

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.06 Ветеринарно-санитарная экспертиза

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>ПК-1.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>знает правила оформления ветеринарных со-проводительных документов на сырье, продукты животного происхождения не-промышленного изготовления, кор-ма, кормовые добавки и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору; - основные положения Федеральных законов Российской Федерации, Со-глашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ве-теринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора; - требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Техниче-ских регламентов Таможенного союза</p>
		<p>умеет отбирать пробы, консервировать мате-риал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, ми-кологического, токсикологического и радиометрического исследований; - применять в практической деятельно-сти положения нормативной докумен-тации в области ветеринарии и госу-дарственного ветеринарного надзора (Федеральных законов Российской Фе-дерации, Со-глашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций);</p>
		<p>владеет навыками проведения и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприя-тиях по переработке сырья животного происхождения - методиками контроля за биологиче-ской и экологической безопасностью сырья и продуктов животного про ис-хождения, кормов и кормовых добавок</p>
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для</p>	<p>ПК-1.2 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных</p>	<p>знает требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Техниче-ских регламентов Таможенного союза; - профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами</p>

<p>защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>умеет проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; - отбирать пробы, консервировать ма-териал для бактериологического, виру-сологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животно-водства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</p>
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>ПК-1.3 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры</p>	<p>владеет навыками навыками осуществления ветеринарно-санитарного контроля продукции жи-вотного и растительного происхожде-ния в условиях продовольственных рынков</p> <p>знает правила оформления ветеринарных со-проводительных документов на сырье, продукты животного происхождения непромышленного изготовления, кор-ма, кормовые добавки и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному законов Российской Федерации, Со-глашений надзору; основные положения Федераль-ных Таможенного союза, Правил, По-ложений, инструкций в области вете-ринарно-санитарной экспертизы и гос-ударственного ветеринарного надзора; - требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Техниче-ских регламентов Таможенного союза правила оформления ветеринарных со-проводительных документов на сырье, продукты животного происхождения непромышленного изготовления, кор-ма, кормовые добавки и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору; основные положения Федераль-ных законов Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Пра-вил, Положений, инструкций в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора; - требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Техниче-ских регламентов Таможенного союза</p>
		<p>умеет отбирать пробы, консервировать мате-риал для бактериологического, виру-соклогического, физико-химического, миологического, токсикологического и радиометрического исследований; - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животно-водства и растениеводства и давать обоснован-ное заключение об их качестве и без-опасности; - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кормов и кормовых добавок животного происхождения</p>

		<p>владеет навыками навыками проведения и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения - методиками контроля за биологической и экологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения, кормов и кормовых добавок</p>
--	--	---

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш животных, морфология и химия мяса убойных животных			
1.1.	Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы
1.2.	Морфология и химия мяса убойных животных	6	ПК-1.1	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы
1.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных	6	ПК-1.1	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы
	Промежуточная аттестация			За
2.	2 раздел. Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, меда, яиц, молока			
2.1.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы
2.2.	Морфология и химия мяса рыб	7	ПК-1.3, ПК-1.1	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы
2.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	7	ПК-1.2	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы
2.4.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, морфология и химия мяса рыб, ветеринарно-санитарная экспертиза молока	7		Устный опрос
	Промежуточная аттестация			Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
Для оценки умений			
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
3	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4	Курсовые работы (проектов)	Вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций. При написании курсовой работы студент должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы.	Перечень тем курсовых работ (проектов)
5	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Вопросы для устных опросов, коллоквиумов

Контрольные вопросы для устного опроса

Раздел 1.

1. Порядок осмотра туш лошадей и топография лимфатических узлов туш лошадей.
2. Порядок осмотра и топография лимфатических узлов легких крупного рогатого скота.
3. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней на мясоперерабатывающих предприятиях.
4. Порядок осмотра селезенки убойных животных.
5. Порядок осмотра голов (с топографией лимфатических узлов головы) крупного рогатого скота.
6. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) легких свиней.
7. Порядок осмотра (с топографией лимфатических узлов) голов лошадей.
8. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.

та на мясоперерабатывающих предприятиях.

9. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) туш крупного рогатого скота.
10. Особенности проведения осмотра продуктов убоя мелкого рогатого скота.
11. Порядок осмотра сердца и почек крупного рогатого скота.
12. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) голов лошадей.
13. Порядок осмотра (с топографией лимфатических узлов) туш свиней.
14. Порядок осмотра печени и желудочно-кишечного тракта убойных свиней.
15. Порядок осмотра сердца и свиней.
16. Порядок осмотра печени и желудочно-кишечного тракта крупного рогатого скота.
17. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) голов свиней.

Раздел 2.

1. Как проводится отбор проб мяса для определения свежести? Какие сведения указываются в сопроводительном документе?
2. Санитарная оценка мяса различной степени свежести
3. Перечислить лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
4. Органолептическая характеристика мяса, полученного от убоя больных животных.
5. Органолептическая характеристика мяса свежего и сомнительной свежести.
6. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?
7. Категории свежести мяса. Порядок использования мяса различных категорий свежести.
8. Перечислить методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.
9. Бактериоскопическое исследование мяса с целью определения степени свежести.

Оценка результатов.

Раздел 3.

1. Значение бакисследования для ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.
 2. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.
 3. Что такое пищевой токсикоз, характеристика возбудителей.
 4. Схема бактериологического исследования мяса.
 5. Серологическая типизация бактерий рода сальмонелла.
 6. Биохимическая типизация бактерий рода сальмонелла.
 7. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов по результатам бактериологического исследования.
 8. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
 9. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
 10. Предубойная и послеубойная диагностика африканской и классической чумы свиней.
- Ветсаноценка продуктов убоя.
11. Дифференциальный диагноз классической чумы, рожи и пастереллеза свиней при ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов.
 12. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных.
 13. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.

Раздел 5.

1. Химический состав молока коровьего.
2. Ветеринарно-санитарная оценка молока коров в хозяйствах, неблагополучных по туберкулезу
3. Требования ГОСТ 52054-2003 к органолептическим показателям молока коровьего.
4. Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока коровьего сырого по бактериологическим показателям.
5. Показатели идентификации молока коровьего сырого согласно ТР ТС 033/2013
6. Общие требования к показателям безопасности молока коровьего сырого согласно ТР ТС 033/2013
7. Ветеринарно-санитарная оценка молока коров в хозяйствах, неблагополучных по бруцеллезу

8. Кольцевая реакция для выявления молока коров, больных бруцеллезом: сущность, порядок постановки и результаты.

9.

Раздел 6.

2. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.

3. Пищевые животные жиры: технология и ветсанэкспертиза.

4. Технология обработки кишечного сырья и его ветсанэкспертиза.

5. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур.

6. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.

Раздел 7.

1. Диагностика описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.

2. Диагностика дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при аэромонозе карпов, фурункулезе лососевых, вибриозе.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях (лигулез, постдипластомоз, ихтиофтириоз).

5. Органолептические показатели охлажденной рыбы свежей, сомнительной свежести, несвежей и ее ветеринарно-санитарная оценка.

7. Химический состав и ветсанэкспертиза меда.

Вопросы к практико-ориентированному заданию

опросы на собеседование (оценка знаний):

1. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота на мясоперерабатывающих предприятиях.

2. Опишите топографию лимфатических узлов головы крупного рогатого скота.

3. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней на мясоперерабатывающих предприятиях.

8. Опишите топографию лимфатических узлов голов лошадей.

9. Санитарная обработка транспортных средств.

10. Типы предприятий по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.

11. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом. Санитарная обработка автотранспорта.

12. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.

13. Цель и режимы предубойного содержания животных на боенских предприятиях.

Практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести предубойный осмотр сельскохозяйственного животного.

2. Провести ветеринарно-санитарный осмотр сердца крупного рогатого скота.

3. Провести ветеринарно-санитарный осмотр селезенки убойного животного

4. Провести ветеринарно-санитарный осмотр туши мелкого рогатого скота

5. Провести ветеринарно-санитарный осмотр легких крупного рогатого скота.

6. Провести ветеринарно-санитарный осмотр головы свиньи.

7. Провести ветеринарно-санитарный осмотр голоав крупного рогатого скота

Вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите порядок приемки партии убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии (по видам)

2. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.

3. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней.

4. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя мелкого рогатого скота.

Вопросы к коллоквиуму №1.

Вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?
2. Перечислите лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
3. Перечислите методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.
4. Санитарная оценка мяса различной степени свежести.
5. Перечислите лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
6. Дать характеристику степеням обескровливания.
7. Органолептическая характеристика мяса свежего и сомнительной свежести.
8. Органолептическая характеристика мяса несвежего.

Практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести постановку и оценку формальной пробы.
2. Провести постановку и оценку реакции на пероксидазу.
3. Провести органолептическую оценку пробы мяса для определения степени свежести
4. Провести отбор проб мяса для определения свежести
5. Определить степень обескровливания туши.
6. Провести постановку и оценку реакции с сернокислой медью в бульоне для определения степени свежести мяса.
7. Провести исследование мяса на свежесть пробой варки.

Вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Как проводится отбор проб мяса для определения свежести? Составьте сопроводительный документ.
2. Определите порядок использования мяса различных категорий свежести.
3. Определите порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования (в зависимости от заданных условий)
4. Определите, в каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?
5. Опишите органолептические характеристики мяса, полученного от убоя больных животных
6. Определите видовой принадлежности мяса по температуре плавления жира

Вопросы к практико-ориентированному заданию.

Вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефаб-рик.
2. Способы консервирования рыбы.
3. Содержание летучих жирных кислот в мясе кроликов разной степени свежести.
4. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
5. Способы консервирования рыбы.
6. Перечислите методы исследования мяса птиц на свежесть
7. Перечислите методы исследования пресноводной рыбы на свежесть.
8. Перечислите методы исследования на свежесть консервированной рыбы.
9. Содержание летучих жирных кислот в мясе кроликов разной степени свежести.
10. Органолептическая характеристика рыбы свежей и сомнительной свежести.
11. Органолептическая характеристика свежих тушек птицы.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести исследование рыбы на описторхоз и дифиллоботриоз.
2. Провести органолептическое исследование мяса птиц на свежесть.
3. Провести органолептическое исследование пресноводной рыбы на свежесть.
4. Поставить реакцию на пероксидазу с вытяжкой из жабр.
5. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки и органов нутрии.
6. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки и органов кролика.

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при болезнях грибковой и бактери-

альной этиологии.

2. Определите, какие органолептические и лабораторные методы исследования используют для определения свежести мороженой рыбы.
3. Определите порядок бактериологического исследования рыбы
4. Определите порядок ветеринарно-санитарной оценки рыбы при дифиллоботриозе и описторхозе.
5. Определите порядок ветеринарно-санитарной оценки тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз)
6. Определите порядок ветсаноценки продуктов убоя кроликов при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).
7. Определите алгоритм отбора проб свежей рыбы при проведении экспертизы на рынках.
8. Определите, к какой категории свежести относятся тушки кроликов (по заданным биохимическим и органолептическим показателям).

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

Критерии оценки

10 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

7 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

3 балла. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

7 семестр

Вопросы к коллоквиуму.

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.
2. Классификация пищевых отравлений.
3. Источники обсеменения мяса сальмонеллами.
4. Методы обеззараживания говядины и свинины при цистицеркозе.
5. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.
6. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Salmonella*. Профилактика по линии ветеринарной службы. Ветеринарно-санитарная оценка.
7. Пищевые токсикозы стафилококковой природы. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
8. Пищевые токсикозы, вызываемые *Clostridium botulinum*. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лейкозе крупного рогатого скота..
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при листериозе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, вызванных анаэробной микрофлорой /эмкар, злокачественный стек, столбняк, брандзот овец и др./.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сапе, мыте, ботулизме.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже свиней и
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при африканской и классической чуме свиней.

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ящуре.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести отбор проб от продуктов убоя крупного рогатого скота для бактериологических исследований.
2. Провести отбор проб для исследования свинины на трихинеллез.
3. Провести исследование мяса на трихинеллез методом компрессорной трихинеллоскопии.
4. Провести исследование мяса на трихинеллез методом переваривания в искусственном желудочном соке.

5. Провести исследование продуктов убоя свиней на цистицеркоз.

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. На продовольственном рынке при осмотре туш и органов свиньи обнаружена сибирская язва. Ваши действия?
2. На продовольственный рынок доставлена говядина, полученная от убоя коров, положительно реагирующих на туберкулин. Ваши действия?
3. При осмотре свинины на продовольственном рынке в левом нижнечелюстном лимфоузле обнаружен обезвествленный туберкулезный узелок. Как необходимо поступит с продуктами убоя?
4. На разрезах массетеров и миокарда свиньи обнаружено по 4 финны на площади 40 см². На дополнительных разрезах мышц туши финны не обнаружены. Определите порядок использования продуктов убоя.
5. При бактериологическом исследовании из мышц и лимфатических узлов выделена кишечная палочка. Ваши действия?
6. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов выделена кокковая микрофлора. Ваши действия?
7. При бактериологическом исследовании из внутренних органов выделены сальмонеллы. Ваши действия?
8. На скотобазу мясокомбината (бойни) поступило 20 голов крупного рогатого скота. Через сутки одно животное пало. Лаборатория поставила диагноз – сибирская язва. Ваши действия?
9. Корова была привита вакциной против сибирской язвы 01марта. Животное вынужденно убили 10 марта по причине перелома правой передней конечности. Ваши действия?
10. Провести послеубойную диагностику дикроцелиоза, фасциолеза, эхиннококкоза, метастронгилеза, саркоцистоза. Определить ветеринарно-санитарную оценку мяса и внутренних органов
11. Провести дифференциальный диагноз мышечных трихинелл от других включений в мышцах.
12. Определите ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при трихинеллезе.

Вопросы к выполнению работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании

Вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Требования ГОСТ 52054-2003 к органолептическим показателям молока коровьего.
2. Показатели идентификации молока коровьего сырого согласно ТР ТС 033/2013
3. Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока коровьего сырого по бактериологическим показателям.
4. Способы консервирования проб молока.
5. Методы определения содержания массовой доли белка в молоке.
6. Химический состав молока коров.
7. Особенности химического состава молока коз, кобыл, овец
8. Факторы, влияющие на химический состав молока.

Практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Определите группу чистоты пробы молока на ппарате ОЧМ.
2. Провести оценку органолептических показателей молока.
3. Определите плотность пробы молока а анализаторе Лактан..
4. Определите кислотности пробы молока титрометрическим методом
5. Провести постановку редуктазной проба с метиленовым синим для определения бактериальной обсемененности молока.

6. Методы обнаружения в молоке ингибирующих веществ: сущность, результаты.
 7. Определить, имеет ли место добавление к молоку воды с использованием электоронных анализаторов молока
 8. Определить количество соматических клеток в молоке на приборе «Соматос».
 9. Определить содержание массовой доли жира в молоке на анализаторе Клевер.
- Вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):
1. Определите ветеринарно-санитарную оценку молока коров в хозяйстве, неблагополучном по туберкулезу.
 2. Плотность молока 1028 кг/м³, температура молока 18°С. Определите истинную плотность молока?
 3. Составьте схему исследования партии молока при приемке его на молокоперерабатывающем предприятии.
 4. Ветеринарно-санитарная оценка молока коров в хозяйствах, неблагополучных по лейкозу крупного рогатого скота
 5. Определите ветеринарно-санитарную оценку молока коров в хозяйстве, неблагополучном по бруцеллезу.
 6. Опишите методы определения молока коров, больных маститом, выберите наиболее оптимальный и обоснуйте выбор.

Вопросы к экзамену и практико-ориентированным занятиям по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота.
2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней.
3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, ослов, мулов.
4. Зачистка и туалет туш. Санитарно-гигиеническое значение этих операций.
5. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
6. Топография лимфоузлов головы у крупного рогатого скота и свиней.
7. Топография лимфоузлов легких у крупного рогатого скота и свиней.
8. Топография лимфоузлов туш у крупного рогатого скота и свиней.
9. Порядок направления, сдачи-приема животных на убойных предприятиях.
10. Санитарная обработка транспортных средств.
11. Типы предприятий по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
12. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом. Санитарная обработка автотранспорта.
13. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.
14. Цель и режимы предубойного содержания животных на боенских предприятиях. Предубойный ветеринарный осмотр.
15. Ветеринарное клеймение мяса.
16. Морфологический и химический состав мяса.
17. Сущность процесса созревания мяса. Созревание мяса здоровых и больных животных.
18. Классификация мяса по термическому состоянию
19. Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка.
20. Органолептический метод исследования мяса на свежесть. Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от степени свежести.
21. Технология изготовления колбас и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
22. Технология изготовления мясных консервов и ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
23. Бактериологический контроль за санитарным качеством мяса. Порядок отбора проб для бактериологического исследования.
24. Распознавание мяса различных видов животных.

25. Методы послеубойной диагностики трихинеллеза. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой при трихинеллезе.
26. Дифференциальный диагноз мышечных трихинелл от других включений в мышцах.
27. Порядок взятия проб мышечной ткани для диагностики трихинеллеза.
28. Порядок послеубойного исследования туш и органов свиней, крупного рогатого скота на цистицеркоз.
29. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой крупного рогатого скота, свиней и овец при цистицеркозе.
30. Методы обеззараживания говядины и свинины при цистицеркозе.
31. Послеубойная диагностика дикроцелиоза, фасциолеза, эхиннококкоза, метастронгиленоза, саркоцистоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
32. Классификация пищевых отравлений.
33. Источники обсеменения мяса сальмонеллами.
34. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.
35. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Salmonella*. Профилактика по линии ветеринарной службы. Ветеринарно-санитарная оценка.
36. Пищевые токсикозы стафилококковой природы. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
37. Пищевые токсикозы, вызываемые *Clostridium botulinum*. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при туберкулезе.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при бруцеллезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе, лейкозе и бруцеллезе
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при лейкозе.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при Ку-лихорадке.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при лептоспирозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при листериозе.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при бешенстве.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при болезнях, вызванных анаэробной микрофлорой /эмкар, злокачественный стек, столбняк, бродячий овец и др./.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при сапе, мыте, ботулизме.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при роже свиней и болезни Ауески.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при сибирской язве.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при африканской и классической чуме свиней.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при ящуре.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при актиномикозе и некробактериозе.
53. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных, погибших от случайных причин в результате теплового удара, поражения электрическим током и др. и вынужденно убитых животных
54. Методы определения мяса тяжелобольных и убитых в агонии животных.
55. Вынужденный убой. Порядок использования мяса.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при болезнях желудочно-кишечного тракта и органов брюшной полости.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при болезнях органов дыхания и сердечно-сосудистой системы.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при болезнях обмена веществ и но-вообразованиях.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой при патологических изменениях в печени /жировая дегенерация, капиллярная эктазия, наличие абсцессов/.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой животных при отравлениях, при ветеринарных обработках пестицидами, леченых антибиотиками.
61. Порядок исследования молока-сырья согласно ГОСТ 52054-2003 (с изм. на 01.01.2010) и методы определения его доброкачественности.
62. Химический состав молока коров и других видов животных.

63. Способы и режимы обеззараживания молока.
64. Требования к безопасности молока-сырья согласно Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
65. Источники бактериальной загрязненности молока. Первичная обработка молока на МТФ.
66. Технология мойки и дезинфекции молочной посуды и доильного оборудования. Распознавание молока коров, больных маститом и его ветеринарно-санитарная оценка.
67. Классификация, характеристика, лечебно-диетическое значение кисломолочных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
68. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
69. Пищевые животные жиры: технология и ветсанэкспертиза.
70. Технология обработки кишечного сырья и его ветсанэкспертиза.
71. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур.
72. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
73. Диагностика описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
74. Диагностика дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при аэромонозе карпов, фурункулезе лососевых, вибриозе.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях (лигулез, постдиплостомоз, ихтиофтириоз).
77. Органолептические показатели охлажденной рыбы свежей, сомнительной свежести, не-свежей и ее ветеринарно-санитарная оценка.
78. Порядок проведения ветсанэкспертизы пресноводной рыбы.
79. Химический состав и ветсанэкспертиза меда.
80. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока и других пищевых продуктов на продовольственных рынках.
81. Морфологический и химический состав мяса птицы.
82. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр птицы.
83. Товароведение и ветсанэкспертиза яиц куриных и другой домашней птицы.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при пастереллезе, сальмонеллезе, колибактериозе.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при туберкулезе, респираторном микоплазмозе, болезни Марека.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при гриппе, болезни Ньюкасла, орнитозе.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при пастереллезе, туберкулезе, кокцидиозе, миксоматозе.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при пастереллезе, лептоспирозе, сальмонеллезе.

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Провести ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя птицы.
2. Определить показатели идентификации молока сырого с помощью экспресс-анализатора «Лактан».
3. Определить наличие возбудителей гельминтозов, передающихся человеку через рыбу.
4. Определите группу чистоты пробы молока.
5. Провести оценку органолептических показателей молока.
6. Определите плотности пробы молока.
7. Определите кислотности пробы молока титриметрическим методом
8. Провести постановку редуказной пробы с метиленовым синим для определения бактериальной обсемененности молока.
9. Провести отбор проб от продуктов убоя крупного рогатого скота для бактериологических исследований.
10. Провести отбор проб для исследования свинины на трихинеллез.
11. Провести исследование мяса на трихинеллез методом компрессорной трихинеллоско-

пии.

12. Провести исследование мяса на трихинеллез методом переваривания в искусственном желудочном соке.
13. Провести исследование продуктов убоя свиней на цистицеркоз.
14. Провести постановку и оценку формальной пробы.
15. Провести постановку и оценку реакции на пероксидазу.
16. Провести органолептическую оценку пробы мяса для определения степени свежести
17. Провести отбор проб мяса для определения свежести
18. Определить степень обескровливания туши.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при классической чуме и африканской чуме свиней.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезни Ауески и роже свиней.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сальмонеллезе и колибактериозе птицы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при кокцидиозе и стрептококкозе птицы.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ньюкаслской болезни и гриппе птиц.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезни Марека, колибактериозе и сальмонеллезе птиц.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе крупного рогатого скота.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при туберкулезе крупного рогатого скота.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при бруцеллезе сельскохозяйственных животных.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лептоспирозе и листериозе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при псевдотуберкулезе (крупного рогатого скота, свиней, лошадей, птицы).
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле, злокачественном отеке и столбняке.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе и пастереллезе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах свиней.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при токсоплазмозе и гемоспоридиозах убойных животных.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе убойных животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при саркоцистозе убойных животных.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при дикроцелиозе убойных животных.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при энтомозах овец и крупного рогатого скота.
23. Организация мероприятий при регистрации на убойном предприятии случая сибирской язвы.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обработке животных инсектоакарицидами.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обработке животных антибиотиками.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при миксоматозе,

геморрагиче-ской болезни, пастереллезе, сальмонеллезе.

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при паразитарных болезнях.

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.

31. Прием, предубойный ветеринарно-санитарный осмотр, технология убоя и переработки крупного рогатого скота (на примере убойного пункта, мясокомбината).

32. Прием, предубойный ветеринарно-санитарный осмотр, технология убоя и переработки птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).

33. Организация и методика проведения ветеринарносанитарного осмотра продуктов убоя птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).

34. Организация и методика проведения ветеринарносанитарного осмотра туш и внутренних орга-нов крупного рогатого скота (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта сельскохозяйственного предприятия).

35. Организация и методика проведения ветеринарносанитарного осмотра туш и внутренних орга-нов свиней (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта сельскохозяйственного предприя-тия).

36. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий (на приеме конкретного колбасного цеха).

37. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства мясных баночных кон-сервов (на примере конкретного мясоконсервного завода, цеха).

38. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.

39. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, не передающихся челове-ку через мясо рыб.

40. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо рыб.

41. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных и рыбы при радиационных поражениях.

42. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции на продовольственных рынках.

43. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства соленой и копченой ры-бы (на примере конкретного рыбопосолочного и рыбокоптильного цеха).

44. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя мел-кого рогатого скота (мясокомбинаты, бойни, убойные пункты сельскохозяйственных предприятий).

45. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов.

46. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

47. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.

48. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья.

49. Гигиена получения молока и его первичная обработка на молочно-товарной ферме.

50. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рын-ках.

51. Особенности морфологии и химического состава мяса рыб.

52. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных консервов

53. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (на приме-ре молочного завода).

54. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях коров и мастите.

55. Созревание мяса. Нежелательные изменения в мясе, возникающие в процессе хранения.

56. Морфологический и химический состав мяса убойных животных. Основы товароведения и стандартизации мяса убойных животных.

57. Организация и методика предубойного ветеринарного осмотра сельскохозяйственных животных и птицы. Значение предубойного

57. Организация и методика предубойного ветеринарного осмотра сельскохозяйственных животных и птицы. Значение предубойного осмотра.

58. Морфологический и химический состав мяса сельскохозяйственной птицы. Основы

товароведения и стандартизации мяса птицы.

59. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика по линии ветеринарной службы.

60. Пищевые токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.

61. Молоко разных видов с.-х. животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица, лосиха, олениха).

62. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками. Классификация ксенобиотиков.

63. Национальное законодательство в области контроля за содержанием и нормированием ксенобиотиков в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

64. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.

65. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве (пестициды).

66. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве (антибиотики и гормональные препараты).

67. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

68. Диоксины и полициклические ароматические углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.