

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»

КАФЕДРА ОБЩЕЙ И ЧАСТНОЙ ЗООТЕХНИИ

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

О.А. Удалых

2025 г.

М.П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(наименование дисциплины)

Специальность

36.05.01 Ветеринария

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность
(профиль)

Ветеринарная медицина

(наименование профиля/специализации подготовки, при наличии)

Квалификация выпускника:

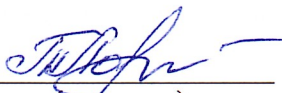
Ветеринарный врач

(квалификация выпускника)

Год начала подготовки: 2025

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является частью ОПОП ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль): Ветеринарная медицина и предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся.

Разработчик(и)


(подпись)

Т.А. Логвинова
(ИОФ)

(подпись)

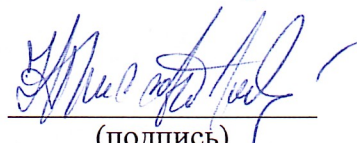
(ИОФ)

(подпись)

(ИОФ)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании ПМК кафедры общей и частной зоотехнии, протокол №10 от «09» апреля 2025 года.

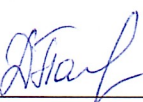
Председатель ПМК


(подпись)

С.Н. Александров
(ИОФ)

Фонд оценочных средств утвержден на заседании кафедры общей и частной зоотехнии, протокол №10 от «09» апреля 2025 года.

И. о. зав. кафедрой


(подпись)

П.Б. Должанов
(ИОФ)

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1.1. Основные сведения о дисциплине

Укрупненная группа	36.00.00 Ветеринария и зоотехния		
Направление подготовки / специальность	36.05.01 Ветеринария		
Направленность (профиль)	Ветеринарная медицина		
Образовательная программа	Специалитет		
Квалификация	Ветеринарный врач		
Дисциплина обязательной части образовательной программы	Обязательная часть		
Форма контроля	зачет, экзамен		
Показатели трудоемкости	Форма обучения		
	очная	заочная	очно-заочная
Год обучения	4,5	-	5,6
Семестр	8,9,10	-	10,11, 12
Количество зачетных единиц	9	-	9
Общее количество часов	324	-	324
Количество часов, часы:			
-лекционных	36	-	12
-практических (семинарских)	-	-	-
-лабораторных	72	-	18
-курсовая работа (проект)	1	-	1
-контактной работы на промежуточную аттестацию	6,3	-	6,3
-самостоятельной работы	208,7	-	286,7

1.2. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК - 6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.1- идентифицирует и анализирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний заразной этиологии	Знание опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. Умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. Навык/ опыт выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.

1.3. Перечень тем дисциплины

Шифр темы	Название темы	Кол-во часов
Т 1	История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	20
Т 2	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	20
Т 3	Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса мясных продуктов	20
Т 4	Учение о мясе	20
Т 5	Ветеринарное клеймение мяса	20
Т 6	Ветеринарно- санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	20
Т 7	Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	22
Т 8	Основные технологии, гигиена консервирования мяса мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	20
Т 9	Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	22
Т 10	Ветеринарно- санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	22
Т 11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях	22
Т 12	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза	24

	молока и молочных продуктов	
Т 13	Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	28,7
Т 14	Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	22
Т 15	Транспортировка скоропортящихся продуктов	22
Т 16	Сертификация пищевых продуктов	22
	Другие виды контактной работы	7,3
Всего		324

1.4. Матрица соответствия тем дисциплины и компетенций

<i>Шифр компетенции по ФГОС ВО</i>	<i>Шифр темы</i>															
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16
ОПК-6.1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.5. Соответствие тем дисциплины и контрольно-измерительных материалов

№ темы	<i>ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ</i>					
	<i>Тестовые задания по теоретическому материалу</i>	<i>Вопросы для устного опроса</i>	<i>Типовые задания практического характера</i>	<i>Задания для курсовой работы</i>	<i>Тематика рефератов, докладов, сообщений</i>	<i>Групповое творческое задание</i>
	Блок А Контроль знаний		Блок Б Контроль умений, навыков			
Тема 1	+	+	-	+	+	-
Тема 2	+	+	-	+	+	-
Тема 3	+	+	-	+	+	-
Тема 4	+	+	-	+	+	-
Тема 5	+	+	-	+	+	-
Тема 6	+	+	-	+	+	-
Тема 7	+	+	-	+	+	-
Тема 8	+	+	-	+	+	-
Тема 9	+	+	-	+	+	-
Тема 10	+	+	-	+	+	-
Тема 11	+	+	-	+	+	-
Тема 12	+	+	-	+	+	-
Тема 13	+	+	-	+	+	-
Тема 14	+	+	-	+	+	-
Тема 15	+	+	-	+	+	-
Тема 16	+	+	-	+	+	-

1.6. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	не зачтено	зачтено		
I этап Знать опасные факторы и требования нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. (ОПК-6/ОПК-6.1)	Фрагментные знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии / Отсутствие знаний	Неполные знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	Сформированные, но содержащие отдельные фрагменты знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	Сформированные и систематические знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии
II этап Уметь выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. (ОПК-6/ ОПК-6.1)	Фрагментарное умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	Успешное и систематическое умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии

			незаразной этиологии	
III этап Владеть опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. (ОПК-6/ ОПК-6.1)	Фрагментарное владение опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. / Отсутствие опыта	В целом успешное, но не систематическое владение опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.	Успешное и систематическое владение опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Блок А

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд тестовых заданий по дисциплине

ТЕМА 1.

1. Какой из перечисленных белков относится к полноценным белкам мяса?
 - 1). Актин, миостин;
 - 2). Коллаген, эластин;
 - 3). Актин, миозин;
 - 4). Гистидин
2. Лаборатория ВСЭ на рынке является структурным подразделением
 - 1) городского (районного) ветеринарного участка;
 - 2) городской (районной) ветеринарной станции;
 - 3) областной (межрайонной) ветеринарной станции;
 - 4) является отдельным ветеринарным учреждением.
3. Штат сотрудников лаборатории ВСЭ на рынке зависит от
 - 1) их опыта и уровня подготовки;
 - 2) объема реализуемых на рынке пищевых продуктов;
 - 3) количества экспертиз, проводимых в лаборатории ежедневно;
 - 4) решения, выносимого управлением ветеринарии субъекта Федерации
4. Исследование мяса на свежесть начинают с :
 - 1) Учитывая поверхностных лимфатических узлов
 - 2) *органолептических исследований
 - 3) председателя
 - 4) внутренностей
5. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:
 - 1) *запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие 2) жира на поверхности бульона
 - 3) упитанность, внешний вид
 - 4) только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
 - 5) только на внешний вид и цвет туши
6. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают 1) единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?
 - 2) *свежий
 - 3) сомнительной свежести
 - 4) некачественное
 - 5) несвежее
7. При органолептических методах исследования туш, 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

8. Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:

1)курятины

2)баранины и козлятины

3)*говядины

4)свинины

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

1)содержит 1% гликогена

2)несвежее

3)сомнительной свежести

4)*свежий

10. Что относится к животным жирам?

1) растительные масла;

2) бараний, говяжий, свиной;

3) кулинарный;

4) топлёные смеси.

ТЕМА 2.

1. Объем пробы молока для ВСЭ в лаборатории на рынке составляет:

1) 0,25 дм³ ;

2) 0,30 дм³ ;

3) 0,5 дм³ ;

4) 1,0 дм³

2. На рынке допускается реализовывать молоко с титруемой кислотностью

1) 16-18 оТ;

2) 16-20 оТ;

3) 16-21 оТ;

4) 16-22 оТ.

3. В молоке, реализуемом на рынке, количество соматических клеток должно быть

1) не более 100 тыс. в 1 мл;

2) не более 500 тыс. в 1 мл;

3) не более 1000 тыс. в 1 мл;

4) не более 1500 тыс. в 1 мл:

5. Объем пробы кисломолочного напитка для экспертизы в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке составляет

1) 50 мл;

2) 100 мл;

3) 250 мл;

4) 500 мл.

6. Рыбу сомнительной свежести можно при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей

1) без ограничений;

2) перерабатывать на стерилизованные консервы;

3) после проварки использовать для пищевых целей;

4) после проварки скармливать пушным зверям

7. Для лабораторных исследований в лаборатории на рынке отбирают пробу меда массой:
50 г;
100 г;
250г;
500г

8. Мясо, реализуемое на рынке, должно быть продано в течение:

- 1) одного дня;
- 2) в зимнее время 5 дней, в летнее 3 дней;
- 3) срока сохранения им свойств, соответствующих
- 4) мясу категории «свежее»;
- 5) срока до полной реализации.

9. Бактериальную обсемененность молока от одной коровы, предназначенного для реализации на рынке, определяют

- 1) 1 раз в неделю;
- 2) 1 раз в 10 дней;
- 3) 1 раз в месяц;
- 4) 1 раз в квартал.

10. Массовую долю жира в молоке от одной коровы, предназначенном для реализации на рынке, определяют

- 1) ежедневно;
- 2) 1 раз в неделю;
- 3) 1 раз в месяц;
- 4) 1 раз в квартал.

ТЕМА 3.

1. Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации молока на рынках?

- 1) 1 месяц
- 2) 1 неделя
- 3) 3 месяца
- 4) 2 года

2. Срок действия справки о благополучии хозяйства при реализации мяса на рынках?

- 1) 2 месяц
- 2) 1 неделя
- 3) 3 месяца
- 4) 2 года

3. Срок действия справки о благополучии пасеки при реализации меда на рынках?

- 1) 3 месяц
- 2) 1 неделя
- 3) 3 месяца
- 4) 2 года

4. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в убойном пункте выдается:

- 1) вет. справка
- 2) вет. свидетельство
- 3) ветеринарный сертификат

5. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы молока на рынке выдается:

- 1) вет. справка

- 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
6. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на рынке выдается:
- 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
7. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке выдается:
- 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
8. С какими документами должно поступать молоко для продажи на рынок?
- 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
9. С какими документами должно поступать мясо для продажи на рынок?
- 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
10. С какими документами должно поступать мед для продажи на рынок?
- 1) вет. справка
 - 2) вет. свидетельство
 - 3) ветеринарный сертификат
 - 4) санитарный паспорт пасеки

ТЕМА 4.

1. Варенец домашнего изготовления готовят с применением брожения:
- 1) смешанного;
 - 2) спиртового или молочнокислого;
 - 3) молочнокислого и спиртового;
 - 4) молочнокислого.
2. К кисломолочным продуктам, реализуемым на рынке, относятся:
- 1) творог и сметана;
 - 2) сыр;
 - 3) брынза;
 - 4) масло.
3. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков, реализуемых на рынке, являются:
- 1) массовая доля жира, кислотность;
 - 2) плотность;
 - 3) механическая загрязненность; массовая доля СОМО.
4. При ветеринарно-санитарной экспертизе сливочного масла в лаборатории на рынке определяют:
- 1) массовые доли влаги, жира, белка;
 - 2) массовую долю жира, плотность, кислотность;
 - 3) массовые доли влаги, жира;

- 4) массовую долю жира, плотность, механическую загрязненность
5. При ветеринарно-санитарной экспертизе сыров, реализуемых на рынке, определяют:
- 1) массовые доли влаги, жира, белка;
 - 2) массовую долю жира, плотность, кислотность;
 - 3) массовые доли влаги, жира в сухом веществе, кислотность;
 - 4) массовую долю жира, белка, кислотность.
6. Молоко и молочные продукты не должны доставляться для реализации на рынке в посуде из
- 1) алюминия;
 - 2) стекла;
 - 3) оцинкованного железа;
 - 4) обожженной глины.
7. Смешанным считается следующий способ посола рыбы:
- 1) рыбу заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью
 - 2) рыбу натирают солью и заливают тузлуком
 - 3) рыбу заливают раствором поваренной соли
 - 4) рыбу натирают солью, а затем отмачивают
8. Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется
- 1) экстракт из мышечной ткани;
 - 2) экстракт из жабр;
 - 3) бульон из мяса;
 - 4) мышечная ткань.
9. В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается
- 1) до 10 микробных тел;
 - 2) до 20 микробных тел;
 - 3) до 30 микробных тел;
 - 4) до 50 микробных тел
10. Основным методом ветеринарно-санитарного контроля яиц, реализуемых на рынке, является:
- 1) теххимические испытания;
 - 2) органолептическое исследование;
 - 3) овоскопирование;
 - 4) люминисцентный анализ.

ТЕМА 5.

1. При экспертизе свежих фруктов в лаборатории ВСЭ на рынке их отбирают в количестве не менее:
- 1) 1 экз.;
 - 2) 2 экз.;
 - 3) 3 экз.;
 - 4) 5 экз.
2. В зависимости от вида и пищевой ценности грибы, реализуемые на рынках, подразделяются на
- 1) сорта;
 - 2) категории;
 - 3) классы;

4) группы

3. Специи на рынке можно продавать только в

- 1) молотом вине;
- 2) немолотом виде;
- 3) сушеном виде.
- 4) герметичной упаковке;

4. Обязательным методом исследования растительных пищевых продуктов непромышленного изготовления в лаборатории рынка не является

- 1) внешний осмотр;
- 2) органолептическое исследование;
- 3) физико-химический анализ;
- 4) определение содержания нитратов.

5. Объектом санитарной экспертизы в лаборатории рынка являются

- 1) соленые грибы;
- 2) сушеные шампиньоны;
- 3) томатная паста непромышленного изготовления;
- 4) соленые арбузы

6. Массовая доля влаги определяется в:

- 1) пряностях;
- 2) картофеле;
- 3) муке;
- 4) соленых овощах.

7. Обязательным методом при экспертизе зерна, крупы, муки в лаборатории ВСЭ на рынке является определение

- 1) титруемой кислотности;
- 2) массовой доли сухих веществ;
- 3) массовой доли растительного белка;
- 4) наличия посторонних примесей.

8. В лаборатории ВСЭ на рынке массовая доля влаги не определяется в:

- 1) крупах;
- 2) картофеле;
- 3) крахмале;
- 4) семенах подсолнечника

9. Посторонняя примесь в зерне, крупе, муке, реализуемой на рынке, может быть

- 1) допустимая, недопустимая;
- 2) сорная, вредная, зерновая;
- 3) физическая, химическая;
- 4) механическая, биологическая.

10. Массовая доля влаги в сухофруктах, реализуемых на рынке, должна быть:

- 1) не более 10 %;
- 2) 10-16%;
- 3) 16-25 %;
- 4) 25-30 %.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценивания при текущем контроле	
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);	
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)	
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)	
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)	

Вопросы для устного опроса

1. Определение дисциплины и история развития отечественной ветеринарно- санитарной экспертизы.
2. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
3. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
4. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
6. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к ним.
7. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
9. Основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.
10. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
11. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
12. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы.
13. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
14. Клеймение и маркировка мяса.
15. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
17. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов
18. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов
19. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

24. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
30. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов 33. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при новообразованиях, механических повреждениях, ожогах и гибели животных от случайных причин.
35. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
36. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении токсинами и ядовитыми растениями.
38. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
39. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
40. Токсикозы и токсикоинфекции, вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
41. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя,	«отлично»

Блок Б

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Темы для подготовки реферата (доклада, сообщения, презентации)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при радиационных поражениях животных.
2. Санитарная оценка туш и органов животных, убитых при заболеваниях органов желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, переломах костей, ожогах, нарушении обмена веществ.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса полученного от больных и убитых в период агонии животных.
4. Санитарная оценка продуктов животноводства, содержащих возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов.
5. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при классической чуме и роже.
6. Способы обезвреживания и использование условно годного мяса.
7. Методика исследования органов и туш на мясокомбинате и в лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.
8. Послеубойное исследование мяса животных на цистицеркоз и санитарная оценка продуктов убоя.
9. Методы диагностики инфекционных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в ЛВСЭ продовольственного рынка. Фальсификация меда и методы ее выявления.
11. Органолептические и лабораторные методы исследования свежих и консервированных растительных продуктов.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов на рынках и производственных лабораториях молокоперерабатывающих предприятий.
13. Основные лимфатические узлы туш и органов, подлежащие обязательному осмотру в ЛВСЭ на рынках. Изменения в лимфатических узлах, встречающиеся при осмотре мяса.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока в ЛВСЭ продовольственного рынка. Фальсификация молока и методы ее выявления.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла.
17. Документация и клейма ветеринарно-санитарной экспертизы в ЛВСЭ на продовольственном рынке. Порядок клеймения туш животных.
18. Ветеринарные учреждения, осуществляющие ВСЭ пищевых продуктов на рынке, права и обязанности ветсанэкспертов.
19. Определение видовой принадлежности мяса и субпродуктов.
20. Методы определения свежести мяса при ВСЭ на продовольственном рынке.
21. Методы послеубойной диагностики трихинеллеза. Санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
22. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы (живой, охлажденной, замороженной и др.)
24. Санитарная оценка мяса при плесневении, ослизнении, гниении, загаре, свечении и изменении цвета.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов и колбасных изделий.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве. Санитарная оценка.

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе и бруцеллезе. Санитарная оценка.
28. Первичная обработка, хранение, транспортировка молока на молокоперерабатывающее предприятие.
29. Технология убоя и первичной переработки туш убойных животных на мясокомбинате. Производственный ветеринарно-санитарный контроль.
30. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающее предприятие. Профилактика травматизма и транспортного стресса.

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
«отлично»	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями
«хорошо»	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно. Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками
«удовлетворительно»	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении
«неудовлетворительно»	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ «неудовлетвори- тельно»	Изложенный, раскрытый ответ «удовлетвори- тельно»	Законченный, полный ответ «хорошо»	Образцовый ответ «отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров.

Блок В ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Перечислите лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
2. Каков порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования?
3. Органолептическая характеристика мяса, полученного от убоя больных животных.
4. Органолептическая характеристика мяса свежего и сомнительной свежести.
5. Постановка и оценка реакции на пероксидазу.
6. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?
7. Органолептическая характеристика мяса сомнительной свежести и несвежего.
8. Определение видовой принадлежности мяса реакцией преципитации.
9. Какие сопроводительные ветеринарные документы оформляют на подконтрольные госветнадзору грузы, транспортируемые в пределах территории РФ?
10. Определение видовой принадлежности мяса по температуре плавления жира.
11. Категории свежести мяса. Порядок использования мяса различных категорий свежести.
12. Какие сведения указывают в ветеринарном свидетельстве формы 1?
13. Как определяется степень обескровливания туши? Дать характеристику степеням обескровливания.
14. Перечислить методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.

15. Бактериоскопическое исследование мяса с целью определения степени свежести. Оценка результатов
16. Содержание поваренной соли и влаги в вареных, полукопченых и сырокопченых колбасах?
17. Бактериоскопическое исследование рыбы на свежесть. Оценка результатов.
18. Виды ветеринарных штампов.
19. Органолептическая характеристика рыбы несвежей. Санитарная оценка.
20. Ветеринарно-санитарная оценка при цистицеркозе бовисном.
21. Ветеринарное клеймо овальной формы.
22. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при обнаружении трихинелл в мясе.
23. Постановка бензидиновой пробы с вытяжкой из жабр. Оценка результатов.
24. Метод компрессорной трихинеллоскопии.
25. Как проводится определение рН рыбы? Оценка результатов
26. В каких случаях проводится отбор проб для проведения бактериологических исследований (перечислить 7-8 случаев)?
27. Определение содержания нитритов в колбасах. Перечислить методы и указать допустимое содержание нитритов в колбасах
28. Органолептическая характеристика свежей рыбы. Постановка и оценка пробы варкой.
29. Органолептическое исследование колбасных изделий.
30. Порядок клеймения мясных продуктов.
32. Порядок отбора проб для проведения трихинеллоскопии.
33. Определение содержания поваренной соли в колбасных изделиях.
34. Режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.
35. Порядок отбора проб для бактериологического исследования мяса.
36. Составьте сопроводительную в лабораторию на мясо и др. продукты убоя, отобранные для бактериологического исследования.
37. Эпидемиолого-эпизоотические зоны по трихинеллезу.
38. Порядок исследования продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней для исключения цистицеркоза.
39. Органолептическая характеристика колбас сомнительной свежести и их санитарная оценка.
40. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы.
41. Перечислите технологические операции при производстве колбас.
42. Виды ветеринарных клейм.
43. Физико-химические методы, используемые для определения степени свежести колбас.
44. Бактериоскопический метод определения степени свежести рыбы. Проведение и оценка.
45. Лабораторные методы исследования колбас на свежесть.
46. Определение органолептических показателей молока. Требования ГОСТ к органолептическим показателям молока коровьего.
47. Пищевые неполноценные яйца: дать характеристику и указать пути использования.
48. Определение содержания воды в меде.
49. Методы установления прибавления к молоку воды.
50. Перечислить показатели, по которым исследуют мед в лабораториях ВСЭ рынков.
51. Отбор проб топленых животных жиров.
52. Дать характеристику разным категориям яиц.
53. Требования, предъявляемые к меду, реализуемому на рынках.
54. Определение степени чистоты молока. Группы чистоты.
55. Химический состав меда.
56. Реакция с нейтральным красным для определения степени свежести жиров.
57. Методы определения плотности молока. Пересчет показателей плотности молока к температуре 20°C.
58. Определение органолептических показателей меда.
59. Требования, предъявляемые к диетическим и столовым яйцам.
60. Способы консервирования проб молока.
61. Санитарная оценка жиров сомнительной свежести

62. Дать характеристику пороков яиц, относящихся к техническому браку.
63. Определение кислотности молока. Показатели кислотности молока для меда разных сортов.
64. Определение возраста яиц.
65. Определение диастазного числа меда.
66. Методы определения добавления соды и крахмала к молоку.
67. Плотность молока 1028 кг/м³, температура молока 18°C. Какова истинная плотность молока?
68. Химический состав молока коровьего.
69. Определение кислотного числа жиров.
70. Определение добавления формальдегида и перекиси водорода к молоку.
71. Определение содержания белка в молоке.
72. Санитарная оценка несвежих жиров.
73. Идентификационные признаки молока коровьего сырого и молока сырого обезжиренного согласно ТР
74. Требования безопасности, предъявляемые к молоку согласно ТР .
75. Кольцевая проба на бруцеллез с молоком: постановка, результаты.
76. Определение ингибирующих веществ в молоке с индикатором резазурином.
77. Определение бактериологической обсемененности молока. Редуктазная проба с метиленовым синим.

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ.
2. Каков механизм взаимодействия подразделений гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.
3. Каковы функции государственного ветеринарного надзора.
4. Каковы ветеринарный клейма и штампы инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
5. Какова компетенция Госветслужбы РФ в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы.
6. Каковы задачи предубойного отдыха.
7. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса.
8. Каковы ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для КРС.
9. Каковы ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для свиней.
10. Какие животные относятся к убойным животным и каковы ветеринарно-санитарные требования к ним.
11. Каковы ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных.
12. Опишите документ по форме 5-вет.
13. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при ботулизме.
14. Каковы общие положения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
15. Какова ответственность за нарушение ветзаконодательства РФ и основания применения органами госветнадзора мер административной ответственности.
16. Порядок переработки мяса и мясопродуктов подлежащих обеззараживанию.
17. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 3».
18. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при сибирской язве.
19. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при туберкулезе.
20. В чём суть предубойного ветеринарного осмотра.

21. Каков порядок клеймения мяса и субпродуктов.
22. Каковы ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для птиц.
23. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при бешенстве.
24. Каковы принципы и направления взаимодействия органов госкомсанэпиднадзора и ветеринарных органов управления.
25. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.
26. Механизмы контроля и ответственности за выполнения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
27. 1 Каковы право и ответственность о подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
28. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при анаэробной дизентерии.
29. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 1».
30. Каковы задачи и обязанности подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
31. В чём суть соглашения о взаимодействии госстандарта РФ и госветинспекции РФ области сертификации.
32. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 2».
33. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 4».
34. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при некробактериозе.
35. В каких случаях убойных животных на убой для пищевых целей не допускают.
36. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при листериозе.
37. Каковы общие положения о подразделении госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
38. Разъясните порядок представления и составления документа по форме 5-вет.
39. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения КРС.
40. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при роже свиней.
41. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при ящуре.
42. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения МРС.
43. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения свиней.
44. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при бруцеллёзе.
45. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при туляремии.
46. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения лошадей.
47. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при лептоспирозе.
48. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения птиц.
49. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при злокачественном отёке.
50. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения кроликов.
51. Каковы ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для МРС.
52. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.

Шкала оценивания

Экзамен, зачет с оценкой, курсовые работы (проекты), практики	Зачет	Критерии оценивания
«Отлично»	«Зачтено»	Сформированные и систематические знания; успешные и систематические умения; успешное и систематическое применение навыков
«Хорошо»		Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; в целом успешные, но содержащие пробелы умения; в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыка
«Удовлетворительно»		Неполные знания; в целом успешное, но несистематическое умение; в целом успешное, но несистематическое применение навыков
«Неудовлетворительно»	«Не зачтено»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

Курсовая работа. Примерная тематика.

Курсовая работа рассматривается как завершающий этап обучения дисциплине и выступает одним из основных видов самостоятельной работы студентов. На выполнение курсовой работы выделяется 36 часов. Выполнение курсовой работы способствует закреплению теоретических знаний и практических навыков, полученных при изучении этой дисциплины, более глубокому совершенствованию профессионального мастерства, приобщению студента к научно-исследовательской работе.

В процессе выполнения курсовой работы студент должен: продемонстрировать умение работать с нормативными документами и специальной литературой; овладеть основными приемами, техникой и технологией; научиться выявлять ошибки и нарушения в работе хозяйствующих субъектов, составлять заключения.

Выполнение курсовой работы складывается из следующих этапов: выбор темы; подбор и изучение литературных источников (нормативных актов, монографий, учебников, учебных пособий, практических материалов); сбор и обработку исходной информации; составление плана курсовой работы; ее написание; представление работы на проверку; получение замечаний и рекомендаций ведущего преподавателя; устранение указанных недостатков; окончательная редакция курсовой работы и ее защита.

Тема курсовой работы выбирается студентом в соответствии с учебной программой курса и возможностями получения информации для осуществления аудита на избранном объекте исследования.

Студент самостоятельно может выбрать любую тему для исследования исходя из личных предпочтений или актуальности для изучаемого предприятия, в соответствии с перечнем тематики курсовых работ

Тематика и примерное содержание курсовых работ по ветеринарно-санитарной экспертизе

1. Первичная переработка животных (крупного рогатого скота, овец, свиней и птицы) на мясокомбинате.

Содержание: способы доставки животных (птицы), транспортная документация, правила сдачи (по живой массе или по количеству и качеству мяса), технология первичной переработки, товарная оценка туш (клеймение), самооценка продуктов убоя, потери мяса, их причины и способы устранения, порядок расчета.

2. Доставка животных на мясоперерабатывающие предприятия автотранспортом.

Содержание: подготовка животных к транспортировке, транспортная документация, состояние и подготовка автотранспорта к перевозке животных, погрузка и размещение животных, расстояние и продолжительность транспортировки, травматизм, потери живой массы при транспортировке и от травматизма, санитарная оценка продуктов убоя.

3.Преимущества и недостатки промышленной и внутрихозяйственной первичной переработки животных (крупного рогатого скота, овец, свиней)

Содержание: уровень механизации производственных процессов, соблюдение инструкций по технологии и гигиене первичной переработки, обработка, транспортировка и хранение продуктов убоя, ветеринарных и технологических конфискатов, качество кожевенно-мехового сырья, ветеринарный контроль.

4. Санитарная оценка продуктов убоя животных при одном (конкретном) незаразном заболевании.

Содержание: предубойная диагностика, порядок направления животных на убой (документация), послеубойные изменения в тушах и внутренних органах, санитарная оценка продуктов убоя, способы утилизации конфискатов.

5.Санитарная оценка продуктов убоя животных при одной (конкретной) незаразной болезни или при смешанном течении инфекционных болезней.

Содержание: предубойная диагностика, порядок направления животных на убой (документация), послеубойные изменения в тушах и внутренних органах, санитарная оценка продуктов убоя, порядок обезвреживания условно-годного мяса, утилизация или уничтожение ветеринарных конфискатов; ветеринарно-санитарные мероприятия по предотвращению распространению инфекции.

6. Санитарная оценка продуктов убоя животных при одной(конкретной)болезнипаразитарной этиологии или при миксинвазии.

Содержание: послеубойная диагностика, изменения, вызываемые инвазионной болезнью, санитарная оценка продуктов убоя, порядок утилизации или уничтожения пораженных органов, ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые на мясоперерабатывающем предприятии попредупреждению распространению инвазии.

7.Технология хранения мяса (говядины, баранины, свинины) в условиях хозяйства.

Содержание: оборудование складского помещения, тип и емкость холодильника, температурный режим, размещение продукта в холодильнике, естественная убыль мяса в зависимости от срока хранения, изменение органолептических и товарных качеств мяса, гигиенахранения, ветеринарно-санитарный контроль.

8.Анализ работы подразделения ветеринарного контроля на мясокомбинате. Содержание: задачи, штат, организация и проведение предубойного осмотра животных,состояние рабочих мест ветсанэкспертов в убойном цехе, порядок проведения осмотра продуктов убоя, контроль за реализацией готовой продукции и санитарным состоянием оборудования, помещений, обезвреживанием отработанных вод, транспортных средств,оборудования производственной лаборатории, количество и качество проводимых исследований, ведение документации и отчетность, предложения по устранению недостатков.

9.Анализ работы лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков. Содержание: 25

задачи, штат, размещение лаборатории, оснащенность оборудованием и приборами, организация работы, отбор проб, пищевых продуктов, методы исследования, ведение документации, порядок обезвреживания условно-годного мяса и ветеринарных конфискатов, отчетность, предложения по устранению недостатков.

10. Организация переработки мяса в условиях хозяйства.

Содержание: устройство и оборудование предприятия, соответствие его санитарным требованиям, сырье и соответствие его требованиям ГОСТов, технология изготовления, оценка и качество получаемой продукции, ветеринарно-санитарный надзор за предприятием, охрана окружающей среды.

11. Первичная переработка животных (крупного рогатого скота, овец, свиней или птицы) в хозяйстве.

Содержание: способы доставки животных, подготовка животных к убою, технология первичной переработки, обработка субпродуктов, использование боенских отходов и ветеринарных конфискатов, соответствие продукции требованиям ГОСТов, ведение документации, техника безопасности, охрана окружающей среды, предложения по устранению недостатков.

12. Мероприятия по улучшению санитарного качества молока в (конкретном) хозяйстве.

Содержание: причины снижения качества молока (содержание животных, подготовка вымени коров исследования на мастит, технология доения, фильтрация, охлаждение молока; санитарное состояние молочной посуды и оборудования; условия транспортировки), качество покупаемого молока; рекомендации по улучшению санитарного качества молока.

13. Сравнительная характеристика медов Ростовской области.

Содержание: требования, предъявляемые при реализации меда на рынках, сопроводительные документы, физико-химические показатели различных медов получаемых в Ростовской области; основные виды фальсификации, их распознавание и санитарная оценка, оформление экспертиз.

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока реализуемого на (конкретном) рынке.

Содержание: требования, предъявляемые при реализации молока на рынках, сопроводительная документация, физико-химические и санитарные показатели молока в зависимости от сезона года, основные виды фальсификации в различные сезоны года, их распознавание, санитарная оценка, оформление экспертиз.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов на (конкретной) птицефабрике.

Содержание: сбор и сортировка яиц, технология приготовления яичных продуктов, санитарно-гигиенические условия; использование яиц и яичных продуктов при различных болезнях птицы, регистрируемые на птицефабрике, дезинфекция яиц, санитарная оценка, порядок реализации и сопроводительная документация.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы в условиях (конкретного) рынка при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.

Содержание: способы доставки рыбы, сопроводительная документация, отбор проб, проведение исследований, диагностика болезней, санитарная оценка; методы обезвреживания, утилизация или уничтожение; оформление результатов исследования.

17. Предубойное содержание и методика осмотра животных (птицы) на (конкретном) мясоперерабатывающем предприятии.

Содержание: условия приема животных, сопроводительная документация, размещение, условия содержания, сроки предубойной выдержки, организация предубойного осмотра, методика осмотра, оформление результатов осмотра, порядок подачи животных на убой, критические замечания и рекомендации по их устранению.

18. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов на (конкретном) мясокомбинате.

Содержание: состояние рабочих мест ветсанэкспертизы, обеспеченность спецодеждой и инструментами, количество точек ветсанэкспертизы, методика проведения, санитарная оценка продуктов убоя при регистрируемых заболеваниях, ведение документации, критические замечания и рекомендации по их устранению.

19. Гигиена переработки животных (птицы) на (конкретном) мясокомбинате

Содержание: подготовка животных к убою, способы оглушения и обескровливания, гигиена забеловки, окончательного снятия шкуры, ливеровки, нутровки, расчленения и обработки туши; санитарное состояние убойно-разделачного цеха и оборудования; уборка и дезинфекция.

Критические замечания и рекомендации по их устранению.

20. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы на(конкретном) рынке.

Содержание: порядок доставки продуктов убоя животных, сопроводительная документация, порядок осмотра, санитарное состояние мест и условия осмотра, регистрируемые заболевания и санитарная оценка при них, методы обезвреживания условно-годного мяса, утилизация или уничтожение ветеринарных конфискатов. Критические замечания и рекомендации по их устранению.

Краткая характеристика.

Курсовая работа выполняется в условиях производства во время прохождения производственной практики. Излагается на 25-30 стандартных листах и может быть иллюстрирована таблицами, графиками, фотографиями. Кроме перечисленных вопросов она должна включать вводную часть, краткий обзор литературы с использованием данных не менее 5 авторов, а также список используемой литературы.

Критерии и шкалы оценивания курсовой работы

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
отлично	Курсовая работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с темой курсовой работы. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленная курсовая работа представлена в срок, полностью выполнена и оформлена в соответствии с требованиями.
хорошо	Курсовая работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с темой курсовой работы, но недостаточно полно.	Письменно оформленная курсовая работа представлена в срок, выполнена и оформлена в соответствии с требованиями, но с некоторыми недоработками.
удовлетворительно	Курсовая работа выполнена на недостаточно высоком профессиональном уровне. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с темой курсовой работы.	Письменно оформленная курсовая работа представлена со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в содержании и оформлении курсовой работы.
неудовлетворительно	Курсовая работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с темой курсовой работы вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале.	Письменно оформленная курсовая работа представлена со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в содержании и оформлении.

Образец оформления экзаменационного билета

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»**

Факультет Ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра Общей и частной зоотехнии

Образовательная программа специалитет
Направление подготовки/специальность 36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль) Ветеринарная медицина
Курс 5
Семестр 10

Дисциплина **«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ.
2. Каков механизм взаимодействия о подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.
3. Каковы функции государственного ветеринарного надзора.

Утверждено на заседании кафедры общей и частной зоотехнии

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Зав. кафедрой

П.Б.Должанов

Экзаменатор

Т.А.

Логвинова

подпись

подпись

Комплект итоговых оценочных материалов

ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	
ОПК-6.1. Идентифицирует и анализирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний заразной этиологии	
Б1.0.43 «КОРМЛЕНИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ»	
<i>Задания закрытого типа</i>	
1	<i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i> Что понимают под питательностью корма? 1) Содержание в корме воды 2) Содержание в корме только протеина 3) Совокупность свойств корма, обеспечивающих потребность животного в энергии и питательных веществах 4) Содержание в корме клетчатки
	<i>Правильный ответ: 3</i>
2	<i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i> Какова цель зоотехнического анализа кормов? 1) Определение только внешнего вида корма 2) Определение химического состава корма и его питательной ценности 3) Определение только запаха корма 4) Определение только цвета корма
	<i>Правильный ответ: 2</i>
3	<i>Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа:</i> Какие питательные вещества входят в состав кормов? 1) Протеины 2) Углеводы 3) Липиды 4) Минеральные вещества
	<i>Правильный ответ: 1234</i>
4	<i>Прочитайте текст и установите последовательность:</i> Установите последовательность этапов зоотехнического анализа кормов: (1 - подготовка пробы, 2 - определение сухого вещества, 3 - определение сырого протеина, 4 - определение сырой клетчатки, 5 - определение сырой золы). 1) 1 – 2 – 3 – 4 – 5 2) 2 – 1 – 3 – 4 – 5 3) 5 – 4 – 3 – 2 – 1 4) 3 – 5 – 1 – 2 – 4
	<i>Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо</i>
	<i>Правильный ответ: 1</i>
5	<i>Прочитайте текст и установите соответствие:</i> Установите соответствие между видами пороков яиц и их характеристиками: <i>К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</i>

	падеже. _____ корм – это свежая зеленая масса растений, используемая для кормления животных в летний период. Правильный ответ: Зеленый
14	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту падеже. Для повышения питательности кормов используют _____, получаемые путем микробиологического синтеза. Правильный ответ: кормовые дрожжи
15	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту падеже. Для балансирования рационов по минеральным веществам используют _____. Правильный ответ: минеральные подкормки
16	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту падеже. Для обогащения рационов витаминами используют _____. Правильный ответ: витаминные препараты
17	Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков. _____ питательных веществ в организме животных определяется не только _____ корма, но и состоянием _____ пищеварительной системы, а также наличием в рационе _____ для оптимизации усвоения. Список терминов: 1) микрофлоры 2) переваримость 3) усвоение 4) сбалансированности Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. В ответе запишите номера терминов в порядке их употребления в тексте. Правильный ответ: 3214
18	Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Какой фактор оказывает наибольшее влияние на переваримость питательных веществ корма у жвачных животных? Размер частиц корма Содержание клетчатки Вид корма Состав микрофлоры рубца Правильный ответ: 4 Обоснование: Микрофлора рубца у жвачных животных играет ключевую роль в переваривании клетчатки и других труднодоступных питательных веществ.
19	Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме Какие основные факторы влияют на потребность животных в питательных веществах? Правильный ответ: Потребность животных в питательных веществах зависит от вида, возраста, физиологического состояния, уровня продуктивности, условий содержания и климатических факторов.

20	Прочитайте условие задачи, запишите ответ. На ферме содержится 50 дойных коров с средней молочной продуктивностью 25 литров молока в сутки. Рацион коров состоит из 15 кг сена (85% сухого вещества, 8% сырого протеина), 5 кг концентратов (90% сухого вещества, 20% сырого протеина) и 30 кг силоса (30% сухого вещества, 2% сырого протеина). Рассчитайте, достаточно ли коровам сырого протеина в рационе, если потребность в сыром протеине составляет 130 г на 1 литр молока, и предложите пути балансирования рациона по протеину
	Правильный ответ: 3.25 кг > 2.1 кг в рационе недостаточно сырого протеина.

Комплект итоговых оценочных материалов

ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	
ОПК-6.1. Идентифицирует и анализирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний заразной этиологии	
Б1.В.05 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РАСТИТЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОРМОВ»	
<i>Задания закрытого типа</i>	
1	Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа: Способ консервирования основанный на прекращении биохимических процессов в продукте и уничтожения микрофлоры вследствие действия высокой температуры: 1) маринование 2) консервирование сахаром 3) микробиологический метод консервирования 4) тепловая стерилизация
	Правильный ответ: 4
2	Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа: Этот метод основан на образовании естественных консервантов – молочной кислоты и спирта: 1) маринование 2) консервирование сахаром 3) микробиологический 4) тепловая стерилизация
	Правильный ответ: 3
3	Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа: Обязательной утилизации подлежат следующие зерновые культуры: 1) утратившие свойства под воздействием климатических условий или в результате неправильного длительного хранения 2) зараженные грибковой или бактериальной инфекцией 3) продукция с истекшим сроком годности 4) не прошедшие лабораторные исследования
	Правильный ответ: 123
4	Прочитайте текст и установите последовательность: Установите последовательность экспертизы свежих фруктов: (1 – Внешний осмотр партии; 2 – проверка сопроводительных документов; 3 – Отбор проб; 4 –

Сортировка объединённой пробы; 5- анализ объединённой пробы). 1) 2 – 1 – 3 – 5– 4 2) 3 – 1 – 2 – 5– 4 3) 5 – 2 – 1 – 3– 4 4) 1 – 3 – 2 – 4 – 5 <i>Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо</i> <i>Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо</i> Правильный ответ: 1																					
5	Прочитайте текст и установите соответствие: Установите соответствие между методами дезинфекции и их характеристиками: <i>К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</i> <table><tr><td>А</td><td>Кипячение</td><td>1</td><td>Обеззараживают лабораторную посуду, защитную одежду персонала, бактериологические посевы, банки и бачки для животных, подстилочный материал, выделения животных, остатки корма, металлические садки, бачки из-под вскрытых животных и орудия лова, воздушные бактериальные фильтры, трупы животных, жидкие отходы, смывные воды</td></tr><tr><td>Б</td><td>Паровой метод</td><td>2</td><td>Подвергают лабораторную посуду из стекла, металлов, силиконовой резины без упаковки. Этим методом дезинфицируют посуду, не загрязнённую органическими веществами</td></tr><tr><td>В</td><td>Воздушный метод</td><td>3</td><td>Подвергают лабораторную посуду, бельё, защитную одежду персонала, резиновые перчатки, резиновые шланги, пробки, груши для пипетирования заражённого материала, инструменты после вскрытия лабораторных животных, жидкие отходы, смывные воды, уборочный материал</td></tr></table> <i>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</i> <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> Правильный ответ: 312			А	Кипячение	1	Обеззараживают лабораторную посуду, защитную одежду персонала, бактериологические посевы, банки и бачки для животных, подстилочный материал, выделения животных, остатки корма, металлические садки, бачки из-под вскрытых животных и орудия лова, воздушные бактериальные фильтры, трупы животных, жидкие отходы, смывные воды	Б	Паровой метод	2	Подвергают лабораторную посуду из стекла, металлов, силиконовой резины без упаковки. Этим методом дезинфицируют посуду, не загрязнённую органическими веществами	В	Воздушный метод	3	Подвергают лабораторную посуду, бельё, защитную одежду персонала, резиновые перчатки, резиновые шланги, пробки, груши для пипетирования заражённого материала, инструменты после вскрытия лабораторных животных, жидкие отходы, смывные воды, уборочный материал	А	Б	В			
А	Кипячение	1	Обеззараживают лабораторную посуду, защитную одежду персонала, бактериологические посевы, банки и бачки для животных, подстилочный материал, выделения животных, остатки корма, металлические садки, бачки из-под вскрытых животных и орудия лова, воздушные бактериальные фильтры, трупы животных, жидкие отходы, смывные воды																		
Б	Паровой метод	2	Подвергают лабораторную посуду из стекла, металлов, силиконовой резины без упаковки. Этим методом дезинфицируют посуду, не загрязнённую органическими веществами																		
В	Воздушный метод	3	Подвергают лабораторную посуду, бельё, защитную одежду персонала, резиновые перчатки, резиновые шланги, пробки, груши для пипетирования заражённого материала, инструменты после вскрытия лабораторных животных, жидкие отходы, смывные воды, уборочный материал																		
А	Б	В																			
<i>Задания открытого типа</i>																					

34

6	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Прибор применяемое для получения дистиллированной воды, способом перегонки называется _____
	Правильный ответ: дистиллятор
7	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Один из основных способов консервирования кормов, основанный на молочнокислом брожении (ацидоанабиоз) в анаэробных условиях это _____ кормов
	Правильный ответ: силосование
8	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. К реализации _____ овощи гнилые, заплесневелые
	Правильный ответ: не допускаются
9	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. _____ проба – это небольшое количество товара, отобранного из однородной партии, которая характеризует качество всей партии.
	Правильный ответ: средняя
10	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. На разрезе клубней картофеля обнаруживают сероватые или бурые пятна, идущие от периферии к центру, затем на пораженных клубнях появляется мокрая или сухая гниль - это грибковое заболевание клубней картофеля _____
	Правильный ответ: фитофтора
11	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Перевозка пищевой растительных масел вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции - _____
	Правильный ответ: не допускается
12	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Клубни картофеля имеют свойство зеленеть при хранении на свету, что является индикатором повышенного содержания _____
	Правильный ответ: солонина
13	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Образование густой слизистой массы грязно-серого или темно-бурого цвета, неприятного запаха, обнаруживаемой на разрезе клубня картофеля вызывает _____ гниль
	Правильный ответ: мокрая
14	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. При отправке отобранных проб кормов для лабораторного исследования в обязательном порядке составляют _____
	Правильный ответ: сопроводительный документ
15	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту

	надежде. _____ это уменьшение массы отходов, изменение их состава, физических и химических свойств в целях снижения негативного воздействия отходов на здоровье человека и окружающую среду. <i>Правильный ответ: Обезвреживание отходов</i>
16	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. Лабораторное исследование квашеных, соленых и маринованных овощей проводят при сомнении в их доброкачественности, для чего определяют процентное содержание рассола, общую кислотность рассола (маринада) и процентное содержание в нем _____ <i>Правильный ответ: поваренной соли</i>
17	Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков. Продукты считаются недоброкачественными, если в них обнаружены: _____ загрязнения, _____, неудовлетворительные _____ свойства, наличие _____ запаха. Список терминов: 1) посторонний 2) органолептический 3) фальсификация 4) механический <i>Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. В ответе запишите номера терминов в порядке их употребления в тексте.</i> <i>Правильный ответ: 1243</i>
18	Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Изоляция отходов, не подлежащих дальнейшей утилизации, в специальных хранилищах в целях предотвращения попадания вредных веществ в окружающую среду: 1) захоронение отходов 2) использование отходов для производства товаров 3) уменьшение массы отходов, изменение их состава, физических и химических свойств 4) складирование отходов в специализированных объектах <i>Правильный ответ: 1</i> <i>Обоснование: в соответствии со ст. 1 Федерального закона «Об отходах производства и потребления» захоронение отходов - изоляция отходов, не подлежащих дальнейшей утилизации, в специальных хранилищах в целях предотвращения попадания вредных веществ в окружающую среду</i>
19	Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме Когда проводят профилактическую дезинфекцию в лаборатории всэ? <i>Правильный ответ: Профилактическую дезинфекцию проводят по плану, согласованному с ведомственной санитарной службой, периодически или в санитарный день по мере загрязнения помещений, территорий, оборудования. Иногда совместно с побелкой помещений ее приурочивают к определенному сезону получения, хранения или реализации продукции. На объектах повышенными требованиями к ветеринарно-санитарному режиму проводят ежедневную</i>

	<i>профилактическую дезинфекцию. При составлении планов мероприятий необходимо учитывать особенности объектов, характер производства.</i>
20	<i>Прочитайте условие задачи, запишите ответ.</i> Дать заключение на соответствие яблок моченых к требованиям по органолептическим показателям качества Внешний вид – имеют гладкую поверхность, сочные, на разрезе нежно-стекловидного цвета. Запах – молочнокислый, свойственный данному продукту. Вкус – сладко-кислые, нежные, без постороннего привкуса.
	Правильный ответ: соответствует

Комплект итоговых оценочных материалов

ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	
ОПК-6.1. Идентифицирует и анализирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний заразной этиологии	
Б1.В.04 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЕДА, ЯИЦ, МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»	
	<i>Задания закрытого типа</i>
1	<i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i> Как определить микробную обсемененность молока? 1) редуктазной пробой, резазуриновой пробой, пробой с метиленовой синькой 2) микрокопированием 3) по Циль-Нильсону 4) методом хроматографии
	<i>Правильный ответ: 1</i>
2	<i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i> В результате снижения температуры яйца после снесения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется: 5) белочная оболочка 6) градинки 7) воздушная камера 8) поры
	<i>Правильный ответ: 3</i>
3	<i>Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа:</i> Какими методами устанавливается фальсификация меда? 1) определением диастазного числа 2) определением общей кислотности 3) определением оптической активности 4) определением содержания воды
	<i>Правильный ответ: 34</i>
4	<i>Прочитайте текст и установите последовательность:</i> Установите последовательность определения аромата меда: (1 – поместить 40 гр меда с помощью шпателя в бюкс; 2 – закрыть бюкс крышкой; 3 – извлечь бюкс; 4 – поместить бюкс на водяную баню 40°C на 10 мин; 5- взвесить; 6- открыв крышку оценить аромат.) 1) 1 – 3 – 5 – 4 – 2 – 6 2) 3 – 1 – 6 – 5 – 4 – 2

	3) 6 – 2 – 1 – 3– 4 – 5 4) 1 – 3 – 2 – 4 – 5– 6 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо																											
	Правильный ответ: 1																											
5	Прочитайте текст и установите соответствие: Установите соответствие между основными понятиями и их характеристиками: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>А</td><td>товарная экспертиза</td><td>1</td><td>оценка количественных характеристик товара экспертами при невозможности применения измерительных методов и/или необходимости подтверждения достоверности результатов измерений независимой стороной.</td></tr><tr><td>Б</td><td>дегустация пищевых продуктов</td><td>2</td><td>оценка качественных характеристик товара экспертами для установления соответствия требованиям нормативных документов.</td></tr><tr><td>В</td><td>качественная экспертиза</td><td>3</td><td>оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений</td></tr><tr><td>Г</td><td>количественная экспертиза</td><td>4</td><td>оценка органолептических показателей качества, проводимая проверенными на сенсорную чувствительность экспертами.</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td>3</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td></tr></table>				А	товарная экспертиза	1	оценка количественных характеристик товара экспертами при невозможности применения измерительных методов и/или необходимости подтверждения достоверности результатов измерений независимой стороной.	Б	дегустация пищевых продуктов	2	оценка качественных характеристик товара экспертами для установления соответствия требованиям нормативных документов.	В	качественная экспертиза	3	оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений	Г	количественная экспертиза	4	оценка органолептических показателей качества, проводимая проверенными на сенсорную чувствительность экспертами.	А	Б	В	Г	3	4	2	1
А	товарная экспертиза	1	оценка количественных характеристик товара экспертами при невозможности применения измерительных методов и/или необходимости подтверждения достоверности результатов измерений независимой стороной.																									
Б	дегустация пищевых продуктов	2	оценка качественных характеристик товара экспертами для установления соответствия требованиям нормативных документов.																									
В	качественная экспертиза	3	оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений																									
Г	количественная экспертиза	4	оценка органолептических показателей качества, проводимая проверенными на сенсорную чувствительность экспертами.																									
А	Б	В	Г																									
3	4	2	1																									
	Правильный ответ: 3421																											
	Задания открытого типа																											
6	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. При разбавлении меда сахарным сиропом диастазное число значительно_____.																											

	<i>Правильный ответ: снижается</i>
7	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. _____ экскрет молочной железы в первые дни после отела коровы и других млекопитающих. <i>Правильный ответ: молозиво</i>
8	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. _____ смещение и присыхание желтка к скорлупе, но без плесени, с высотой воздушной камеры более 1/3 высоты яйца по его большой оси. <i>Правильный ответ: присушка</i>
9	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Цвет скорлупы яиц зависит от вида и _____ птиц. <i>Правильный ответ: породы</i>
10	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. При наличии в меде примесей сахарной (свекловичной) патоки наблюдается _____ и выпадает осадок <i>Правильный ответ: помутнение</i>
11	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Лечебный кефир делят на слабый, средний и крепкий, что зависит от срока _____, а, следовательно, и от химических показателей продукта. <i>Правильный ответ: созревания</i>
12	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Продажа утиных и гусиных яиц на рынках и в государственной торговой сети _____. <i>Правильный ответ: запрещается</i>
13	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Свежеоткачанный мед имеет густую однородную _____ консистенцию. <i>Правильный ответ: сиропообразную</i>
14	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. _____ – это суммарное содержание глюкозы и фруктозы в меде <i>Правильный ответ: инвертируемый сахар</i>
15	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. _____ - появляется при попадании в общее сборное молоко молозива, стародойного молока (молоко, полученное от коров в период запуска), а также молоко, полученное от коров с субклинической формой мастита. <i>Правильный ответ: Анормальное молоко</i>
16	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. Творог готовят из цельного или обезжиренного молока, сквашивая его чистыми культурами _____.

	<i>Правильный ответ: молочнокислых микроорганизмов</i>
17	Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют на _____, срок хранения, которых не превышает 7 суток и _____, срок хранения которых не превышает 25 суток. Список терминов: 1) диетические 2) запашные 3) столовые 4) миражные Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. В ответе запишите номера терминов в порядке их употребления в тексте. <i>Правильный ответ: 13</i>
18	Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Как необходимо поступить с яйцами, полученными от птиц из неблагополучных птичников по туберкулезу? 1) утилизировать 2) использовать без ограничений 3) использовать внутри хозяйства 4) использовать в хлебопечении и на кондитерские изделия <i>Правильный ответ: 4</i> Обоснование: Яйца, полученные от птиц из неблагополучных по туберкулёзу птичников, не допускаются в инкубацию, так как могут служить источником инфекции. Их используют для переработки на кондитерские или хлебобулочные изделия.
19	Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме Какие примеси в масле домашнего приготовления говорят о его фальсификации? <i>Правильный ответ: в масле домашнего приготовления не должно быть примеси воды, молока, творога, сала, сыра, вареного картофеля. Такое масло бракуют.</i>
20	Прочитайте условие задачи, запишите ответ. Дайте заключение о соответствии органолептических и физико-химических показателей липового меда требованиям стандарта, регламентирующего его качество При анализе образцов липового меда было обнаружено: вкус сладкий, аромат приятный; массовая доля сахарозы - 5,5%; воды - 21%; диастазное число - 8 ед. Готе <i>Правильный ответ: не соответствует</i>

**Лист визирования фонда оценочных средств
на очередной учебный год**

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г. № __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____
«__» _____ 20__ г.

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г. № __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____
«__» _____ 20__ г.