспирозе.
45. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе свиней.
46. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней.
47. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе крупного рогатого скота и кур.
48. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.
49. Трихинеллез: образование капсул, распространение трихинелл в туше, техника исследования, резистентность капсул, санитарная оценка продуктов убоя.
50. Цистицеркозы не передающиеся человеку, санитарная оценка продуктов убоя.
51. Методы обезвреживания мяса при цистицеркозах.
52. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при фасциолезе и эхинококкозе.
53. Ветсанэкспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо рыбы.
54. Понятие о токсикоинфекциях.
55. Значение сальмонелл в эпидемиологии пищевых токсикоинфекций.
56. Случай, требующие бактериологического исследования мяса на сальмонеллы.
57. Взятие и упаковка проб для лабораторного исследования продуктов убоя на сальмонеллы.
58. Схема бактериологического анализа мяса на исключение микробов группы сальмонелл.
59. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микробами.
60. Пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. Botulinum*.
61. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.
62. Ветеринарно-санитарная оценка молока при различных инфекционных заболеваниях (туберкулез, бруцеллез, ящур).
63. Факторы, влияющие на состав, свойства и санитарное состояние молока.
64. Характеристика микрофлоры молока.
65. Определение общей бактериальной загрязненности молока. Определение молока коров, больных маститом. Санитарная оценка молока.
66. Определение жира и белка в молоке.
67. Цели и методы определения кислотности и плотности молока. Факторы влияющие на эти показатели.

68. Ферменты молока и их значение для проведения ветсанэкспертизы.
69. Особенности ветсанэкспертизы мяса птиц.
70. Методы убоя и разделки птиц.
71. Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение яиц, схема экспертизы яиц.
72. Порядок использования яиц при различных пороках.
73. Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся минеральными ядами.
74. Санитарная оценка продуктов убоя животных, отравившихся ядами растительного и животного происхождения.
75. Обезвреживание пищевых продуктов, загрязненных радиоактивными веществами.
76. Особенности переработки животных, подвергшихся радиоактивному воздействию.
77. Методы консервирования мяса и их санитарно-экономическое значение.
78. Схема консервного производства, термическая экспозиция при стерилизации и санитарная оценка баночных консервов.
79. Технология и гигиена изготовления вареных колбасных изделий.
80. Особенности технологии убоя и ветсанэкспертиза мяса кроликов при инфекционных и инвазионных болезнях.
81. Пищевые продукты, подлежащие ветсанэкспертизе, при их продаже на рынке.
82. Порядок ветосмотра привозного мяса и мясопродуктов.
83. Особенности ветсанэкспертизы мяса промысловых животных.
84. Задачи и методы исследования молока на рынках.
85. Задачи и методы исследования молочных продуктов в условиях рынков.
86. Санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения.
87. Качественная характеристика и санитарная оценка мёда.

### **3.3 Тестовые задания**

#### **№ 1**

Яйцо, с каким из указанных пороков относится к техническому браку:

- 1) Бой;
- 2) Выливка;
- 3) Присушка;
- 4) Миражное.

#### **№ 2**

Какая масса соответствует яйцу 1 категории:

- 1) более 65 г;
- 2) 55 – 65 г;
- 3) 45 – 55 г;
- 4) менее 45 г.

#### **№ 3**

Какие справочные материалы используют ветеринарные врачи – эксперты:

- 1) Учебники;
- 2) Справочники;
- 3) Предписывающие нормативные документы;
- 4) Методические рекомендации.

#### **№ 4**

Какой автотранспорт может использоваться для перевозки животных:

- 1) Самосвал;
- 2) Бортовая машина;
- 3) Тракторная тележка;
- 4) Закрытая будка.

#### **№ 5**

Какую форму имеют основные ветеринарные клейма:

- 1) Прямоугольная и овальная;
- 2) Треугольная и овальная;

- 3) Круглая и овальная;
- 4) Круглая и прямоугольная.

**№ 6**

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.

**№ 7**

Какое из перечисленных животных болеет трихинеллёзом:

- 1) Кролик;
- 2) Кошка;
- 3) Лось;
- 4) Кабан.

**№ 8**

Как поступают с наружным жиром при трихинеллёзе:

- 1) Уничтожают;
- 2) Утилизируют;
- 3) Перетапливают;
- 4) Выпускают без ограничений.

**№ 9**

Какой из цистицеркозов опасен для человека:

- 1) *Cysticercosis suum*;
- 2) *Cysticercosis tenuicolis*;
- 3) *Cysticercosis pisiformis*;
- 4) *Cysticercosis tarandi*.

**№ 10**

Какая из указанных рыб является проходной:

- 1) Морской окунь;
- 2) Горбуша;
- 3) Стерлядь;
- 4) Щука.

**№ 11**

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.

**№ 12**

Испорченную рыбу можно выявить с помощью:

- 1) Краски Ямщикова;
- 2) Реактива Эбера;
- 3) Метода Шонберга;
- 4) Прибора «Лактан».

**№ 13**

Какое заболевание рыбы представляет опасность для человека:

- 1) Септицемия;
- 2) Чума щук;
- 3) Описторхоз;
- 4) Оспа.

**№ 14**

Кислотность рыбных консервов определяется по формуле:

- 1)  $X = n \cdot K \cdot 250 \cdot 100 / 50 \cdot a$ ;

2)  $X = n \cdot K \cdot 250 / 100 \cdot 50 \cdot a$ ;

3)  $X = A \cdot K \cdot 25 \cdot 100 / 50 \cdot a$ ;

4)  $X = A \cdot a \cdot 250 \cdot 100 \cdot 50 / n$ .

**№ 15**

Шкура телят-сосунов называется:

- 1) Склизок;
- 2) Опоек;
- 3) Выросток;
- 4) Полукожник.

**№ 16**

Шкуры ягнят 4-х месячного возраста называются:

- 1) Обыкновенные старицы;
- 2) Тяжёлый молодняк;
- 3) Лёгкий молодняк;
- 4) Мерлушки.

**№ 17**

Пикало это:

- 1) Трахея;
- 2) Кишечник;
- 3) Мочевой пузырь;
- 4) Пищевод.

**№ 18**

Выход крови при вертикальном обескровливании КРС к живой массе составляет:

- 1) 4 – 4,5 %;
- 2) 5 – 5,5 %;
- 3) 6 – 6,5 %;
- 4) 7 – 7,5 %.

**№ 19**

Переокисное число свежего жира:

- 1) до 0,03;
- 2) 0,03 – 0,06;
- 3) 0,07 – 0,1;
- 4) более 0,1.

**№ 20**

Укажите субпродукт, относящийся к I категории:

- 1) Трахея;
- 2) Семенники;
- 3) Мозги;
- 4) Уши.

**№ 21**

Что из перечисленного не является эндокринным сырьём:

- 1) Семенники;
- 2) Вымя;
- 3) Панты;
- 4) Эмбрион.

**№ 22**

Укажите возбудителя пищевого токсикоза:

- 1) Сальмонеллы;
- 2) Кишечная палочка;
- 3) Протей;
- 4) Стрептококки.

**№ 23**

В состав малого «пёстрога» ряда не входит:

- 1) Глюкоза;
- 2) Маннит;
- 3) Лактулоза;
- 4) Арабиноза.

**№ 24**

Средой накопления не является:

- 1) Кауфмана;
- 2) Щукевича;
- 3) Киллиана;
- 4) Мюллера.

**№ 25**

На агаре Эндо сальмонеллы растут в виде:

- 1) тёмно-красных колоний с металлическим блеском;
- 2) круглых прозрачных колоний с голубоватым оттенком;
- 3) тонкого налёта с изрезанными краями;
- 4) слабо-розовые колонии.

**№ 26**

Сублимационная сушка это:

- 1) Способ консервирования;
- 2) Способ дезинфекции;
- 3) Способ лабораторной экспертизы;
- 4) Способ переработки.

**№ 27**

Смешанный посол это взаимное использование:

- 1) Соли и сахара;
- 2) Соли и нитритов;
- 3) Соли и нитратов;
- 4) Сухого и мокрого способов.

**№ 28**

Как называется аппарат для измельчения мяса:

- 1) Зайчок;
- 2) Волчок;
- 3) Бычок;
- 4) Крольчок.

**№ 29**

Скопление воздуха под оболочкой колбас называется:

- 1) Лампа;
- 2) Торшер;
- 3) Фонарь;
- 4) Абажур.

**№ 30**

Количество влаги в варёных колбасах определяется по формуле:

- 1)  $X = (a - b) \cdot 100 / c$ ;
- 2)  $X = (a - b) \cdot 10 / c$ ;
- 3)  $X = (a + b) \cdot 100 \cdot c$ ;
- 4)  $X = (a - b) \cdot 10 \cdot c$ .

**№ 31**

Не допускаются в продажу колбасные изделия с содержанием нитритов:

- 1) более 35 мг на 100 г продукта;
- 2) более 30 мг на 100 г продукта;
- 3) более 25 мг на 100 г продукта;
- 4) более 20 мг на 100 г продукта.

**№ 32**

Гречишный мёд классифицируется как:

- 1) Падевый;
- 2) Монофлорный;
- 3) Полифлорный;
- 4) Смешанный.

**№ 33**

Содержание воды в мёде не должно быть выше:

- 1) 1 %;
- 2) 11 %;
- 3) 21 %;
- 4) 31 %.

**№ 34**

Вкус мёда рекомендуется определять при температуре:

- 1) 10 °С;
- 2) 20 °С;
- 3) 30 °С;
- 4) 40 °С.

**№ 35**

Какая примесь в мёде определяется с помощью нитрата серебра:

- 1) Свекловичная патока;
- 2) Крахмал;
- 3) Мука;
- 4) Желатин.

**№ 36**

Продажа, каких из перечисленных грибов разрешена:

- 1) Белые;
- 2) Опята;
- 3) Бесянки;
- 4) Вёшенки.

**№ 37**

Помидорный рассол должен содержать поваренную соль в количестве:

- 1) не более 3 %;
- 2) 3 – 8 %;
- 3) 8 – 11 %;
- 4) более 11 %.

**№ 38**

Кислотное число растительного масла определяется по формуле:

- 1)  $X = a \cdot 5,611 / б$ ;
- 2)  $X = a \cdot 3,812 / б$ ;
- 3)  $X = a \cdot 5,611 \cdot б$ ;
- 4)  $X = a \cdot 3,812 \cdot б$ .

**№ 39**

Альдегиды в растительном масле не определяются реакцией:

- 1) Флороглюцина в эфире;
- 2) Флороглюцина в ацетоне;
- 3) Резазурина в феноле;
- 4) Резорцина в бензоле.

**№ 40**

При проведении 240 экспертиз в день штат лаборатории ВСЭ на рынках представлен:

- 1) 1 ветеринарный врач, 1 лаборант, 1 ветсанитар;
- 2) 2 ветеринарных врача, 1 лаборант, 2 ветсанитара;
- 3) 1 ветеринарный врач, 2 лаборанта, 2 ветсанитара;

4) 2 ветеринарных врача, 2 лаборанта, 1 ветсанитар.

**№ 41**

Какое из указанных помещений отсутствует в лаборатории ВСЭ на рынке:

- 1) Помещение для хранения дезсредств;
- 2) Кабинет заведующего;
- 3) Холодильник;
- 4) Торговый зал.

**№ 42**

Каковы условия убоя свиней больных рожей:

- 1) Убой проводится на общих основаниях;
- 2) Убой запрещён;
- 3) Убой проводится на санитарной бойне;
- 4) Решение зависит от формы заболевания.

**№ 43**

Какой промежуток времени отведён для проведения ветеринарно-санитарных мероприятий при выявлении на конвейере сибирской язвы:

- 1) 1 ч;
- 2) 6 ч;
- 3) 12 ч;
- 4) 24 ч.

**№ 44**

При оспе крупного рогатого скота продукты убоя:

- 1) Выпускаются без ограничений;
- 2) Утилизируются;
- 3) Уничтожаются;
- 4) Убой запрещён.

**№ 45**

Мясо животного, убитого молнией:

- 1) Направляется в проварку;
- 2) Утилизируется;
- 3) Выпускается без ограничений;
- 4) Используется в зависимости от результатов бактериологического исследования.

**№ 46**

Объектом скотобазы не является:

- 1) Карантинное отделение;
- 2) Изолятор;
- 3) Санитарная бойня;
- 4) Разгрузочные площадки.

**№ 47**

Какой из перечисленных случаев классифицируется как вынужденный убой:

- 1) Перелом;
- 2) Бесплодие;
- 3) Утопление;
- 4) Угроза стихийного бедствия.

**№ 48**

Для обезвреживания условно годного мяса готовят куски массой:

- 1) не более 0,5 кг;
- 2) не более 1 кг;
- 3) не более 1,5 кг;
- 4) не более 2 кг.

**№ 49**

Какой из морских беспозвоночных не используется в пищу:

- 1) Трепанг;

- 2) Морской гребешок;
- 3) Морской конёк;
- 4) Мидия.

#### № 50

При пироплазмидозе желтушность туши исчезла в течение 48 ч. Как поступить с тушей:

- 1) Провести бактериологическое исследование;
- 2) Выпустить без ограничения;
- 3) Техническая утилизация;
- 4) Уничтожить.

### 3.4 Задания для выполнения курсовой работы.

Тематика и задания для выполнения курсовой работы представлены в Методических указаниях по выполнению и оформлению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов фак-та ветеринар. медицины и технологии животноводства, обучающихся по специальности 36.05.01. «Ветеринария» очной и заочной формы обучения / О.М. Мармурова, С.Н. Семёнов. – Воронеж: ФГБОУ ВПО ВГАУ, 2015. – 19 с.

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

### 4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014

#### 4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	В соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Семёнов С.Н., Мармурова О.М.
5.	Вид и форма заданий	Тестирование, собеседование
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Семёнов С.Н., Мармурова О.М.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

### 4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

- 1.1, 2. 3, 3. 2, 4. 1, 5. 1 , 7. 4, 8. 2, 9. 1, 10. 2, 11. 1, 12.1, 13. 2, 14. 3, 15. 4, 16.1, 17. 2, 18. 3, 19. 4, 20. 1, 21. 1, 22. 3, 23. 1, 24. 2, 25. 1, 26. 2, 27. 3, 28. 1, 29. 1, 30. 2, 31. 3, 32. 2, 33. 1, 34. 1, 35. 2, 36. 3, 37. 1, 38. 2, 39. 4, 40. 4, 41. 3, 42. 4, 43. 1, 44. 2, 45. 1, 46. 3, 47. 2, 48. 3, 49. 3, 50. 1.

Рецензент: Начальник отдела государственного ветеринарного контроля  
Управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук  
Андреев М.М.