



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

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПСП

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

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки  
**36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра производства и экспертизы качества  
сельскохозяйственной продукции

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПКС-1: Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных;</p> <p>ПКС-4: Способен к организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях и других объектах, поднадзорных ветеринарной службе РФ, в том числе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов растительного и животного происхождения</p>	<p>ПКС-1.1: Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>ПКС-1.2: Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p>ПКС-4.1: Организует и проводит ветеринарно-санитарные мероприятия на объектах, поднадзорных ветеринарной службе РФ.</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза</p>	<p><u>Знать:</u> особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами; современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.</p> <p><u>Уметь:</u> проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний.</p> <p><u>Владеть:</u> методиками предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования молока и молочных продуктов; методами распознавания мяса различных видов животных; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда.

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

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

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

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам;
- задания по контрольным работам.

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

- задания по курсовым работам;
- вопросы к зачету;
- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;
- вопросы к экзамену.

## **3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения тем дисциплины студентами.

В приложении № 1 приведены типовые тестовые задания.

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

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

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

3.3 В приложении №3 приведены задания и контрольные вопросы для курсовой работы. Для выполнения индивидуального задания необходимо представить теоретическую обзорную часть (реферат), практическую часть, подготовить презентацию и защитить работу.

В обзорной части студент должен:

- проанализировать учебную и научную литературу по теме курсовой работы;
- подобрать, изучить и проанализировать современную литературу;
- обобщить материал и сделать соответствующие выводы.

Работа должна быть выполнена на листах формата А4 с одной стороны листа, в печатном варианте или цифровом носителе. Шрифт текстовой части размер – 12 (для заголовков – 14), Times New Roman, интервал 1,5. Поля страницы: левое 3 см, правое 1,5 см, верхнее и нижнее 2 см. Выравнивание текста по ширине. Нумерация страниц внизу справа.

Структура курсовой работы: титульный лист, содержание, текстовая часть (каждый раздел начинается с нового листа), список используемой литературы оформляется в соответствии с действующим ГОСТ.

Объем выполненной работы не должен превышать 25 листов формата А4.

Стиль и язык изложения материала индивидуальной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы.

Текстовая часть работы может быть иллюстрирована рисунками, схемами, таблицами. В конце приводится список использованных источников (не менее 15 источников). После оформления работа сдается преподавателю на проверку. Студент, получивший индивидуальную работу после проверки, знакомится с рецензией, при наличии замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний.

Защита курсовой работы проходит в виде устного сообщения по теме с представлением электронной презентации в течение 5–7 мин и ответов на вопросы. После защиты студент получает одну из оценок: «отлично»; «хорошо», «удовлетворительно».

Дифференцированная оценка выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в индивидуальной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы

научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

Курсовая работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту, выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю.

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

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

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

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

Универсальная система оценивания результатов обучения приведена в таблице 2 и включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему.

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок / Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	информации в рамках поставленной задачи		поставленной задачи	рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные поставленной задачи, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

4.2 В приложении № 4 приведён примерный перечень тем индивидуальных заданий (контрольных работ). Для выполнения индивидуального задания необходимо представить теоретическую обзорную часть (контрольной работы), подготовить презентацию и защитить работу.

4.3 В приложении №5 приведены вопросы для промежуточной аттестации:

- вопросы к экзамену

Экзаменационный билет содержит три экзаменационных вопроса.

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

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

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

Заведующая кафедрой



А.С. Баркова

Приложение № 1

**ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Тест №1

1. Упитанность животных определяют:
  1. внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)
  2. внешним осмотром
  3. расположением подкожного жира
  4. длиной туши
  
2. По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на следующие категории:
  1. выше и ниже
  2. высшая, средняя и ниже среднего
  3. высшая, средняя, ниже среднего, худая
  4. высшая, низшая, худая
  
3. К 5-й категории упитанности свиней относят:
  1. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
  2. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
  3. поросята - молочники живой массой от 4 до 8 кг
  4. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
  
4. Обработка транспортных средств после выгрузки животных или животного сырья по третьей категории:
  1. после механической очистки от навоза промывают горячей водой
  2. очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют
  3. после очистки промывают, а затем дезинфицируют
  4. только дезинфицируют
  
5. Емкость изолятора составляет \_\_\_ суточного поступления убойных животных на скотобазу:
  1. 1%
  2. 10 %
  3. 5%
  4. 100 %
  
6. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:
  1. 6-8 ч
  2. 4-10 ч
  3. 5 ч
  4. 12 ч
  
7. Масса туши с внутренним жиром относительно массы животного, выраженное в процентах:
  1. живая масса
  2. убойная масса
  3. убойный выход
  4. живая масса и убойный выход



8. Установите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота:

1. туши, головы, внутренние органы, финальная точка
2. головы, туши, внутренние органы, финальная точка
3. туши, внутренние органы, головы, финальная точка
4. головы, внутренние органы, туши, финальная точка

9. Носовая перегородка у лошадей исследуется для диагностики:

1. туберкулеза
2. сапа
3. бешенства
4. ящура

10. Автолиз - это:

1. микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойный период
2. ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеолитических ферментов самих тканей
3. микробиологические и ферментативные процессы в мясе
4. биологические преобразования в мясе

11. Исследование мяса на свежесть начинают с:

1. поверхностных лимфатических узлов
2. органолептических исследований
3. лабораторных исследований
4. внутренностей

12. Животных, больных сибирской язвой на мясокомбинате:

1. сжигают
2. изолируют и лечат
3. возвращаются обратно владельцу
4. забивают в конце смены

13. При локализованном туберкулезном поражении туши животных (кроме туш свиней) нормальной упитанности, а также не пораженные органы:

1. направляют на приваривание или изготовление мясных хлебов или консервов
2. направляют на техническую утилизацию
3. уничтожают (сжиганием)
4. направляют на изготовление вареных колбас

14. Санитарная оценка мяса при наличии желтушности туши, которая не исчезает в течение суток:

1. обеззараживают
2. выпускают без ограничений
3. уничтожают
4. утилизируют

15. В случае единичных эхинококковых пузырей:

1. утилизируют внутренние органы и тушу
2. внутренние органы и тушу отправляют на приваривание
3. пораженные органы зачищают, непораженные части органов выпускают без ограничений
4. внутренние органы отправляют на приваривание, а тушу используют без ограничений

16. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, полученных от животных, больных клиническим маститом, с выраженными патологическими изменениями в тканях вымени и надвыменных лимфоузлах:

1. утилизируют
2. направляют на промышленную переработку
3. вымя утилизируют, а другие продукты выпускают в зависимости от результатов микробиологического исследования
4. выпускают без ограничений

17. При какой температуре внутри куска мяса во время проваривания считается обезвреженным:

1. не ниже 80 °С
2. 100 °С
3. не ниже 60 °С
4. не ниже 90 °С

18. Свежее созревшее мясо имеет рН:

1. 6,8-7,5
2. 6,3-6,4
3. 5,5-6,2
4. 6,2-6,6

19. При генерализованной форме туберкулеза туши:

1. проваривают
2. направляют на утилизацию
3. сжигают
4. направляют на вареные колбасы

20. К мясокостным субпродуктам относят:

1. головы без шкуры, языка и мозгов, цевки, хвосты говяжьей и бараньей
2. желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней
3. губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустава говяжьей, межсосковой часть свиных шкур
4. язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, вымя

21. Консервирование кишечного сырья проводят:

1. формалином, солью, сушкой, щелочью
2. замораживанием, щелочью, солью, кислотами
3. солью, высушиванием, замораживанием
4. высушиванием, солью, спиртом

22. Бактериальное обсеменение молока определяют с помощью реакции с:
1. метилоранжевым
  2. 10 % мастидином
  3. NaOH
  4. метиленовым голубым
23. Яйцо, взятое из инкубатора как неоплодотворенное, называется:
1. запашистое
  2. малое пятно
  3. миражное
  4. красюк
24. При определении консистенции меда обнаружили, что на шпателе осталось незначительное количество меда, который течёт длинными нитями, складывающимися горкой. Такой мед по консистенции:
1. жидкий
  2. вязкий
  3. очень вязкий
  4. плотный
25. Мясо, полученное от больных или убитых в агональном состоянии животных:
1. отличается только по цвету и запаху
  2. удовлетворительное обескровливания и ярко - красный цвет
  3. имеет плохое обескровливание, мясо светло - красного цвета
  4. имеет плохое или очень плохое обескровливание, темно - красный или синюшный цвет
26. При росте количества жира плотность молока:
1. увеличивается
  2. снижается
  3. не меняется
  4. увеличивается в втором раза
27. Указать степень свежести солонины, которая с поверхности чистая, без плесени и слизи, темно-красного цвета. Цвет на разрезе красные, без пятен, окраска равномерная, консистенция плотная, запах приятный:
1. доброкачественная
  2. подозрительная
  3. несвежая
  4. условно доброкачественная
28. Для решения вопроса реализации продуктов вынужденного убоя говядины проводятся следующие лабораторные исследования:
1. бактериологический анализ, величина рН, реакция на пероксидазу и альдегиды
  2. бактериологический анализ, величина рН, реакция на аммиак
  3. бактериологический анализ, величина рН, реакция на пероксидазу и с нейтральным формалином
  4. исследования на трихинеллез

29. В случае отравления хлоридом натрия мясо животных:

1. уничтожают
2. проваривают
3. направляют на промышленную переработку, при условии удовлетворительных результатов физико-химических и микробиологических исследований
4. без ограничений

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

1. утилизируют
2. выпускают без ограничений
3. уничтожают
4. перерабатывают на кормовые и технические нужды

### Тест №2

1. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота:

1. форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
2. только по степени развития скелетных мышц
3. толщиной кожи
4. только по выступлениям остистых отростков позвонков

2. К 3-й категории упитанности свиней относят:

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

3. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории:

1. после механической очистки от навоза промывают горячей водой
2. очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют
3. дезинфицируют

4. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:

1. цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная
2. изолятор
3. санитарная бойня
4. цех предубойного содержания скота

5. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:

1. в изоляторе
2. в карантинном отделении
3. на скотосырьевой базе
4. на санитарной бойне

6. Общие требования к убою животных:

1. должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания
2. должен прежде всего обеспечить безопасность людей, которые проводят убой
3. должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят убой
4. должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов

7. Нутровка туш:

1. процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
2. процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распилом грудной кости
3. процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости
4. процесс снятия шкуры

8. При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно-санитарной экспертизы:

1. головы (на сап), внутренние органы, туши, финальная
2. головы, туши, финальная
3. внутренние органы, туши, финальная
4. председателя, продукты убоя, лимфатические узлы

9. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфоузлах:

1. туберкулез, актиномикоз
2. эхинококкоз
3. гиподерматоз
4. гастроэнтерит

10. При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:

1. цвет, запах и консистенцию мышц
2. внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию
3. состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостаза, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах
4. цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места зареза.

11. При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают лоханку, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости:

1. легкие
2. печень
3. почки
4. селезенку

12. Созревание мяса - это:

1. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежность и сочность, хорошо выявленные специфический запах и вкус
2. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
3. процесс микробиологической порчи
4. явление подобное загару

13. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:
1. запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира, прозрачность и аромат бульона
  2. упитанность, внешний вид
  3. только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
  4. только на внешний вид и цвет туши
14. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа:
1. свежее
  2. сомнительной свежести
  3. некачественное
  4. несвежее
15. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево-розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольная реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:
1. от здорового животного
  2. при трихинеллезе
  3. при эхинококкозе
  4. от больного животного или от животного, убитого в агонии
16. Продукты, полученные от убоя животных, положительно реагирующих на туберкулин, без туберкулезных поражений в лимфоузла, органах и тканях подлежат
1. уничтожению
  2. утилизации
  3. использованию без ограничений
  4. промышленной переработке
17. Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных в заболевании рожей:
1. выпускать в сыром виде запрещается
  2. выпускают без ограничений
  3. сжигают
  4. утилизируют
18. При цистицеркозе после обезвреживания туши и субпродукты:
1. утилизируют
  2. используют на корм животным
  3. не используют
  4. используют для изготовления вареных и ливерных колбас и фаршевые консервов
19. В случае выявления в туше *Cl. Botulinum*:
1. уничтожают
  2. утилизируют
  3. проваривают
  4. перерабатывают на мясные хлеба

20. В замороженном мясе температура в толще мышц бедра на глубине 6 см должна быть:
  1. от 0 до 2°C
  2. от -1 ° C до -3°C
  3. от -3 ° C до -5°C
  4. не выше -8°C
  
21. Бомбаж консервов:
  1. деформация дна и крышки в виде уголков у бортиков банки
  2. механическое повреждение банки
  3. одностороннее или двустороннее вздутие банок со стороны дна или крышки
  4. загрязнения поверхности банок содержанием других негерметичных банок
  
22. Кислотность молока по ГОСТ 3662-97 :
  1. 16-20<sup>0</sup>T
  2. 14-17<sup>0</sup> T
  3. 20-23<sup>0</sup> T
  4. 15-23<sup>0</sup> T
  
23. Яйцо с частичным смешиванием белка и желтка:
  1. тик
  2. выливка
  3. миражное
  4. красюк
  
24. Исследование животного жира с определением кислотного и перекисного числа выполняют для установки:
  1. видовой принадлежности жира
  2. количества летучих жирных кислот
  3. степени порчи жира
  4. сорта жира
  
25. Массовая доля воды (%) в качественном мёде не должна превышать:
  1. 16
  2. 19
  3. 20
  4. 23
  
26. При определении консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось значительное количество меда, который стекает крупными редкими вытянутыми каплями. Такой мед по консистенции :
  1. жидкий
  2. вязкий
  3. очень вязкий
  4. плотный
  
27. Образцы, отобранные от одной туши, упаковывают вместе в бумажный пакет и укладывают в:
  1. пергаментную бумагу
  2. целлюлозную пленку
  3. металлический закрывающийся ящик

4. деревянный ящик
28. Яйцо с посторонним запахом, который быстро исчезает:
1. запашистое
  2. тумак
  3. затхлый
  4. зеленая гниль
29. К шерстным субпродуктам относят:
1. головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи
  2. головы свиные и бараньи в шкуре, хвосты свиные, ноги свиные и говяжьи, путовые суставы и губы говяжьи и конские, уши.
  3. желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней
  4. язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя
30. Дальность перевозок крупного рогатого скота на боенские предприятия автомобильным транспортом составляет:
1. до 150 км.
  2. до 180 км.
  3. до 200 км.
  4. до 250 км.

### Тест №3

1. Упитанность свиней устанавливают:
  1. по внешнему виду животных
  2. по форме туловища
  3. по выступанию остистых отростков позвонков
  4. по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков
2. К 1-й категории упитанности свиней относят:
  1. свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
  2. жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
  3. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
  4. мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
3. Запрещается убой животных на мясо до:
  1. 10-дневного возраста
  2. 14-дневного возраста
  3. 30-дневного возраста
  4. 3 месяцев
4. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных на скотобазу:
  1. 15 %
  2. 10 %
  3. 20 %
  4. 100 %



5. Продолжительность голодной выдержки перед убоем для крупного рогатого скота составляет:

1. не менее 48 ч
2. не более 24 ч
3. не менее 12 ч
4. 10-12 ч

6. Какой вид оглушения распространенный:

1. электрооглушение
2. применение углекислого газа (CO<sub>2</sub>) или смеси газов
3. молотом
4. с помощью стреляющих аппаратов

7. Крупон – это:

1. подчревное часть шкуры
2. заболевания свиней
3. свиная вырезка
4. спинно - боковая часть шкуры свиней

8. Врач на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере убоя свиней осматривает:

1. подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы
2. заглочные лимфатические узлы
3. туши и полутуши
4. околоушные лимфатические узлы

9. На убойных предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют такие точки ветеринарно-санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз:

1. внутренних органов, туш, финальная
2. голов, продуктов убоя, лимфатических узлов
3. голов, продуктов убоя, финальная
4. голов, тушь, финальная

10. Для диагностики заболевания проводится ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота:

1. абсцесс
2. цистицеркоз
3. эхинококкоз
4. лимфаденит

11. При проведении послеубойного ветеринарного осмотра, на внешний вид которого органа обращают внимание: величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают порталы лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы:

1. легкие
2. печень
3. почки
4. вымя

12. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просматриваются

1. мясо старых животных
2. мясо больных животных
3. мясо от здоровых животных
4. мясо от животных, убитых в агональном состоянии

13. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:

1. испорченное
2. свежее
3. сомнительной свежести
4. несвежее

14. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:

1. определения внешнего вида и цвета
2. определения запаха
3. определения прозрачности и аромата бульона
4. определения состояния жира и консистенции

15. Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо:

1. содержит 1% гликогена
2. несвежее
3. сомнительной свежести
4. свежее

16. Установить происхождение мяса при хороших органолептических показателях туши, отсутствии патогенных микроорганизмов, рН 5,7-6,2, положительная реакция на пероксидазу и отрицательная формольная реакция:

1. мясо от здорового животного
2. мясо животных, убитых в состоянии агонии
3. мясо больных животных
4. трупное мясо

17. При выявлении возбудителя сибирской язвы с помощью микроскопии:

1. тушу проваривают в течение 2 ч
2. тушу с органами и шкурой, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, сжигают
3. тушу с органами и шкурой, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, утилизируют
4. тушу с органами после проваривания отправляют на изготовление консервов

18. Санитарная оценка мяса при лейкозе (при выявлении патологических изменений в мышечной ткани):

1. туша и другие продукты убоя (кроме шкур) направляются на утилизацию
2. лимфатические узлы и пораженные органы направляют на утилизацию, а туши и неповрежденные органы на приваривание
3. туша используется без ограничений
4. тушу отправляют на изготовление вареных колбас

19. Санитарная оценка мяса при трихинеллезе:
  1. пораженные органы зачищают, а тушу используют без ограничений
  2. пораженные органы утилизируют, а тушу используют после проваривания
  3. при обнаружении хотя бы одной личинки, тушу с другими продуктами убоя, содержащими мышечную ткань, утилизируют
  4. пораженные органы утилизируют, а тушу используют на консервы
  
20. *Cysticercus bovis* локализуется преимущественно в:
  1. мышцах сердца, жевательных мышцах (масетерах), языка, поясничных, лопаточных, шейных
  2. печени
  3. желчных ходах
  4. почках
  
21. Употреблять в пищу мясо вынужденно забитого теленка в возрасте 5 дней:
  1. можно
  2. можно, после отрицательного бактериологического исследования
  3. нельзя
  4. можно, после проваривания
  
22. Вынужденный убой - это убой животных:
  1. вследствие травм, физических повреждений и т.п., в случаях если дальнейшее лечение неэффективно или экономически нецелесообразно
  2. клинически здоровых, отставших в росте и малопродуктивных
  3. что получили свежие травмы в период предубойного содержания
  4. в состоянии агонии
  
23. К мякотным субпродуктам относят:
  1. губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьей, лошадиные, уши говяжьей и свиные, головы свиные
  2. желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней
  3. язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя
  4. головы лошадиные, говяжьей, хвосты говяжьей и бараньи
  
24. Плотность молока, по ГОСТ 3662-97:
  1. 1027-1032 кг/м<sup>3</sup>
  2. 1023-1027 кг/м<sup>3</sup>
  3. 1,029-1,035 г/см<sup>3</sup>
  4. 1,032-1,037 г/см<sup>3</sup>
  
25. Яйцо с однообразным рыжеватым окраской содержимого (полное смешивание белка с желтком):
  1. тумак
  2. отливка
  3. миражное
  4. красюк

26. На рынках запрещается реализовывать:
1. молоко и молочные продукты
  2. кондитерские изделия и консервированную продукцию домашнего производства
  3. мясо и мясопродукты
  4. внутренние органы
27. Какого цвета жабры и состояние брюшка у рыбы свежей:
1. от светло-розового до серо-коричневого, брюшко несколько сдутое
  2. от интенсивно-розового до светло-красного, брюшко подтянуто
  3. грязно-зеленого цвета, брюшко подтянуто
  4. от светло-красного до серо-коричневого, брюшко вздутое
28. Срок хранения диетических куриных яиц при температуре до 20<sup>0</sup>С :
1. 7 суток
  2. 17 суток
  3. 25 суток
  4. 120 дней
29. Пищевые токсикоинфекции вызываются:
1. сальмонеллами, кишечной палочкой
  2. стафилококками, стрептококками
  3. ботулинистической палочкой
  4. сальмонеллами, кишечной палочкой, стафилококками, стрептококками, ботулинистической палочкой
30. Что делают с тушами и внутренними органами при беломышечной болезни при наличии дистрофических изменений в мышцах?
1. тушу и внутренние органы утилизируют
  2. внутренние органы утилизируют, тушу проваривают
  3. тушу и другие продукты убоя направляют на промпереработку
  4. проваривают

## ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ ЗАНЯТИЯМ (на примере первых 6-ти)

### **Занятие № 1. ТЕХНИКА И МЕТОДИКА ПОСЛЕУБОЙНОЙ ВСЭ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ И ТУШ**

**Цель занятия:** получение умений и навыков проведения послеубойной ВСЭ.

**Задание.** Изучите и оформите в тетрадь в виде таблицы последовательность и порядок проведения ВСЭ органов и туш, правила проведения разрезов при проведении ВСЭ.

*Контрольные вопросы по лабораторному занятию:*

1. В каком порядке производится осмотр головы?
2. Правила исследования сердца на цистицеркоз
3. Методика послеубойного осмотра легких и печени

### **Занятие № 2 ЛИМФАТИЧЕСКИЕ УЗЛЫ**

**Цель занятия:** получение умений и навыков определение топографического расположения, корней и оттоков лимфатических узлов.

**Задание.** Записать в тетрадь название, топографию, корни и отток лимфатических узлов головы, шеи, передней части туловища, грудной конечности, брюшных, тазовых стенок, таковой конечности, брюшной и тазовой полостей. Отметить видовые особенности размера и формы лимфоузлов.

*Контрольные вопросы по лабораторному занятию:*

1. Корни какого лимфоузла находятся в нижней и боковой части головы?
2. Какой лимфатический узел находится на бифуркации трахеи под пищеводом?
3. Видовые отличия подчелюстного лимфоузла

### **Занятие № 3 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ МЯСА**

**Цель занятия:** получение умений и навыков классификации мясных туш

**Задание.** Изучите и оформите в тетрадь в виде таблицы название мяса, категории упитанности и их характеристики (степень развития мышц, степень выступления костей, места отложения подкожного жира)

*Контрольные вопросы по лабораторному занятию:*

1. Виды классификации мяса
2. Характеристика говядины молодняка средней упитанности
3. Характеристика говядины высшей категории упитанности
4. Характеристика мяса птицы по категориям упитанности

### **Занятие № 4 СОРТОВАЯ РАЗРУБКА МЯСА**

**Цель занятия:** получение умений и навыков сортовой разрубке мяса у разных видов животных для розничной торговли

**Задание.** Нарисовать схему туш свиньи, коровы и барана и отметить отрубы. Законспектировать название отрубов и их топографических ориентиров у разных животных.

*Контрольные вопросы по лабораторному занятию:*

1. На какие сорта подразделяются отрубы?
2. Что относится к третьему сорту отрубов в говяжьих тушах, в свиных тушах.
3. Топографические границы тазобедренного труба бараньей туши.

### **Занятие № 5 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВИДОВОЙ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МЯСА**

**Цель занятия:** получение умений и навыков определения видовой принадлежности мяса.

**Задание.** Изучить органолептические и лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса оформить таблицу по определению видовой принадлежности мяса по строению внутренних органов. Провести лабораторное исследование на гликоген предложенных образцов мяса.

*Контрольные вопросы по лабораторному занятию:*

1. Что такое видовая фальсификация
2. Наиболее часто фальсифицированные виды мяса
3. Видовая идентификация по состоянию жира
4. Отличия в строении языка, печени, почек, селезенки и легких у собаки и мелкого рогатого скота.

### **Занятие № 6 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВИДОВОЙ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО СТРОЕНИЮ КОСТЕЙ**

**Цель занятия:** получение умений и навыков определения видовой принадлежности мяса по строению костей.

**Задание.** Сравнить особенности строения костей корова-лошадь, собака-баран-свинья, кошка-кролик-нутрия. Изучить представленный раздаточный материал (кости), определить видовую принадлежность, зарисовать особенности.

*Контрольные вопросы по лабораторному занятию:*

1. Видовые особенности строения костей скелета кошки, кролика и нутрии
2. Отличие костей лошади от костей крупного рогатого скота
3. Отличие костей свиньи от костей собаки

### **ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя крупного рогатого скота (свиней) на пищевом рынке (конкретный рынок).
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя крупного рогатого скота (свиней) на убойном пункте.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя крупного рогатого скота (свиней) на мясокомбинате.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя крупного рогатого скота (свиней) на районной станции по борьбе с болезнями животных.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при болезнях заразной этиологии.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы.
8. Консервирование мяса низкими температурами (другими способами).
9. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и транспортировке мяса.
10. Экспертиза продуктов растительного происхождения на пищевых рынках.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда (желательно на конкретном объекте).
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на пищевых рынках (в хозяйстве, на заводе).
14. Работа государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.
15. Бактериологическое исследование мяса (рыбы и др.) В ветеринарной лаборатории.
16. Работа радиологического отдела в областной ветлаборатории.
17. Исследование продуктов на наличие в них токсичных веществ.
18. Боевские и мясоперерабатывающие предприятия (структура, санитарное состояние, работа).
19. Организация работы ветеринарной службы на мясокомбинате (название мясокомбината).
20. Исследование свинины на трихинеллез.
21. Получение молока высокого качества на ферме (в конкретном хозяйстве).
22. Работа молокозавода (конкретного) и контроль за качеством производимой продукции.

Приложение № 4

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

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.
2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений.
3. Обработка транспортных средств после перевозки животных и птиц.
4. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
5. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы у животных в предубойном цехе и в убойно-разделочном цехе.
6. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе. Меры профилактики при убое животных, больных туберкулезом.
7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
8. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе. Профилактические мероприятия при убое животных, больных бруцеллезом.
9. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
10. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
12. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
13. ВСЭ молока больных животных (при туберкулезе, бруцеллезе, ящуре, лейкозе, сальмонеллезе, кетозе, маститах).
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве баночных консервов.
16. ВСЭ при производстве колбасных изделий.
17. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока на ферме.
18. Ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных.
19. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов КРС, схема клеймения.
20. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов лошади, схема клеймения.
21. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов свиньи, схема клеймения.
22. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов МРС, схема клеймения.
23. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов птицы, схема клеймения.
24. Ветеринарное клейма и штампы, инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
25. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.
26. Ветеринарно-санитарный контроль мяса на холодильниках.



27. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
28. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.
29. Производственный лабораторный и ветеринарно-санитарный контроль.
30. Ветсанэкспертиза мяса вынужденно убитых животных при незаразных заболеваниях и поражениях отдельных органов.
31. Характеристика убойных животных и птицы и требования, предъявляемые к ним.
32. Определение фальсификации молока (разбавление молока, определение примесей соды, крахмала, аномального молока, крови, химических ингибиторов).
33. Основы технологии производства и экспертиза кисломолочных продуктов (простокваша, сметана, творог), основные пороки, методы исследований.
34. Основы технологии производства и экспертиза сливочного масла и сыров. Основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.
35. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при незаразных болезнях.
38. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра голов, внутренних органов и туш.
39. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения.
40. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству молока на фермах.
41. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и т. д.
42. Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса.
43. Основные нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу ветеринарно-санитарной экспертизы.
44. Ветеринарное законодательство.
45. Ветеринарные сопроводительные документы.
46. Реестр основных нормативно-технических документов по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
47. Правовые основы деятельности в сфере ветеринарии.
48. Основы законодательной регламентации ветеринарной экспертизы в РФ.
49. Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства.
50. Законодательная база ВСЭ на предприятиях по реализации пищевых продуктов.
51. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации.
52. Документы ветеринарной отчетности.

Приложение № 5

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (ЗАЧЕТ)**

1. Предприятия по убою и переработке животных. Требования, предъявляемые к ним.
2. Убой животных (технологические операции, правила их проведения).
3. Технология и гигиена боенской обработки туш крупного рогатого скота.
4. Убойные животные и предъявляемые к ним требования.
5. Правила приёма животных на убой.
6. Причины, по которым убой животных запрещен.
7. Предубойное содержание и подготовка к убою.
8. Понятие о мясе, морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей.
9. Химический состав мяса животных, пищевая ценность.
10. Ветеринарное клеймение свинины и говядины.
11. Клеймение тушек мелких животных и птицы.
12. Созревание мяса.
13. Вынужденный убой животных и экспертиза мяса.
14. Организация послеубойной экспертизы туш и продуктов убоя, животных на мясокомбинате.
15. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов убоя крупного рогатого скота.
16. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов убоя свиней
17. ВСЭ экспертиза голов
18. Виды порчи мяса.
19. ВСЭ туш и органов вынужденно убитых животных
20. Послеубойная диагностика сибирской язвы.
21. Мероприятия при выявлении болезней на конвейере мясокомбината, на рынке.
22. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных
23. Влияние стресса на качество мяса
24. Транспортировка убойных животных

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как отрасль ветеринарной медицины, её цели, Задачи, история развития.
2. Предприятия по убою и переработке животных. Требования, предъявляемые к ним.
3. Убой животных (технологические операции, правила их проведения).
5. Технология и гигиена боенской обработки туш крупного рогатого скота.
6. Основы технологии и гигиены переработки птицы
7. Убойные животные и предъявляемые к ним требования.
8. Правила приёма животных на убой.
9. Причины, по которым убой животных запрещен.
10. Предубойное содержание и подготовка к убою.
11. Понятие о мясе, морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей.

12. Химический состав мяса животных и птицы, пищевая ценность.
13. Ветеринарное клеймение свинины и говядины.
14. Клеймение тушек мелких животных и птицы.
15. Созревание мяса.
16. Определение видовой принадлежности животных.
17. Вынужденный убой животных и экспертиза мяса.
18. Правила убоя животных, положительно реагирующих на туберкулез.
19. Организация послеубойной экспертизы туш и продуктов убоя, животных на мясокомбинате.
20. Порядок проведения ВСЭ экспертизы туш и продуктов убоя крупного рогатого скота.
21. Порядок проведения ВСЭ туш и продуктов убоя свиней
22. ВСЭ экспертиза голов
23. Определение свежести мяса.
24. Виды порчи мяса.
25. Санитарная оценка мяса, его цвета, запаха, наличие постороннего привкуса и инородных тел.
26. ВСЭ туш и органов вынужденно убитых животных
27. Послеубойная диагностика сибирской язвы.
28. Мероприятия при выявлении болезней на конвейере мясокомбината.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на рынках.
30. Экспертиза мяса и продуктов убоя при туберкулёзе.
31. Экспертиза мяса и продуктов убоя при бруцеллёзе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе млекопитающих.
33. Послеубойная экспертиза при злокачественной катаральной горячке.
34. ВСЭ экспертиза при классической и африканской чуме свиней.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза при некробактериозе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза при фасциоллёзе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза при диктиокаулёзе.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза при колибактериозе.
39. Диагностика трихинеллёза и санитарная оценка продуктов убоя.
40. Диагностика цистицеркоза и санитарная оценка продуктов убоя.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гиподерматозе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза при аскариозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза при стронгилятозах.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов дыхания.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов кровообращения.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях печени.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях почек.
49. ВСЭ при болезнях органов пищеварения.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях обмена веществ.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза при септических процессах.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза при травмах.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ожогах.

54. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза при истощении.
56. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
57. Способы консервирования мяса
58. Консервирование мяса холодом
59. Способы обеззараживания мяса.
60. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при обнаружении патогенной и условно-патогенной микрофлоры
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынке.
63. Требования госта к заготавливаемому куриному яйцу.
64. Классификация пищевых яиц
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
67. Методы фальсификации меда и способы ее определения
68. Характеристика рыбы как промышленного сырья
69. ВСЭ рыбы. Отбор проб рыбы.
70. Определение свежести рыбы
71. Определение качества живой товарной рыбы
72. Определение качества свежей рыбы
73. Определение качества соленой рыбы
74. Определение качества копченой и вяленой рыбы
75. Паразитологическое вскрытие рыбы
76. Болезни человека, передающиеся через рыбу
77. ВСЭ при дифиллоботриозе
78. ВСЭ при описторхозе
79. ВСЭ при анизакидозе
80. ВСЭ при инфекционных болезнях рыб
81. Методы обезвреживания рыбы
82. Контроль за качеством молока на фермах
83. Бактерицидные свойства молока
84. Органолептические пороки молока
85. Отбор проб молока для проведения исследований
86. Соматические клетки в молоке. Способы снижения количества соматических клеток
87. ВСЭ молока больных коров. Режимы и способы обезвреживания молока.