

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии**

Пер. № ПЕР.03-67  
«03» мая 2017 г.

**УТВЕРЖДЕН**  
на заседании кафедры  
Протокол от «24» 04 2017 г. № 10.  
Заведующий кафедрой  
О.Ю. Леденева  
(подпись)

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.В.ДВ.5.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

35.03.07 – Технология производства и переработки с.-х. продукции

Новосибирск 2017

**Паспорт  
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Понятие ВСЭ, ее задачи на современном этапе	ПК-7	Тестовые задания
2.	Ветеринарные сопроводительные документы	ПК-7	Контрольная работа, кейс-задача, практическое задание
3.	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных	ПК-7; ПК-22	Контрольная работа
4.	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы.	ПК-7; ПК-22	Собеседование, практическое задание
5.	Клеймение и маркировка продуктов убоя животных	ПК-7	Кейс-задача, собеседование
6.	Экспертиза качества мяса и мясных продуктов	ОПК-6, ПК-7, ПК-22	Контрольная работа, кейс-задача, практические задания
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней	ПК-7	Кейс-задача
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней	ПК-7	Кейс-задача
9.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы	ПК-7; ПК-22	Тестовые задания
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов	ОПК-6, ПК-7, ПК-22	Кейс-задача, собеседование, практические задания
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий	ОПК-6, ПК-7, ПК-22	Собеседование, практическое задание

12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза животных топленых жиров	ОПК-6, ПК-7, ПК-22	Собеседование, практические задания
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пчелиного меда	ОПК-6, ПК-7, ПК-22	Собеседование, практические задания
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ОПК-6, ПК-7, ПК-22	Кейс-задача, собеседование, практические задания
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	ОПК-6, ПК-7, ПК-22	Собеседование, практические задания
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	ОПК-6, ПК-7, ПК-22	Кейс-задача, собеседование, практические задания

**Комплект заданий для контрольной работы  
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Тема: ветеринарные сопроводительные документы**  
Вариант 1

*Задание 1.* Что характеризуют ветеринарные сопроводительные документы (ВСД)? Правила заполнения бланков ВСД.

*Задание 2.* На какие грузы выдаются ВСД форм №№ 1, 2, 6.1 и 4. В каких случаях используется та или иная форма бланка ВСД?

Вариант 2

*Задание 1.* Порядок нумерации и учета ветеринарных сопроводительных документов (ВСД).

*Задание 2.* На какие грузы выдаются ВСД форм №№ 3, 6.2, 6.3 и 4. В каких случаях используется та или иная форма бланка ВСД?

**Тема: Организация и методика осмотра туш и внутренних органов**  
Вариант 1

*Задание 1.* Перечислите точки ветеринарного осмотра на мясоперерабатывающих предприятиях для конвейерных линий переработки: крупного рогатого скота, лошадей, свиней, мелкого рогатого скота. Значение финальной точки ветеринарно-санитарной экспертизы.

*Задание 2.* Послеубойный осмотр ливера животных на примере продуктов убоя крупного рогатого скота.

Вариант 2

*Задание 1.* Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота и лошадей. Укажите отличия осмотра головы лошади от осмотра головы крупного рогатого скота.

*Задание 2.* Опишите особенности осмотра туш телят, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей.

**Тема: Экспертиза качества мяса и мясных продуктов**  
Вариант 1

*Задание 1.* Опишите отбор проб мяса для исследования мяса на свежесть в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Какую информацию указывают в акте отбора проб.

*Задание 2.* Какие показатели учитываются при органолептической оценке свежести мяса. Опишите значение суть методов бактериоскопии и определения летучих жирных кислот.

## Вариант 2

*Задание 1.* Дайте органолептические характеристики мяса полученного от больных или убитых в состоянии агонии животных.

*Задание 2.* Опишите сущность бензидиновой и формальной проб. Напишите значения рН, характерные для мяса, полученного от: 1) здоровых животных; 2) больных или переутомленных и 3) тяжелобольных или убитых в состоянии агонии.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» ставится за полное выполнение работы без ошибок;
- оценка «хорошо» ставится если в работе допущено не более 1 грубой ошибки или 1-2 негрубых ошибки;
- оценка «удовлетворительно» ставится если в работе допущены 2-3 грубых ошибки и 1-2 негрубых или 3 и более негрубых ошибки;
- оценка «неудовлетворительно» ставится если в работе допущены 4 и более грубых ошибки.

Составитель \_\_\_\_\_ С.Н. Гудков

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии

**Кейс-задача №1**

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Задание 1

Заполнить лицевую сторону образца бланка ветеринарной справки №4 на яйцо куриное пищевое, столовое первой категории, произведенное на ОАО «Птицефабрика Евсинская» (указать дату сортировки), качественное удостоверение №1087636. ОАО «Птицефабрика Евсинская» расположена по адресу: НСО, Искитимский район, ст. Евсино. Объем партии 3960 штук. Яйцо уложено в бугорчатые прокладки по 30 шт, упакованные в гофротару (всего 11 коробок). Яйцо направляется автотранспортом в магазин №1, расположенный по адресу: г. Искитим, ул. Советская 252 по товарно-транспортной накладной №8422/1 от (дата) для реализации. Яйцо подвергнуто исследованию в Искитимской районной ветеринарной лаборатории от (указать дату); патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не обнаружены; протоколы исследования №№1579-1580.

**Кейс-задача №2**

На завод по выпуску мясных полуфабрикатов было доставлено автотранспортом мясо говядина мороженное в 2 туши. В качестве сопроводительного документа ветеринарному специалисту была предоставлена ксерокопия ветеринарного свидетельства №2.

1. Определить действия ветеринарного специалиста.
2. Как должен был поступить поставщик, чтобы избежать подобной ситуации.

**Кейс-задача №3**

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Задание 1:

Для теххимического контроля представлена партия консервов «Говядина тушеная» высшего сорта, изготовленная по ГОСТ Р 54033-2010. Партия упакована в гофротару по 40 банок в единице упаковки. Масса нетто единицы расфасовки – 338 г. Объем партии 51000 банок, упакованных в 1275 коробок.

Согласно ГОСТ8756.0–70 определить:

- а) количество отбираемых для вскрытия единиц упаковки;

- б) объем выборки;
- в) объем исходного образца;
- г) объем среднего образца, направляемого для проведения физико-химических, органолептических и бактериологических исследований.

#### **Кейс-задача №4**

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

##### **Задание 1:**

При экспертизе продуктов убоя на мясоперерабатывающем предприятии в свиных тушах были обнаружены туберкулезные поражения в подчелюстных лимфатических узлах в виде обызвествленных очагов. В других органах и тканях патологических изменений не обнаружено.

1. Определить санитарную оценку продуктов убоя.

##### **Задание 2:**

На мясоперерабатывающее предприятие поступило 25 голов свиней для убоя. Диагностика трихинеллеза проводилась на аппарате типа «Гастрос». При микроскопировании осадка были обнаружены личинки трихинелл.

1. Описать порядок действия ветеринарных специалистов данного предприятия.
2. Провести санитарную оценку продуктов убоя.

##### **Задание 3:**

На мясоперерабатывающее предприятие поступили 2 дойные коровы положительно реагирующие на бруцеллез. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы клинических и патологоанатомических изменений в продуктах убоя не обнаружено.

Провести ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

##### **Задание 4:**

На рынок для продажи поступило 2 туши конины. В сопроводительных документах не указаны данные по маллеинизации животных.

1. Определить действия ветеринарного специалиста.
2. Проанализировать ситуацию.

#### **Кейс-задача №5**

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

### Задание 1:

На рынок для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы поступила туша крупного рогатого скота. Мясо было доставлено по ветеринарной справке №4 и проклеено клеймом «Предварительный осмотр». При органолептической оценке степень обескровливания туши была оценена как «удовлетворительная». Реакция на пероксидазу дала отрицательный результат, формольная проба – положительный.

1. Определить санитарную оценку проступивших продуктов убоя.
2. Определить порядок действия ветеринарного специалиста.

### Задание 2:

На предприятие по выпуску мясных полуфабрикатов поступило 6 туш конины. При приемке на тушах отмечена заветрившаяся корочка подсыхания, темного цвета, местами увлажненная.

1. Проанализировать данную ситуацию.
2. Какие действия должен предпринять ветеринарный специалист.

## Кейс-задача №6

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

### Задание 1:

Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы была представлена партия столовых куриных пищевых яиц отборной категории. Объем партии – 6120 штук. Яйцо уложено в бугорчатые прокладки по 30 шт.

Определить порядок отбора проб для лабораторных исследований.

### Задание 2:

В торговый павильон рынка поступила партия куриных пищевых яиц, промаркированных согласно ГОСТ Р 52121 – 2003 как диетические, первой категории. В ходе ветеринарной оценки были выявлены следующие признаки: скорлупа яиц чистая, блестящая, белок плотный, прозрачный, пуга высотой 5 мм, желток несколько подвижный.

1. Проанализировать ситуацию.
2. Определить действия ветеринарного специалиста.

## Кейс-задача №7

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

### Задание 1:

На рынок частным лицом доставлено молоко коровье для реализации. Объем партии – 40 литров, упаковка – две пластиковые фляги для пищевых продуктов. В качестве документов представлены удостоверение на право продажи молока и молочных продуктов и ветеринарное свидетельство формы №2. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы были получены следующие данные: температура – 8°С, кислотность – 22°Т, степень чистоты – первая группа, плотность – 1027 кг/м<sup>3</sup>, жирность 3,7%; органолептические показатели без отклонений.

1. Описать порядок отбора проб молока из данной упаковки.

2. Определить, является ли молоко пригодным для реализации на пищевые цели.

2. Описать действия ветеринарного специалиста: а) в случае пригодности молока для реализации; б) в случае непригодности молока для реализации.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» ставится за верное решение задач без ошибок и недочетов;
- оценка «хорошо» ставится если в работе допущено не более 1 грубой ошибки или 1-2 негрубых ошибки;
- оценка «удовлетворительно» ставится если в задаче допущены 2-3 грубых ошибки и 1-2 негрубых ошибки, но ход решения задачи верен;
- оценка «неудовлетворительно» ставится если в задаче допущены 4 и более грубых ошибки.

Составитель \_\_\_\_\_ С.Н. Гудков

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**Вопросы для собеседования**  
по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

*Раздел организация и методика осмотра туш и внутренних органов сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы*

1. Убой птицы: оглушение и методы обескровливания.
2. Обработка тушек кур, индеек, цыплят и водоплавающей птицы.
3. Организация рабочих мест ветеринарных специалистов на птицеперерабатывающих предприятиях.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при полу- и полном потрошении.
5. Определение партии мяса птицы; приемка и методы отбора проб мяса птицы для лабораторных исследований.
6. Органолептическая оценка мяса птицы на свежесть.
7. Лабораторные методы исследования мяса птицы на свежесть.

*Раздел клеймение и маркировка продуктов убоя животных*

1. Основные виды ветеринарных клейм и штампов.
2. Право на изготовление ветеринарных клейм и штампов.
3. Нумерация и учет ветеринарных клейм и штампов.
4. Назначение овального ветеринарного клейма.
5. Использование клейма «Предварительный осмотр». В каких случаях используется, какие права дает.
6. Прямоугольные и дополнительные ветеринарные штампы.
7. Порядок нанесения ветеринарных клейм и штампов на продукты убоя животных и птиц.

*Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза консервов*

1. Определение, классификация и технологические этапы изготовления консервов.
2. Бактериологический, теххимический и органолептический контроль консервов.
3. Физический брак консервов, санитарная оценка.
4. Химический брак консервов, санитарная оценка.

## 5. Микробиологический брак консервов, санитарная оценка.

### *Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий*

1. Основные технологические этапы производства колбас и ветчинно-штучных изделий.
2. Определение партии колбас. Отбор проб для внешнего осмотра, органолептических, химических и бактериологических испытаний.
3. Упаковка образцов и составление акта отбора проб.
4. Технологический брак колбас, при котором продукт не допускается к реализации.
5. Виды порчи колбасных изделий.

### *Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза животных топленых жиров*

1. Химический состав животных топленых жиров.
2. Основные технологические этапы изготовления животных топленых жиров.
3. Основные показатели, характеризующие сортность топленых жиров.
4. Химические изменения жиров в процессе хранения.
6. Значение и характеристика кислотного и перекисного чисел при оценке качества топленого жира.
7. Методы определения окислительной порчи жира; реакции на альдегиды.

### *Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза пчелиного меда*

1. Определение, химический состав и классификация меда.
2. Партия меда; документы и требования к таре.
3. Методы отбора проб меда для лабораторных исследований согласно действующим нормативам.
4. Характеристика основных лабораторных методов исследования меда.
5. Виды фальсификации меда и методы их выявления.
5. Основание для отказа выдачи разрешения к продаже меда.

### *Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов*

1. Молоко: химический состав и физико-химические свойства; требования технического регламента к молоку.
2. Определение партии. Правила приемки и методы отбора проб молока.
3. Способы консервации проб молока для лабораторных исследований.

4. Органолептические исследования молока. Дать характеристику порокам цвета, консистенции, запаха и вкуса молока.

5. Характеристика и сущность физико-химических методов исследования молока.

### *Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов*

1. Схема ветеринарного контроля за качеством и безопасностью рыбы, рыбной продукции и объектов водного промысла.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза временно ядовитой рыбы, при незаразных болезнях и отравлениях.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных и инвазионных болезнях рыб.

6. Методы отбора рыбы для исследования на свежесть.

7. Органолептические исследования рыбы на свежесть.

8. Лабораторные исследования рыбы на свежесть.

9. Пороки соленой, маринованной, копченой, вяленой рыбы и общие пороки.

### *Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза яиц*

1. Строение и химический состав пищевых яиц .

2. Технические требования к пищевым яйцам согласно действующим нормативам: категории яиц в зависимости от массы, классификация по качественным показателям.

3. Продолжительность хранения яиц в зависимости от качественных и температурно-влажностных характеристик.

4. Требования к упаковке и маркировке яиц.

5. Определение партии яиц. Транспортировка, приемка и методы отбора проб яиц согласно действующим нормативам.

6. Методы лабораторного исследования яиц.

7. Пороки и дефекты яиц: характеристика пищевых неполноценных и непищевых пороков.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется студенту, если студент в полном объеме четко, логично и последовательно дает аргументированные ответы с приведением примеров,

выделением главных моментов; умеет анализировать, сравнивать и обобщать изученный материал, делать самостоятельные выводы;

– оценка «хорошо» выставляется в случае если студент обнаруживает прочные знания основных моментов излагаемого материала, владеет терминологическим аппаратом; в ответах допускает небольшие неточности, незначительные ошибки и недостаточную аргументированность в изложении материала;

– оценка «удовлетворительно» если студент способен изложить суть вопросов по данной теме; не достаточно полно раскрывает основное содержание материала; при ответе допускает неточности, ошибки, непоследовательность и недостаточную аргументированность;

– оценка «неудовлетворительно» ставится если студент обнаружил несостоятельность ответить на вопрос; отсутствует понимание сущности вопросов; материал освещен неправильно, бессистемно с грубыми ошибками.

Составитель \_\_\_\_\_ С.Н. Гудков

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

### **Практические задания**

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

#### *Раздел экспертиза качества мяса и мясных продуктов*

##### Задание 1

Провести органолептическую оценку свежести представленных образцов мяса по внешнему виду, состоянию мышечной ткани на разрезе, консистенции, состоянию жира и сухожилий согласно ГОСТ 7269-79.

Провести пробу варкой образца мяса.

На основании проведенных исследований сделать заключение.

##### Задание 2

Провести бактериоскопическое исследование и реакцию с сернокислой медью, используя имеющиеся образцы мяса.

Сделать заключение о пригодности о свежести мяса.

##### Задание 3

Провести бензидиновую и формольную пробы образцов мышечной ткани; определить значение рН.

На основании проведенных исследований сделать заключение о пригодности мяса на пищевые цели.

#### *Раздел организация и методика осмотра туш и внутренних органов сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы*

##### Задание 1

Провести органолептическую оценку представленных образцов мяса птицы по следующим показателям:

а) определение внешнего вида, цвета поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, серозной оболочки грудно-брюшной полости;

б) определение консистенции и состояния мышц на разрезе;

в) определение запаха;

г) определение прозрачности и аромата бульона

На основании проведенных исследований сделать заключение на соответствие представленных образцов требованиям ГОСТ Р 51944 –2002.

#### *Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза консервов*

##### Задание 1

Провести теххимический контроль консервов «Говядина тушеная первый сорт» по следующим показателям:

- а) соответствие маркировки;
- б) проверка тары на герметичность;
- в) соответствие массы нетто указанной на упаковке фактической;
- г) соотношение жира, бульона, мяса и специй;
- д) состояние внутренней поверхности тары;

е) на основании произведенных исследований сделать заключение о соответствии указанного образца консервов требованиям нормативных документов.

*Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий*

**Задание 1**

Определить органолептическую оценку качества представленных образцов вареных, копченых, полукопченых или варено-копченых колбас по следующим показателям:

- а) упаковка и маркировка образцов, их соответствие требованиям стандарта;
- б) форма и размеры батонов, материал, из которого сделана оболочка;
- в) наличие дефектов упаковки в случае их присутствия (порезы, надрывы и т. д.);
- г) определить массу исследуемого продукта;
- д) установить внешний вид среза батона колбасы;
- е) определить запах свежерезанного фарша колбасы, а затем запах жира;

з) определите наличие крахмала в вареных колбасах;

На основании проведенных исследований сделать заключение.

*Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза животных топленых жиров*

**Задание 1**

Произвести органолептическую оценку образцов топленого жира по следующим показателям:

- а) цвет;
- б) консистенция;
- в) вкус;
- г) аромат;
- д) прозрачность.

На основании произведенных исследований сделать заключение.

## Задание 2

Произвести следующие лабораторные исследования образцов топленого жира:

- а) качественная реакция на свободнорадикальные группы с нейтральным красным;
  - б) определить кислотное число;
  - в) качественную реакцию на альдегиды по методу Видмана.
- На основании полученных данных сделать заключение.

### *Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза пчелиного меда*

#### Задание 1

Определить величину кристаллов, цвет, аромат, цвет, вкус и консистенцию представленных образцов меда соответствие полученных результатов требованиям ГОСТ 19792-2001.

#### Задание 2

Провести следующие исследования образцов меда:

- а) качественную реакцию на ГМФ;
- б) определить концентрацию пыльцевых зерен;
- г) определить содержание влаги ареометрическим и рефрактометрическим методами.

На основании проведенных исследований сделать заключение.

#### Задание 3

Согласно действующим методикам провести исследование представленных образцов меда на содержание сахара и крахмала.

На основании полученных данных сделать заключение.

### *Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов*

#### Задание 1

Провести органолептическую оценку образцов молока:

- а) оценить маркировку и состояние тары
- б) запах;
- б) вкус;
- в) цвет;
- г) консистенция.

На основании полученных данных сделать заключение.

#### Задание 2

Провести следующие лабораторные исследования молока:

- а) кислотность;
- б) плотность;
- в) СОМО;
- г) жирность;
- д) термоустойчивость;
- е) количество соматических клеток;
- ж) группу чистоты.

На основании полученных данных сделать заключение.

*Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных  
продуктов*

**Задание 1**

Провести органолептическую оценку свежести представленных образцов рыбы по внешнему виду, упругости мышц, состоянию слизи, чешуи, глаз, запаху и пробе варкой.

На основании произведенных исследований сделать заключение.

**Задание 2**

Провести следующие лабораторные исследования образцов рыбы на свежесть:

- а) бензидиновая проба;
- б) реакция на сероводород;
- в) реакция с сернокислой медью;
- г) реакция на газообразный аммиак по Эберу;
- д) реакция на аммиак и соли аммония по Несслеру.

На основании полученных результатов сделать заключение.

*Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза яиц*

**Задание 1**

Провести ветеринарно-санитарную оценку представленного образца куриных пищевых яиц:

- а) оценить состояние упаковки и внешний вид яиц;
- б) провести овоскопию;
- г) разбить яйцо и оценить его содержимое;

д) на основании произведенных исследований сделать заключение о соответствии указанного образца куриных яиц требованиям ГОСТ Р 52121 – 2003.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» ставится в случае полного выполнения работы с соблюдением техники безопасности и необходимой последовательности проведения опытов и измерений; в представленном заключении правильно и аккуратно выполнил все записи и сделал выводы.

– оценка «хорошо» ставится если в работе допущено 2-3 недочета или не более 1 негрубой ошибки и 1 недочета;

– оценка «удовлетворительно» ставится если работа выполнена не полностью, но в достаточном объеме, чтобы можно было получить правильные результаты и выводы; в работе были допущены не более 2 ошибок, не влияющих на результат выполнения;

– оценка «неудовлетворительно» ставится если работа выполнена не полностью и полученных данных недостаточно, чтобы сделать правильные выводы или в случае несоблюдения студентом требований безопасности труда.

Составитель \_\_\_\_\_ С.Н. Гудков

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и паразитологии

**Тестовые задания**

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

*Раздел понятие ВСЭ, ее задачи на современном этапе*

Задание 1

*Ветеринарно-санитарная экспертиза изучает:*

- а) болезни, общие животных и человека и разрабатывает методы, предотвращающие их распространение;
- б) технологию производства и переработки пищевых и сырьевых продуктов животного происхождения;
- в) методы исследования и ветеринарно-санитарной оценки пищевых и сырьевых продуктов животного происхождения.
- г) санитарно-гигиеническое обеспечение производственного процесса по выработке пищевой продукции.

Задание 2

*Основная цель ветеринарно-санитарной экспертизы это:*

- а) обеспечение соответствия пищевой и сырьевой продукции животного происхождения своему назначению;
- б) обеспечение безопасности людей и животных от инфекционных и инвазионных болезней, могущих передаваться через продукты животного происхождения.
- в) подтверждение соответствия пищевой и сырьевой продукции животного происхождения действующим стандартам и нормативным документам
- г) совершенствование организации производственного процесса по выработке пищевых и сырьевых продуктов животного происхождения.

Задание 3

*Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) это:*

- а) структурное подразделение при Департаменте ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации;
- б) орган исполнительной власти, находящийся в ведении Министерства сельского хозяйства Российской Федерации;

в) орган исполнительной власти, занимающийся контролем за исполнением ветеринарного законодательства при Министерстве внутренних дел.

г) самостоятельная Федеральная служба, занимающаяся контролем за соблюдением требований законодательства в области ветеринарии и сельского хозяйства.

#### Задание 4

*Россельхознадзор выполняет осуществляет контроль и надзор:*

а) только в сфере ветеринарии;

б) в области защиты населения от болезней, общих для человека и животных;

в) в сферах ветеринарии, карантина и защиты растений, обеспечения плодородия почв, использования пестицидов и агрохимикатов, селекционных достижений, в сфере качества и безопасности зерна и продуктов его переработки.

#### Задание 5

*Кем и когда в нашей стране была организована первая кафедра мясоведения?*

а) Профессором Н.Н. Мари в 1906 году при Московском зооветеринарном институте;

б) магистром ветеринарных наук М.А. Игнатьевым в 1912 году в Казанском ветеринарном институте;

в) профессором П.В. Бекенским в 1918 году в Казанском ветеринарном институте;

г) профессором В.Ю. Вольферцем в 1930 году в Московском зооветеринарном институте.

#### Задание 6

*Первые попытки предубойного осмотра скота и послеубойного осмотра мяса в России были предприняты:*

а) в результате указов Петра I в начале XVIII века;

б) по решению Государственной думы в 1879 году;

в) по решению Министерства внутренних дел в 1892 году;

г) в 1918 году после прихода Советской власти.

## Раздел *пищевые токсикоинфекции и токсикозы*

### Задание 1

*Установите соответствие между характеристикой заболевания и группой заболеваний:*

Характеристика	Группа
а) вызываются совместным действием бактерий и их токсинов; б) провоцируются экзотоксинами, накапливающимися в продуктах питания при участии микроорганизмов; в) токсины, накопившиеся в продуктах могут вызвать заболевание человека без участия микроорганизмов; г) провоцируются микроорганизмами: родов <i>Salmonella</i> , <i>Proteus</i> , БГКП и др. д) провоцируются следующими возбудителями: <i>Staph.aureus</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Str.faecalis</i> , <i>Cl.botulinum</i> и др.	1) Пищевые токсикоинфекции 2) Пищевые токсикозы

Буквенные обозначения ответов занесите в таблицу:

Пищевые токсикоинфекции	а), г)
Пищевые токсикозы	б), в), д)

### Задание 2

*Эндогенный путь заражения пищевых продуктов возбудителями сальмонеллеза подразумевает:*

- а) прижизненное проникновение возбудителя в мышечную ткань, молоко, яйца и другие пищевые продукты;
- б) механическое обсеменение возбудителями в результате нарушения правил и норм хранения переработки пищевых продуктов;
- в) обсеменение пищевых продуктов возбудителем лицами-сальмонеллоносителями;
- г) все три варианта ответа правильные.

### Задание 3

*Если в мышечной ткани и внутренних органах были обнаружены БГКП и протей, то продукты убоя направляют:*

- а) на утилизацию;
- б) на изготовление вареных и варено-копченых колбасных изделий с достижением температуры внутри батона 68-70°C;

в) направляют на изготовление вареных и варено-копченых колбас с конечной температурой нагрева внутри батона не менее 75°С или на мясные хлебы или консервы.

г) выпускают без ограничений.

#### Задание 4

*При обнаружении в глубоких слоях мускулатуры или лимфатических узлах бактерий кокковой группы, но при хорошей органолептике мясо направляют:*

а) на изготовление вареных и варено-копченых колбасных изделий с достижением температуры внутри батона 75°С;

б) на проварку или изготовление мясных хлебов;

в) выпускают без ограничения;

г) на утилизацию.

#### Задание 5

Для образования ботулинистического токсина необходимы следующие условия:

а) аэробные или анаэробные условия, температура выше 10°С, рН 6,5-7,2, концентрация соли менее 10%;

б) анаэробные условия, температура 25-35°С, рН близкая к нейтральной, концентрация соли менее 25%;

в) анаэробные условия, температура выше 10°С, в отдельных случаях выше 3°С, рН выше 4,2 до слабощелочной, концентрация соли менее 10%;

г) аэробные условия, температура выше 10°С, рН близкая к нейтральной или слабощелочная, концентрация соли менее 5-6%.

Составитель \_\_\_\_\_ С.Н. Гудков

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

### Экзаменационные вопросы

по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Понятие ветеринарно-санитарной экспертизы и ее связь с другими науками.
2. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Россельхознадзор: структура и функции. История ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Формы ветеринарных свидетельств внешний вид, назначение.
4. Организация работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Порядок учета и хранения бланков ветеринарных сопроводительных документов.
5. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов на мясоперерабатывающих предприятиях.
6. Методика ветеринарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота, телят, овец и коз.
7. Особенности ветеринарного осмотра туш и внутренних органов свиней и лошадей.
8. Основы технологии первичной переработки птиц и методика осмотра тушек при полу- и полном потрошении.
9. Товароведческая и ветеринарная маркировка продуктов убоя птицы. Мясо птицы: приемка и методы отбора проб.
10. Органолептические и лабораторные методы определения свежести мяса птицы.
11. Клеймение. Основные виды ветеринарных клейм и штампов.
12. Ветеринарные сопроводительные документы: внешний вид, назначение.
13. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов.
14. Патологоанатомические изменения, характерные для сибирской язвы, сапа лошадей. Санитарная оценка.
15. Патологоанатомические изменения, характерные для туберкулеза, бруцеллеза, лептоспироза. Санитарная оценка.
16. Патологоанатомические изменения, характерные для ящура, листериоза. Санитарная оценка.
17. Патологоанатомические изменения, характерные для африканской чумы свиней. Санитарная оценка
18. Патологоанатомические изменения, характерные для эмфизематозного карбункула и злокачественного отека. Санитарная оценка.
19. Трихинеллез. Методы диагностики. Санитарная оценка.
20. Цистицеркоз (финноз), эхинококкоз. Диагностика, санитарная оценка.
21. Саркоцистозы, гиподерматоз, аскаридоз. Диагностика, санитарная оценка.
22. Метастронгилезы, диктиокаулезы. Диагностика, санитарная оценка.
23. Фасциолезы, дикроцелиозы. Диагностика, санитарная оценка.
24. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Механизм возникновения и передачи, меры профилактики. Патологоанатомические изменения продуктов убоя животных при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

25. Сальмонеллезы. Мясо, молоко, яйца и их роль в возникновении сальмонеллезов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
26. Пищевые отравления, вызываемые БГКП. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
27. Стафилококкозы, стрептококкозы. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
28. Ботулизм. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики.
29. Мясо: отбор проб, органолептические методы определения свежести мяса.
30. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть и доброкачественность мяса.
31. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза временно ядовитой рыбы, при незаразных болезнях и отравлениях.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.
34. Отбор проб рыбы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
35. Определение свежести рыбы.
36. Жир животного происхождения, сырье, способы производства пищевых животных топленых жиров.
37. Методы отбора проб животных топленых жиров для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
38. Ветеринарно-санитарный контроль в жировом производстве, сроки хранения жиров.
39. Химические изменения жиров в процессе хранения.
40. Лабораторные исследования животного топленого жира; кислотное и перекисное число.
41. Мед, химический состав меда.
42. Партия меда. Методы отбора проб меда; акт отбора проб.
43. Лабораторные исследования меда.
44. Определение молока, его состав, физические, химические и биологические свойства. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые молоку.
45. Прием молока на молокоперерабатывающих предприятиях и рынках. Отбор проб, лабораторные методы исследования.
46. Санитарная оценка молока, полученного от животных больных маститом. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.
47. Консервы: определение, классификация, технология производства.
48. Контроль качества выпускаемой консервированной продукции: теххимический, микробиологический и органолептический контроль.

49. Виды брака консервов: физического, химического и микробиологического. Санитарная оценка.
50. Правила приемки и методы отбора проб консервов.
51. Колбасы: определение, классификация, основные этапы технологии производства колбас.
52. Технологические дефекты и виды порчи колбасных изделий.
53. Приемка и методы отбора проб колбас для лабораторных исследований.
54. Основные методы лабораторного исследования колбас на свежесть и доброкачественность.
55. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу.
56. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
57. Методы отбора проб яиц для лабораторных исследований. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

Составитель \_\_\_\_\_ *Л.* \_\_\_\_\_ С.Н. Гудков

«*03*» \_\_\_\_\_ *мая* \_\_\_\_\_ 2017 г.