

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 24.04.2025 12:35:14
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506475208abc93ea97a503b072

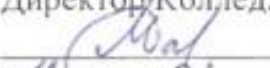
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Алтайский государственный аграрный университет»

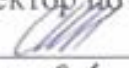
СОГЛАСОВАНО

Директор Колледжа АПТ

 М.А. Савин
«16» 01 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин
«16» 01 2025 г.

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.12 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

по специальности 36.02.01 Ветеринария

Барнаул 2025

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
К ООП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО
36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 657 от 23 ноября 2020 г.) и рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.12 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Комплект контрольно-оценочных средств включает задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины ОП.12 Ветеринарно-санитарная экспертиза обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 36.02.01 Ветеринария следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
У1 - проводить предубойный осмотр животных	Демонстрация умения проводить предубойный осмотр животных	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
У2 - вскрывать трупы животных	Демонстрация умения вскрывать трупы животных	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
У3 - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований	Демонстрация умения проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
У4 - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения	Демонстрация умения консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
У5 -проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения	Демонстрация умения проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
У6 -проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения	Демонстрация умения проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет

У7 -проводить утилизацию конфисков и зараженного материала	проводить утилизацию конфисков и зараженного материала	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
31 - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения	демонстрация знания правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
32 - методику предубойного осмотра животных	демонстрация знания методики предубойного осмотра животных	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
33 - правила проведения патологоанатомического вскрытия	демонстрация знания правил проведения патологоанатомического вскрытия	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
34 - приемы постановки патологоанатомического диагноза	демонстрация знания приемов постановки патологоанатомического диагноза	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
35 -стандарты на готовую продукцию животноводства	демонстрация знания стандартов на готовую продукцию животноводства	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
36 - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика	демонстрация знания пищевых токсикоинфекций, токсикоза и их профилактика	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
37 - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения	демонстрация знания методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
38 - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения	демонстрация знания правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
ПК1.3 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	Демонстрация готовности проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины

1.3. Материалы для оценки компетенций

ПК1.3 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств

Задания открытого типа

1. Разделка туш крупного рогатого скота проводится в следующем порядке (расположите в правильной последовательности) - удаление внутренних органов; отделение головы; снятие шкуры; расчленение туши; туалет туши полутуш)
2. Сколько предусмотрено способов разделки туш свиней?
3. Технологическая операция удаления внутренних органов при разделке туши называется
4. Как это называется? Снятие шкуры с головы, живота, груди, конечностей.
5. Как это называется? Удаление внутренних органов из туш животных.
6. Как это называется? Удаление внутренних органов из тушек птицы.
7. Как это называется? Удаление слизистой оболочки с кишок.
8. Как это называется? Помещение, используемое для убой больных и рогатого скота?
14. Сколько точек ветосмотра на конвейере по переработке лошадей?.....
15. Сколько точек ветосмотра на конвейере по переработке птицы.....
16. Если при убое бактериоскопией установлена сибирская язва, то тушу с внутренними органами и шкурой
17. На какое исследование подвергаются дикие промысловые животные
18. Запрещается убой животных на мясо до: ...
19. При перевозке живых животных, птицы, рыбы, пчел выдается ветеринарное свидетельство (формы):.....
20. При перевозке продукции животного происхождения выдается ветеринарное свидетельство (формы):
21. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :
22. Осмотр селезенки имеет большое диагностическое значение для выявления
23. На мясокомбинатах при проведении ветсанэкспертизы, вскрывают лимфоузлы туши при отсутствии показаний?.....
24. Массетер - это...
25. С какой целью при осмотре головы лошадей, ослов и мулов ее разрубают вдоль носовой перегородки?
26. Контроль за выполнением инструкции по ветеринарному клеймению мяса возлагается на.....
27. На линии по переработке свиней со съемкой шкуры первая точка ветосмотра введена для выявления
28. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра внутренних органов (легкие, селезенка, почки, сердце, печень, вымя, желудок и кишечник)
29. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра

продуктов убоя (осмотр ливера, исследование головы, осмотр внутренних органов, кроме ливера, осмотр туши).....

30. Основным методом при ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя является.....

31. Если при убое бактериоскопией установлена сибирская язва, то тушу с внутренними органами и шкурой

32. Определите последовательность осмотра сердца.....

33. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя верблюдов проводят аналогично осмотру.....

34. Жевательные мышцы, которые исследуют на трихинеллез, называют....

Задания закрытого типа

1. Запрещается убой на мясо животных больных и подозреваемых по заболеванию:

- а) столбняком
- б) некробактериозом
- в) листериозом
- г) парагрипп крупного рогатого скота

В ответ запишите букву правильного ответа

2. Возбудитель сибирской язвы при доступе кислорода и при температуре 15-42°C превращается в спорную форму уже через:

- а) 1,6 часов
- б) 2,24 часа
- в) 3,48 часов
- г) 4 часа

В ответ запишите букву правильного ответа

3. Человек при употреблении в пищу говядины зараженной цистицеркозом заболевает:

- а) цистицеркозом
- б) тениозом
- в) тениаринхозом
- г) описторхозом

В ответ запишите букву правильного ответа

4. Трихинеллез поражает:

- а) плотоядных и всеядных животных
- б) травоядных животных
- в) травоядных, плотоядных и всеядных животных
- г) всеядных животных

В ответ запишите букву правильного ответа

5. По данным бактериологического исследования мяса вынужденного убоя животного вследствие отравления оно может быть признано:

- а) пригодным для пищевых целей через промпереработку на безоболочные колбасные изделия, консервы
- б) пригодным для использования через общественное питание в столовых, буфетах
- в) пригодным для пищевых целей
- г) пригодным для использования через рынки

В ответ запишите букву правильного ответа

6. Продукты убоя исследуют на трихинеллез:

- а) при разрезе органов и тканей визуально
- б) микроскопируют расплющенные срезы мышечной ткани
- в) микроскопируют осадок после переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке
- г) органолептически

В ответ запишите буквы правильных ответов без пробелов и запятых

7. Куда направляют мясо животных убитых электрическим током и молнией?

- а) для приготовления мясных консервов
- б) для приготовления вареных колбас
- в) после проварки в пищу людям
- г) после проварки в корм пушным зверям

В ответ запишите букву правильного ответа

8. Как поступают с молоком, полученным от коров положительно реагирующих на бруцеллез?

- а) используют без ограничений
- б) кипятят 10 минут и уничтожают
- в) пастеризуют при 90°C 5 мин
- г) перерабатывают на топленое масло

В ответ запишите букву правильного ответа

9. Запрещается убой на мясо животных:

- а) находящихся в состоянии агонии
- б) однокопытных, не подвергнутых маллеинизации
- в) больных лейкозом
- г) больных некробактериозом

В ответ запишите буквы правильных ответов без пробелов и запятых

10. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?

- а) Филин
- б) Стейк
- в) Клевер
- г) Гастрол

В ответ запишите букву правильного ответа

11. В скольких граммах полукопченой колбасы не допускается обнаружение бактерий рода сальмонелла?

- а) в 1 грамме
- б) в 0,1 грамме
- в) в 50 граммах
- г) в 25 граммах

В ответ запишите букву правильного ответа

12. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

- а) хранят до проведения экспертизы
- б) ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу и утилизируют после проведения экспертизы
- в) при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным
- г) выполняются все требования

В ответ запишите букву правильного ответа

Ответ: _____

13. В каких случаях животных после выгрузки размещают в карантинном отделении:

- а) при неправильно оформленном сопроводительном ветеринарном документе
- б) при наличии павшего животного
- в) при выявлении стрессового состояния животных
- г) с признаками уныния

В ответ запишите буквы правильных ответов без пробелов и запятых

14. При обширных поражениях паренхиматозных органов воспалительного незаразного характера и выявлении патологических изменений в регионарных лимфоузлов:

- а) пораженные органы утилизируют
- б) туши направляют на проварку
- в) туши направляют на бактериологический анализ с последующим решением вопроса об использовании мяса
- г) туши сжигают

В ответ запишите буквы правильных ответов без пробелов и запятых

15. Диагностика отравления животных:

- а) выявление патологоанатомических признаков отравления
- б) химико-токсикологические исследования органов, тканей, содержимого желудка и кишечника
- в) бактериологическое исследование органов и тканей
- г) серологическое исследование

В ответ запишите буквы правильных ответов без пробелов и запятых

2. Задания для оценки образовательных достижений дисциплины

2.1. Текущий контроль

2.1.1. Теоретические задания для устного опроса.

1. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» ее значение, задачи. Роль дисциплины в подготовке специалиста
2. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Значение откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке
5. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы.
6. Задачи ветеринарно-санитарной службы при транспортировании убойных животных.
7. Способы транспортирования убойных животных.
8. Подготовка животных к транспортированию.
9. Оформление транспортной документации.
10. Профилактика транспортного травматизма.
11. Болезни животных, связанные с транспортированием.
12. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных
13. Порядок сдачи и приема животных (птицы) на боенские предприятия, их размещение, сортировка.
14. Режим предубойного содержания, его влияние на убойный выход и качество мяса.
15. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр, его значение.
16. Ветеринарно-санитарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных.
17. Типы и структура боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика.
18. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации боенских убойных и мясоперерабатывающих пунктов.
19. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
20. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
21. Современные технологические схемы убоя животных (птицы).
22. Первичная переработка туши (тушек) на конвейерных линиях м/к.
23. Способы обескровливания. Туалет туши.
24. Ветеринарно-санитарный контроль
25. Роль и значение ОПВК в работе мясоперерабатывающих предприятий.
26. Личная гигиена и гигиена труда
27. Правила проведения патологоанатомического вскрытия; приемы постановки патологоанатомического диагноза;
28. Методы вскрытия трупов разных видов животных и их применение.
29. Порядок исследования трупа и последовательность его вскрытия.

30. Правила проведения патологоанатомического вскрытия; приемы постановки патологоанатомического диагноза
31. Цель и значение послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра голов, туш и внутренних органов.
32. Организация рабочих мест по послеубойному ветеринарно-санитарному осмотру продуктов убоя на м/к, бойнях.
33. Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе.
34. Методика и техника послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов. Клеймение.
35. Субпродукты: классификация, пищевая ценность, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза.
36. Пищевые жиры – изменение жира в процессе переработки и хранения, ветеринарно-санитарная экспертиза.
37. Кишечное сырье – пороки, ветеринарно-санитарная экспертиза.
38. Кровь: пищевая ценность, способы хранения, ветеринарно-санитарная экспертиза.
39. Утилизация ветеринарных конфискатов.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, тушек и органов при септических процессах, болезнях ж.к.т., органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, механических травмах
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза убоя животных, перенесших острые отравления, подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками.
42. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию сильнодействующих веществ.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях, отравлениях и радиационном загрязнении, сроки убоя животных
44. Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, классификация.
45. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.
46. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами.
47. Характеристика бактерий, методы типизации и дифференциации.
48. Санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных микроорганизмами.
49. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами.
50. Профилактика пищевых инфекций и токсикозов.
51. Отбор проб. Упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериального исследования в лабораторию.
52. Лабораторное исследование мяса и мясопродуктов на наличие бактерий сальмонелл.
53. Убой больных животных, его обоснование и порядок проведения.
54. Различия мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агонизирующем состоянии животных.
55. Санитарная оценка продуктов убоя.

56. Обезвреживание мяса и мясных продуктов в высокой, низкой температуре и посолом.
57. Режимы обезвреживания, пути реализации продуктов.
58. Определение свежести вареных колбас по результатам органолептического исследования.
59. Определение свежести вареных колбас по результатам лабораторного исследования.
60. Химический состав и пищевая ценность молока.
61. Факторы, влияющие на химический состав, свойства молока, на бактерицидные свойства.
62. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока, его первичная обработка и хранение на ферме.
63. Способы и режимы обезвреживания молока.
64. Контроль санитарного качества молока на фермах. Мероприятия по повышению качества молока.
65. Способы приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для приготовления масла и сыров.
66. Исследование побочных продуктов переработки молока.
67. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты.
68. Пищевое значение яиц, их строение и химический состав.
69. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц.
70. Пороки яиц. Яйца, как возможный источник инфекционных заболеваний.
71. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов.
72. Классификация товарных яиц по ГОСТу Понятие о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.
73. Устройство, оборудование, функции и задачи лаборатории.
74. Требования к доставке продукции на рынки, правила их ветеринарно-санитарной экспертизы, ведение документации.
75. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.
76. Особенности и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы, яиц.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, меда, растительных пищевых продуктов.
78. Ветеринарно-санитарная оценка сушеных и свежих грибов. Утилизация ветеринарных конфискатов.
79. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках.
80. Предпосылки и этапы становления сертификации в России. Основные понятия в области сертификации.
81. Законодательная база сертификации, нормативные документы.
82. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты.
83. Структура системы сертификации ГОСТов

Критерии оценивания устных ответов:

Оценка «5» ставится, если обучающийся показал полное знание и понимание всего материала, смог составить полный и правильный ответ, сформулировал точное определение и истолкование основных понятий, аргументировано утверждал суждение.

Оценка «4» ставится, если обучающийся показал знания всего изученного программного материала. Дал полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допустил незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала.

Оценка «3» ставится, если обучающийся усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно.

Оценка «2» ставится, если обучающийся не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов.

2.1.2. Тестовые задания

Тест № 1.

Тема: Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности.

1. Упитанность животных определяют:

- а) внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя) внешним осмотром;
- б) расположением подкожного жира; в) длиной туши
- г) все ответы верны

2. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?

- а) форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
- б) только по степени развития скелетных мышц в) толщиной кожи
- г) только по выступлениям остистых отростков позвонков

3. У крупного рогатого скота жир сначала откладывается:

- а) у основания хвоста, на седалищных буграх, маклоках, на последних двух ребрах,
- б) на пояснице
- в) в передней части тела
- г) на участке коленной складки, мошонке, у передних долей вымени

4. Как устанавливают упитанность свиней?

- а) по внешнему виду животных б) по форме туловища

- в) за выступание остистых отростков позвонков
- г) по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков

5. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?

- а. по живой массе и качеству мяса
- б. по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
- в. за упитанность и массой или массой и качеством мяса
- г. по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %

6. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят:

- а. быков (быков) б. волов и коров в. молодняк
- г. телят от 14 дней до 3 месяцев.

7. По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий:

- а. 2 - выше и ниже
- б. 3 - высшее, среднее и ниже среднего
- в. 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая
- г. 4 - высшее, среднее, ниже, худая

8. К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, щуп хорошо наполненный?

- а. высшая б. средняя
- в. ниже средней
- г. чрезмерная

9. К 3-й категории упитанности свиней относят:

- а. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- б. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
- в. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг; г. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг.

10. К 2-й категории упитанности свиней относят:

- а. свиньи мясные и молодняк живой массой 60-130 кг с толщиной шпика 1,5-4 см, а также поросыта массой 20-60 кг с толщиной шпика 1 см и более
- б. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- в. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
- г. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

11. К 1-й категории упитанности свиней относят:

- а. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

- б. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более.
- кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
- г. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

12 . К 5- й категории упитанности свиней относят:

- а. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- б. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более.
- поросята - молочники живой массой от 4 до 8 кг
- г. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

13 . По степени упитанности овец делят на такое количество категорий:

- а. 2 - выше и ниже
- б. 3 - высшее, среднее и ниже среднего
- в. 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худаяг. 4 - высшее, среднее, ниже, худая

14. Что понимаем под ветеринарно-санитарным требованием к убойным животным:

- а. упитанность животныхб. живую массу
- в. возраст кастрации
- г. состояние здоровья животногод. беременность

Тест № 2.

Тема: Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.

1. Что указывается в ветеринарном свидетельстве (ф.№1)

- а. порядковый номер животногоб. упитанность
- в. благополучие животных и места их выхода по заразным болезнямг. количество проводников

2. Технология санитарной обработки вагонов 1 категории

- а. однократная дезинфекцияб. двухкратная дезинфекция
- в. очистка от навоза. Промывка горячей водой г. очистка от навоза, промывка холодной водой

3. Какие вагоны в санитарном отношении относят ко 2 категории

- а. после перевозки животных, больных незаразными болезнямиб. после перевозки здоровых животных
- в. после перевозки животных, среди которых были обнаружены больные, подозрительные по заболеванию или подозреваемые в заражении ящуром
- г. после перевозки истощенного скота

4. По какой категории проводят дезинфекцию транспортных средств в которых перевозились животные больные, подозрительные в заболевании сибирской язвой, эмкаром, сапом, столбняком, браздотом и эпизоотическим лимфангоитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций;

кожевенное сырье небоенского происхождения, не исследовалась сибирской язвой?

- а. I
- б. II
- в. III
- г. I или II

Тест № 3.

Тема: Подготовка животных (птицы) к убою.

1. Каким исследованиям подвергаются лошади на базе предубойного содержаниямясокомбината

- а. серологическимб. аллергическим
- в. патологоанатомическим исследованиям на лейкоз
- г. рентгенографическому исследованию на пневмониюд. капрологическому

2. Определите сроки предубойной выдержки в хозяйстве без кормления

Установите соответствие между элементами двух списков

1. к.р.с.	а. 12 часов
2. м.р.с.	б. 5 часов
3. свиньи	в. 15 часов
4. кролики	г. 15 часов

3. Животных, имеющих после длительной транспортировки признаки утомления, намясокомбинате

Выберите правильный ответ

- а. ставят на 48-часовой отдых при нормальном поении и кормленииб. отправляют на убой
- в. отправляют в изолятор
- г. организуют предубойную выдержку без корма при неограниченном водопое

4.Партию животных, поступивших на мясокомбинат направляют на карантин, еслиВыберите неверный ответ

- а. в любом случае
- б. есть расхождение между фактическим количеством животных в партии и количеством, указаннымв документах
- в. в партии обнаружены павшие животные
- г. в партии обнаружены животные с повышенной температурой

5. Поение животных, направляемых на убой, прекращают за

Выберите правильный ответа. 3 часа

- б. 10 часов
- в. 12 часов
- г. 24 часа

6. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скотасоставляет:

- а. не менее 24 чб. не более 24 ч
- в. не менее 12 чг. 10-12 ч

7. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченномводопоении составляет:

- а. 6-8 ч
- б. 4-10 ч
- в. 5 ч
- г. 12 ч

8. Основное назначение предубойной выдержки животных

- а. освободить желудочно-кишечный тракт от содержимого
- б. профилактировать инфекционные болезни
- в. недопустить потери живой массы
- г. недопустить в убойный цех животных с инвазионными болезнями
- д. недопустить в убойный цех животных с незаразными болезнями

9. В каких случаях партии скота, поступившие на предубойную базу, отправляются на двухсуточный отдых

- а. при выявлении среди животных инфекционных болезней
- б. при выявлении среди животных инвазионных болезней
- в. после длительного перегона, транспортировки
- г. при выявлении среди животных незаразных болезнейд. при выявлении в партии скота ценуроза

Тест №4

Тема: Предприятия по переработке животных (птицы).

1. Сопроводительная документация на животных, проверяемая при приемке на мясокомбинат

Выбрать не менее трех правильных ответов

- а. ветеринарное свидетельство по форме № 1
- б. товарно-транспортная накладная
- в. акт выбраковки на животных, больным незаразными болезнямиг. сертификат соответствия
- д. ветеринарное свидетельство по форме № 2

2. Скотобаза мясокомбината предназначена для

Укажите неверный ответ

- а. размещения скота
- б. ветеринарного осмотрав. сортировки животных
- г. отдыха животных
- д. убоя животных

3. Емкость карантинного отделения на скотобаза

Укажите правильный ответ

- а. 10% суточного поступления животных на скотобазу
- б. 20% суточного поступления животных на скотобазу
- в. 30% суточного поступления животных на скотобазу
- г. 40% суточного поступления животных на скотобазу

4. На территории скотобазы необходимо предусмотреть

Выберите не менее трех правильных ответов

- а. карантин
- б. изолятор
- в. санитарную бойню
- г. скотомогильник
- д. профилакторий для телят

5. Емкость изолятора на скотобазе

Укажите правильный ответ

- а. 1% суточного поступления животных на скотобазу
- б. 10% суточного поступления животных на скотобазу
- в. 20% суточного поступления животных на скотобазу.
- г. 30% суточного поступления животных на скотобазу

6. Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?

- а. Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината.
- б. Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убою кроликов находится за пределами мясокомбината.
- в. Не разрешается.
- г. Да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации.
- д. Только высокопродуктивных животных

7. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?

- а. Поставить на карантин.
- б. Поставить в изолятор.
- в. Не принимать на убой и отправить в хозяйство.
- г. Провести убой и переработать на санбойне.
- д. Утилизировать.

8. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

- а. Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.
- б. Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.
- в. Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.

- г. Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют далее согласно действующим Правилам.
- д. На утильзавод.

Тест № 5

Тема: Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.

1. Первичная переработка животных включает

Выберите неверный ответ

- а. бонитировку
- б. оглушение
- в. обескровливание
- г. разделка туши

2. Разделка туш крс проводится в следующем порядке

Расположите в правильной последовательности

- а. отделение головы
- б. снятие шкуры
- в. удаление внутренних органов
- г. расчленение туши
- д. туалет туш и полутуш

3. Технологическая операция удаления внутренних органов при разделке туши называется

.....

В поле ответа введите слово в именительном падеже единственного числа

4. Как это называется?

- 1. Снятие шкуры с головы, живота, груди, конечностей.
- 2. Частичная съёмка шкур у свиней.
- 3. Удаление внутренних органов из туш животных.
- 4. Удаление внутренних органов из тушек птицы.
- 5. Разбор кишечника на составные части, освобождённые от содержимого, обеззараживание.
- 6. Удаление слизистой оболочки с кишок.
- 7. Помещение используемое для содержания и лечения больных животных на мясокомбинате.
- 8. Цех предубойного содержания скота.
- 9. Манипуляции с тушей, в результате которых она приобретает товарный вид.
- 10. Изолированное помещение, используемое для переработки туш больных и подозрительных по заболеванию инфекционными болезнями животных.
- 11. Убой состоит из двух операций. Назовите их.
- 12. Камера для охлаждения, замораживания и хранения мяса.

Тест № 6.

Тема: Методика осмотра голов, туш и внутренних органов

1. На конвейере по переработке крупного рогатого скота определены следующие рабочие места ветсанэкспертов (точки ветосмотра)

Установите соответствие между элементами двух списков

1-я точка	а. осмотр внутренних органов
2-я точка	б. завершающая
3-я точка	в. финальная
4-я точка	г. осмотр головы
	д. осмотр туш

2. Точка осмотра голов на линии по переработке мелкого рогатого скота отсутствует потому, что...

Выберите не менее двух правильных ответов

- а. головы мрс почти не поражаются актиномикозом и туберкулезом
- б. финноз овец и оленей не представляет санитарной опасности для человека
- в. головы направляются на утилизацию
- г. используются только для производства мясо-костной муки

3. Сколько рабочих мест (точек ветосмотра) существует на линии по переработке лошадей

Укажите один правильный ответ

- а. три
- б. четыре
- в. пять
- г. шесть
- д. семь

4. Сколько рабочих мест (точек ветосмотра) существует на линии по переработке мелкого рогатого скота

Укажите один правильный ответ

- а. три
- б. четыре
- в. пять
- г. шесть
- д. семь

5. На линии по переработке свиней со съемкой шкуры первая точка ветосмотра введена для выявления ...

В поле ответа введите слово в соответствующей форме

6. На небольших боенских предприятиях количество рабочих мест (точек ветосмотра) при переработке свиней может быть сокращено до

- а. одной
- б. двух
- в. трех
- г. сокращение количества точек ветосмотра запрещено Законодательством

7. Основные функции лимфатической системы это...

Выберите неверный ответ

- а. барьерная
- б. дренажная в. защитная
- г. образование лимфоцитов
- д. образование эритроцитов

8. При осмотре туши вне мест убоя скота обязательными для вскрытия являются лимфоузлы

Выбрать неверный ответ

- а. предлопаточные
- б. коленной складки
- в. глубокие паховые
- г. подколенные
- д. межреберные

9. Центральными органами лимфатической системы являются

Выберите не менее трех правильных ответов

- а. тимус
- б. красный костный мозг
- в. фабрициева сумка
- г. селезенка
- д. лимфатический узел

10. Периферическими органами лимфатической системы являются

Выберите неверный ответ

- а. тимус
- б. селезенка
- в. лимфатический узел
- г. миндалины
- д. солитарные фолликулы

11. Специфическими особенностями лимфатической систем являются

Выберите не менее трех правильных ответов

- а. генерализована по всему телу животного
- б. ее клетки постоянно циркулируют с кровью и лимфой по всему организму
- в. вырабатывает специфические антитела
- г. вырабатывает эндорфины
- д. продуцирует ферменты

12. Лимфоузлы, собирающие лимфу из мышц и костей, называются

В поле ответа введите слово в соответствующей форме

13. Назовите особенности лимфы

Выберите неверный ответ

- а. движется по кровеносным сосудам

- б. происходит из крови
- в. смешивается с венозной кровью
- г. по составу близка к плазме крови
- д. омывает межклеточные пространства тканей организма

14. Лимфоузел, обслуживающий тот или иной участок тела или внутренний орган называется

.....

В поле ответа введите слово в творительном падеже единственного числа

15. Определите последовательность проявления фаз воспаления.

Расположите в правильном порядке следующие элементы списка

- а. первичная альтерация
- б. пролиферация
- в. экссудация
- г. вторичная альтерация

16. Состояние лимфоузлов имеет важную роль в выявлении мяса больных животных потому, что они...

- а. вовлекаются в различные ранние патологические процессы
- б. реагируют только на микроорганизм и вирусы
- в. реагируют только на внутриклеточных паразитов
- г. обычно являются парными

17. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра внутренних органов

- а. сердце
- б. легкие
- в. печень
- г. селезенка
- д. почки
- е. вымя
- ж. желудок и кишечник

18. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра продуктов убоя

- а. осмотр ливера
- б. исследование головы
- в. осмотр туши
- г. осмотр внутренних органов, кроме ливера

19. При осмотре печени оценивают

Выбрать неверный ответ

- а. цвет и структуру паренхимы
- б. размер и форму органа
- в. желчные протоки

г. лимфатические узлы д. форму гепатоцитов

20. При осмотре продуктов убоя телят изменение цвета печени, признаки энтерита, утолщение суставов и пупочного канатика могут быть признаками

В поле ответа введите слово в соответствующей форме

21. При осмотре свиных туш обязательно проводится исследование на

В поле ответа введите слово в соответствующей форме

22. Особенности ветсанэкспертизы свиных голов являются

Выбрать не менее двух правильных ответов

а. исключение сибирской язвы путем осмотра подчелюстных узлов

б. обязательный осмотр на финноз жевательных мышц

в. не проводится

г. исследование носовой полости

23. Основным методом при ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя является

Выберите правильный ответ

а. патологоморфологический

б. органолептический

в. микробиологический

г. физико-химический

24. Осмотр селезенки имеет большое диагностическое значение для выявления

Выберите несколько правильных ответов

а. сибирской язвы

б. гемоспоридиоза

в. гиподерматоза

г. некробактериоза

д. актиномикоза

25. Определите последовательность осмотра сердца

Расположите в правильной последовательности

а. Вскрытие перикарда

б. Осмотр эпикарда

в. Разрезы и осмотр миокарда

г. Осмотр эндокарда

26. При осмотре печени можно выявить изменения, свидетельствующие о наличии...

Выберите неверный ответ

- а. параскаридоза
- б. цирроза
- в. эхинококкоза
- г. цистицеркоза
- д. капиллярной эктазии

27. На мясокомбинатах при проведении ветсанэкспертизы, лимфоузлы туши при отсутствии показаний

Выберите правильный ответ

- а. не вскрывают
- б. вскрывают на левой половине туши
- в. вскрывают на правой половине туши
- г. вскрывают 10% от общего количества

28. Сердце, легкие, печень, диафрагма и пищевод в естественной связи с трахеей называются

.....

В поле ответа введите слово в творительном падеже единственного числа

29. Массетер - это...

Выберите правильный ответ

- а. жевательная мышца
- б. лобная мышца
- в. подбородочная мышца
- г. двубрюшная мышца

30. С какой целью при осмотре головы лошадей, ослов и мулов ее разрубают вдоль носовой перегородки

Выберите правильный ответ

- а. для выявления сапа
- б. для выявления случной болезни
- в. для выявления токсоплазмоза
- г. для выявления лептоспироза

30. Ветеринарное клеймо овальной формы подтверждает, что

Укажите не менее двух правильных ответов

- а. ветсанэкспертиза мяса и субпродуктов проведена в полном объеме
- б. продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений
- в. продукция подлежит обезвреживанию
- г. продукция направляется на утилизацию

31. Контроль за выполнением инструкции по ветеринарному клеймению мяса возлагается на...

Выберите правильный ответ

- а. Госветнадзор

- б. Госдуму
- в. Госстандарт
- г. Роспотребнадзор

32. Мясо и субпродукты с наличием прямоугольного клейма «Предварительный осмотр»

- а. направляют в госветучреждение для экспертизы в полном объеме
- б. выпускают в реализацию без ограничений
- в. направляются на предприятия общественного питания
- г. направляют в утиль

33. Существуют следующие ветеринарные клейма

Выберите не менее трех правильных ответов:

- а. большое овальное клеймо
- б. малое овальное клеймо
- в. клеймо прямоугольной формы
- г. ромбовидное клеймо
- д. треугольное клеймо

:

34. Ветеринарное клеймение шкур небоенского, в том числе неизвестного происхождения, проводят после лабораторного исследования на

.....

В поле ответа введите слово в соответствующей форме

Тест № 7.

Тема: Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови; утилизация конфискатов.

Ответьте на вопросы:

1. Определите категорию по пищевой ценности и группу по особенностям морфологического строения следующих субпродуктов:

- а. хвосты говяжьи, свиные;
- б. почки;
- в. легкие;
- г. желудок свиной;
- д. голова свиная.

2. Субпродукты I категории :

- а) печень, почки, губы, легкие
- б) печень, почки, мозги, диафрагма
- в) печень, почки, мозги, уши.

3. Наибольшую пищевую ценность из субпродуктов имеет:

- а) язык
- б) вымя
- в) печень.

4. Жир лучше усваивается организмом, если:

- а) он содержит больше предельных кислот
- б) он содержит больше непредельных кислот
- в) в нем преобладают насыщенные глицериды.

5. Кровь, предназначенную для производства медицинских препаратов стабилизируют:

- а) 5 % - ной поваренной солью
- б) лимоннокислым натрием
- в) 0,5 % раствором муравьиной кислоты.

6. Если кровь до переработки приходится хранить, её консервируют замораживанием:

- а) – 10 °С
- б) – 12 °С
- в) – 15 °С

7. Кожеедина – это порок шкур, который возникает:

- а) при жизни животных
- б) во время консервирования и хранения
- в) от неправильной съемки шкуры.

8. Тузлукование:

- а) обработка шкур в соленом растворе
- б) обработка шкур смесью из 85 % хлористого натрия, 7,5 % алюминиевых квасцов
- в) обработка шкур сухой поваренной солью.

9. Шкуры консервируют:

- а) немедленно после съемки
- б) через 2 часа после съемки
- в) через 7 часов после съемки.

10. Пищевод (подслизистую оболочку), череву толстую (двенадцатиперстную кишку), череву (тощую и подвздошную кишку), круг (ободочную кишку без широкой начальной части ободочной кишки), проходник (утолщенную часть прямой кишки, включая ее конец, образующий выходное отверстие), пузырь (мочевой пузырь) относят к:

- а) комплекту кишок крупного рогатого скота
- б) комплекту кишок телят
- в) комплекту кишок свиней

11. Эндокринным сырьем считают

- а) поджелудочную железу, слизистую оболочку сычугов крупного рогатого скота и свиных желудков, сычуги телят и ягнят

- б) гипофиз, щитовидную и паращитовидную железы, надпочечники, поджелудочную железу, яичники и семенники
- в) кровь, желчь, печень и спинной мозг

12. К мякотным субпродуктам относят :

- а) губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьей, лошадиные, уши говяжьей и свиные, головы свиные
- б) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней
- в) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя
- г) головы лошадиные, говяжьей, хвосты говяжьей и бараньи

13. К мясокостным субпродуктам относят:

- а) головы лошадиные, говяжьей, хвосты говяжьей и бараньи
- б) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней
- в) губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьей, лошадиные, уши говяжьей и свиные, головы свиные, межсосковой часть свиных шкур
- г) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, вымя

14. К шерстным субпродуктам относят :

- а) головы лошадиные, говяжьей, хвосты говяжьей и бараньи
- б) губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьей, лошадиные, уши говяжьей и свиные, головы свиные
- в) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней
- г) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя

15. К слизистым субпродуктам относят :

- а) губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьей, лошадиные, уши говяжьей и свиные, головы свиные
- б) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней
- в) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя
- г) головы лошадиные, говяжьей, хвосты говяжьей и бараньи

16. Указать степень свежести жира при отсутствии органолептических признаков порчи и негативных реакций на низкомолекулярные жирные кислоты, перекиси и альдегиды :

- а) доброкачественный
- б) подлежит срочной реализации
- в) подлежит перетопки
- г) недоброкачественный

17. Консервирование кишечного сырья проводят :

- а) формалином, солью, сушкой, щелочью
- б) замораживанием, щелочью, солью, кислотами
- в) солью, высушиванием, замораживанием
- г) высушиванием, солью, спиртом

18. Кровь, полученную от животных больных или подозрительных на сибирскую язву, эмкар и другие особо опасные инфекционные болезни:

- а) утилизируют
- б) выпускают без ограничений
- в) уничтожают
- г) перерабатывают на кормовые и технические нужды

19. К эндокринному сырью относится:

- а) поджелудочная железа, слизистая оболочка сычуга крупного рогатого скота и свинных желудков, сычуг телят и ягнят;
- б) кровь, желчь, печень и спинной мозг;
- в) поджелудочная железа, слизистая оболочка сычуга, эпифиз, щитовидная железа, котиледон;
- г) гипофиз, эпифиз, щитовидная, паращитовидные железы, надпочечники, семенники, яичники и котиледон

20. Для консервирования эндокринно - ферментного сырья используют:

- а) измельчение, сушку, вываривание, химические вещества
- б) облучение, вываривание, замораживание, высушивание
- в) замораживание, вываривание, высушивание, химические вещества
- г) замораживание, измельчение, химические вещества, облучение

21. От чего зависит температура плавления животных жиров

- а. от содержания воды
- б. от количества отделившейся шквары
- в. от соотношения 2 групп жирных кислот
- г. от сортности
- д. от степени очистки

22. Ветеринарно-санитарная оценка мяса от животного, больного сибирской язвой.

- а. Уничтожить путем сжигания.
- б. Если сибирская язва протекала в хронической форме, мясо переработать на сухие животные корма.
- в. Проварить на корма животным
- г. Обезвреживать в автоклавах при температуре 130 -140 оС в течении 2,5 ч и на корм животным.

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

- а. После проварки в консервы

- б. После созревания, охлаждения и отделения от костей на колбасы.
- в. После 3-х месяцев хранения на холодильнике на промпереработку.
- г. После заморозки до -16 °С на колбасные изделия.

24. Разрешается ли уничтожать мясо животных, если сибирская язва подтвердилась только при бактериологическом исследовании?

- а. Нет
- б. Да
- в. Мясо надо изолировать и получить дополнительное подтверждение бактериологическим исследованием
- г. Да, если есть патологические изменения в органах и лимфоузлах

Критерии оценивания:

Результативность (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	отметка	вербальный аналог
Выполнено 85-100%	5	отлично
Выполнено 65-84%	4	хорошо
Выполнено 50-64%	3	удовлетворительно
Выполнено менее 50%	2	неудовлетворительно

2.1.3. Выполните задания:

1. Острое лихорадочное заболевание крупного рогатого скота септицемического характера, протекающее без воспалительных инфильтратов под кожей; поверхностные лимфатические узлы увеличены в 2-4 раза, болезненны; множественные кровоизлияния на слизистой оболочке глаз, внутренних органов; мышцы дряблые, бледные, подкожная клетчатка бледно-желтушная; селезенка резко увеличена, пульпа размягчена, темно-красного цвета, почти дегтеобразная; печень увеличена, цвета охры; в почках узелки белого, темно-красного цвета; слизистая оболочка сычуга геморрагически воспалена; сердце-мускулатура бледная, дряблая, кровоизлияние под эпикардом.

Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

- а. Лейкоз. Внутренние органы в утиль. Туша на проварку.
- б. Тейлериоз. Органы и тушу в утиль.
- в. Сибирская язва. Продукты убоя уничтожают
- г. Чума. Продукты убоя в утиль.

2. Острое лихорадочное заболевание крупного рогатого скота септицемического характера, сопровождающееся появлением воспалительных отеков под кожей; отек крепитирует, возникает вокруг раны или на половых органах после родов; лимфатические узлы увеличены, сочны, с кровоизлияниями; кровь темная, липкая, плохо свернувшаяся; селезенка слегка

припухшая, пульпа размягчена, пронизана газами; легкие отечны; печень слегка увеличена, темно-красного или коричневого цвета, полнокровна; почки имеют небольшие серые очаги в центре, содержащие пузырьки газа.

Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

- а. Сибирская язва. Продукты убоя уничтожить
- б. Злокачественный отек. Продукты убоя в утиль
- в. Эмфизематозный карабункул. Продукты убоя на проварку
- г. Пастереллез. Продукты убоя в промпереработку

3. Заболевание крупного рогатого скота, протекающее с преимущественным поражением органов дыхания, в острой стадии протекает с лихорадочными явлениями, в легких очаги бронхопневмонии серо-красного цвета, размером до куриного яйца; на разрезе легких мозаично – мраморный рисунок (темно-красного, серо-красного, серо-желтого цвета) в зависимости от стадии гепатизации; некротические участки различной величины ограничены от здоровой ткани легкого соединительно-тканной капсулой; лимфатические (средостенные) узлы отечные, сочные; в сердце- кровоизлияния на эпикарде; печень, сердце, селезенка в состоянии белково-жировой дистрофии.

Предлагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

- а. Туберкулез. Органы в утиль, тушу на проварку
- б. Перипневмония. Органы и тушу в утиль.
- в. Пастереллез. Органы в утиль, тушу на промпереработку
- г. Диплококкоз. Органы и тушу используют по результатам баканализа

4. Заболевание овец, сопровождающееся поражением конечности или слизистой оболочки ротовой полости, носит характер эпизоотии, протекает остро, лихорадка, угнетение, отказ от корма, чаще поражена кожа межкопытной щели и венчика, что сопровождается хромотой, афты лопаются, а эрозии покрываются серозно-гнойным экссудатом, который подсыхая, образует корочки; возможен некроз мягких частей венчика и спадение рогового башмака; в ротовой полости афты и эрозии концентрируются на беззубом крае, верхней губе и внутренней поверхности щек; лимфатические узлы сочны, увеличены, незначительно отечны; печень увеличена, дряблой консистенции; сердце дряблое, в толще мышцы серые или серо-желтые, матовые очаги; точечные и пятнистые геморрагии: на перикарде, под эпикардом, на плевре, брюшине, подкожной клетчатке, на фасциях мышц, почках, на слизистой сетки, книжки, сычуга и 12 –перстной кишки; в легких диффузный отек.

Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

- а. Ящур. Продукты убоя на проварку.
- б. Некробактериоз. Органы в утиль, тушу после зачистки по результатам баканализа.
- в. Оспа. Органы в утиль, тушу на промпереработку.
- г. Вирусная экзактема. Органы в утиль, тушу без ограничения.

5. Инфекционная болезнь животных и человека, характеризующихся образованием в органах абсцессов и узелков, на разрезе которых слоистое содержимое.

Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

- а. Туберкулез. Внутренние органы утилизируют, тушу направляют на проварку
- б. Некробактериоз. Продукты убоя выпускают в зависимости от результатов баканализа.
- в. Коринебактериоз. Органы и тушу утилизируют, шкуру дезинфицируют.
- г. Псевдотуберкулез. Внутренние органы – в утиль, тушу по результатам баканализа.

6. При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые струпьями. При осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы изъеденные, с неровными краями; в легких отмечены абсцессы с красным ободком.

Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

- а. Трихофития. Продукты убоя без ограничения, шкуру дезинфицируют.
- б. Язвенный дерматит. Продукты убоя без ограничения
- в. Эпизоотический лимфангит. Продукты убоя уничтожают.
- г. Сап. Продукты убоя утилизируют.

2.1.4. Решение ситуационных задач

1. На мясокомбинат из КФХ «Г» привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневой сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев.

Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как Вы поступите? Почему?

2. При ветеринарно-санитарной экспертизе 1 туши свиньи были выявлены изменения во внутренних органах и тканях: лимфатические узлы головы и шеи увеличены, с разреза стекает жидкость желтовато-розового цвета. Легкие отечны, гиперемизированы, на эпикарде точечные кровоизлияния. На клапанах сердца бородавчатые разрастания (верукозный эндокардит) и язвы (вид цветной капусты), селезенка увеличена, с точечными кровоизлияниями. Почки дряблые, с кровоизлияниями. На коже очаговая гиперемия.

Какая ветеринарно-санитарная оценка?

3. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в легких крупного рогатого скота выявлены поражения, характерные для туберкулеза. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

4. На Садовский ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Д. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При

исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленные лимонообразные образования в 2-х срезах.

Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач тушей свиньи?

5. При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?

6. . При послеубойном исследовании туш и органов поросят обнаружено: сердце – увеличено, дряблое, мышца неравномерно окрашена; мышцы бедер частично имеют вид вареного мяса. При бактериологическом исследовании туш и внутренних органов обнаружены сальмонеллы.

Поставить диагноз. Определить режим обеззараживания.

7. При осмотре туши и внутренних органов овец в сердечной мышце обнаружены прозрачные пузырьки круглой формы, серовато - белого цвета, величиной до горошины. При надавливании на пузырек выворачивается головка с присосками. Обнаружено на разрезах 3 таких пузырьков.

Поставить диагноз. Санитарная оценка. Определить режим обеззараживания.

8. Большинство тканей и органов окрашено в желтый цвет различных оттенков, отечность (в области глотки и шеи), а на губах, деснах и языке - участки некроза. Лимфатические узлы резко увеличены, набухшие, серого или серо-розового цвета, влажные на разрезе, окружены серозно-инфильтрированной клетчаткой. Легкие отечны, с кровоизлияниями, в бронхах пенная жидкость. Сердечная мышца дряблая, в полостях сердца несвернувшаяся (гемолизированная) кровь. Печень увеличена, желто-коричневого или глинисто-красноватого цвета, поверхность разреза матовая. Селезенка увеличена незначительно, пульпа ее рыхлая. Почки отечны, увеличены в 2-3 раза, в околопочечной клетчатке заметен желатинообразный отек, капсула почек серого цвета, легко снимается, на поверхности почки видны единичные крапчатые участки; иногда вся почка вишнево-красного цвета. Мышцы и подкожная клетчатка бледны и отечны.

Поставить диагноз. Дать санитарную оценку. Назначить способ и режим обеззараживания продуктов убоя.

9. На клапанах сердца обнаруживают бородавчатые разращения, наблюдают артриты и, как следствие их, деформацию суставов. Застойная гиперемия в легких, геморрагические инфаркты в селезенке и почках.

Поставить диагноз. Дать санитарную оценку. Назначить способ и режим обеззараживания продуктов убоя.

10. У свиней на коже или на шпике под кожей заметны темно-красные участки прямоугольной, ромбовидной и треугольной формы, эритема кожи.

Лимфатические узлы отечны, красно- фиолетового цвета. В легких заметен отек и изменения, свойственные серозному бронхиту. На эпикарде и эндокарде мелкие кровоизлияния. В печени кровоизлияния или участки некроза. Селезенка увеличена, пульпа ее красного цвета. Почки гиперемированы, корковый слой желто- красного или синеватого цвета. Мышцы гиперемированы и с кровоизлияниями; кровоизлияния на серозных покровах. Поставить диагноз. Дать санитарную оценку. Назначить способ и режим обеззараживания продуктов убоя.

Критерии оценивания устных ответов:

- Оценка «5» (отлично) ставится, если обучающийся показал полное знание и понимание всего материала, смог составить полный и правильный ответ, сформулировал точное определение и истолкование основных понятий, аргументировано утверждал суждение.
- Оценка «4» (хорошо) ставится, если обучающийся показал знания всего изученного программного материала. Дал полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допустил незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала.
- Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если обучающийся усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; материал излагает не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно.
- Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если обучающийся не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов.

3. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет).

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету по дисциплине:

1. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» ее значение, задачи. Роль дисциплины в подготовке специалиста
2. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Значение откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке
5. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы.
6. Задачи ветеринарно-санитарной службы при транспортировании убойных животных.
7. Способы транспортирования убойных животных.
8. Подготовка животных к транспортированию.
9. Оформление транспортной документации.

10. Профилактика транспортного травматизма.
11. Болезни животных, связанные транспортированием.
12. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных
13. Порядок сдачи и приема животных (птицы) на боенские предприятия, их размещение, сортировка.
14. Режим предубойного содержания, его влияние на убойный выход и качеством мяса.
15. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр, его значение.
16. Ветеринарно-санитарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных.
17. Типы и структура боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика.
18. Ветеринарно- санитарные требования при строительстве и эксплуатации боенских убойных и мясоперерабатывающих пунктов.
19. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
20. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
21. Современные технологические схемы убоя животных (птицы).
22. Первичная переработка туши (тушек) на конвейерных линиях м/к.
23. Способы обескровливания. Туалет туши.
24. Ветеринарно-санитарный контроль
25. Роль и значение ОПВК в работе мясоперерабатывающих предприятий.
26. Личная гигиена и гигиена труда
27. Правила проведения патологоанатомического вскрытия; приемы постановки патологоанатомического диагноза;
28. Методы вскрытия трупов разных видов животных и их применение.
29. Порядок исследования трупа и последовательность его вскрытия.
30. Правила проведения патологоанатомического вскрытия; приемы постановки патологоанатомического диагноза
31. Цель и значение послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра голов, туш и внутренних органов.
32. Организация рабочих мест по послеубойному ветеринарно-санитарному осмотру продуктов убоя на м/к, бойнях.
33. Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе.
34. Методика и техника послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов. Клеймение.
35. Субпродукты: классификация, пищевая ценность, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза.
36. Пищевые жиры – изменение жира в процессе переработки и хранения, ветеринарно-санитарная экспертиза.
37. Кишечное сырье – пороки, ветеринарно-санитарная экспертиза.
38. Кровь: пищевая ценность, способы хранения, ветеринарно-санитарная экспертиза.

39. Утилизация ветеринарных конфискатов.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, тушек и органов при септических процессах, болезнях ж.к.т., органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, механических травмах
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза убоя животных, перенесших острые отравления, подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками.
42. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию сильнодействующих веществ.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях, отравлениях и радиационном загрязнении, сроки убоя животных
44. Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, классификация.
45. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.
46. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами.
47. Характеристика бактерий, методы типизации и дифференциации.
48. Санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных микроорганизмами.
49. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами.
50. Профилактика пищевых инфекций и токсикозов.
51. Отбор проб. Упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериального исследования в лабораторию.
52. Лабораторное исследование мяса и мясопродуктов на наличие бактерий сальмонелл.
53. Убой больных животных, его обоснование и порядок проведения.
54. Различие мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агонизирующем состоянии животных.
55. Санитарная оценка продуктов убоя.
56. Обезвреживание мяса и мясных продуктов в высокой, низкой температуре и посолом.
57. Режимы обезвреживания, пути реализации продуктов.
58. Определение свежести вареных колбас по результатам органолептического исследования.
59. Определение свежести вареных колбас по результатам лабораторного исследования.
60. Химический состав и пищевая ценность молока.
61. Факторы, влияющие на химический состав, свойства молока, на бактерицидные свойства.
62. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока, его первичная обработка и хранение на ферме.
63. Способы и режимы обезвреживания молока.
64. Контроль санитарного качества молока на фермах. Мероприятия по повышению качества молока.
65. Способы приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, санитарные и технологические требования,

предъявляемые к молоку как к сырью для приготовления масла и сыров.

66. Исследование побочных продуктов переработки молока.

67. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты.

68. Пищевое значение яиц, их строение и химический состав.

69. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц.

70. Пороки яиц. Яйца, как возможный источник инфекционных заболеваний.

71. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов.

72. Классификация товарных яиц по ГОСТу Понятие о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.

73. Устройство, оборудование, функции и задачи лаборатории.

74. Требования к доставке продукции на рынки, правила их ветеринарно-санитарной экспертизы, ведение документации.

75. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.

76. Особенности и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы, яиц.

77. Предпосылки и этапы становления сертификации в России. Основные понятия в области сертификации.

78. Законодательная база сертификации, нормативные документы.

80. Структура системы сертификации ГОСТов

Критерии оценивания устных ответов:

Оценка «5» ставится, если обучающийся показал полное знание и понимание всего материала, смог составить полный и правильный ответ, сформулировал точное определение и истолкование основных понятий, аргументировано утверждал суждение.

Оценка «4» ставится, если обучающийся показал знания всего изученного программного материала. Дал полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допустил незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала.

Оценка «3» ставится, если обучающийся усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно.

Оценка «2» ставится, если обучающийся не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов.