

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная
молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю**

**ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения»**

**МДК.03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного происхождения**

Специальность: 36.02.01 Ветеринария

Квалификация: ветеринарный фельдшер

Вологда – Молочное
2025

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная
молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

**КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных
средств по профессиональному модулю**

**ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной
экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»**

**МДК.03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного происхождения»**

Специальность: 36.02.01 Ветеринария

Квалификация: ветеринарный фельдшер

Вологда-Молочное
2025

Комплект контрольно-оценочных средств составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом рекомендаций и ПрОПОП СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Разработчик – к.в.н., доцент Рыжакина Елена Александровна

1 Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины		Код контролируемо й компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Освоение методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Тема 1.1 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Тестирование, контрольная работа, устный опрос
		Тема 1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях.	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Контрольная работа, устный опрос
		Тема 1.3. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Экспертиза растительных продуктов и мёда, яиц и яичных продуктов	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Тестирование, кейс-задача, устный опрос
		Тема 1.4. Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза консервов, колбас и ветчинно-штучных изделий. Транспортировка скоропортящихся продуктов	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Устный опрос
		Тема 1.5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Устный опрос
		Тема 1.6. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Устный опрос, кейс-задача,
		Тема 1.7. Методика проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Тестирование, устный опрос
		2	Раздел 2. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения	Тема 2.1. Порядок проведения государственного ветеринарного надзора и контроля на мясоперерабатывающих предприятиях
Тема 2.2. Сертификация продукции и сырья животного происхождения	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.			Устный опрос
3	Промежуточная аттестация - экзамен			

В результате освоения учебной дисциплины МДК.03.01. «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» обучающийся должен

обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции:

уметь:

- использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов.
- применять нормативные требования в области ветеринарии;
- применять нормативные требования в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств;
- интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

знать:

- правила отбора материалов для лабораторных исследований;
- методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;
- методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств;
- нормативные акты в области ветеринарии; требования охраны труда;
- нормативные акты в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств; требования охраны труда в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является экзамен.

2.Комплект контрольно-оценочных средств

2.1.Комплект оценочных материалов для проведения текущего контроля оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

Тестовые задания

Тема: Тема 1.1 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка.

Изменения в мясе после убоя и при хранении

1.Что является основным компонентом мышечной ткани?

- A) Вода
- B) Белки
- C) Жиры
- D) Углеводы

Правильный ответ: B) Белки

2.Какую функцию выполняют белки в организме?

- A) Энергетическую
- B) Структурную
- C) Регуляторную
- D) Все вышеперечисленные

Правильный ответ: D) Все вышеперечисленные

3. Какой элемент входит в состав гемоглобина?

- A) Железо
- B) Кальций
- C) Магний
- D) Натрий

Правильный ответ: A) Железо

4. Какова основная функция воды в мясе?

- A) Транспорт питательных веществ
- B) Поддержание тургора
- C) Участие в химических реакциях
- D) Все вышеперечисленные

Правильный ответ: D) Все вышеперечисленные

5. Какой процент воды содержится в свежем мясе?

- A) 50-60%
- B) 70-75%
- C) 80-85%
- D) 90-95%

Правильный ответ: C) 80-85%

6.Какое вещество придает мясу красный цвет?

- A) Миозин
- B) Актин
- C) Миоглобин
- D) Коллаген

Правильный ответ: C) Миоглобин

7. Как называется процесс разложения гликогена в мышцах после убоя с образованием молочной кислоты?

- A) Гликолиз
- B) Гидролиз
- C) Липолиз
- D) Оксидация

Правильный ответ: A) Гликолиз

8. Как классифицируют мясо по упитанности?

- A) Высшая, первая, вторая категории
- B) Первая, вторая, третья категории
- C) Молодняк, взрослый скот, птица
- D) Парное, охлажденное, замороженное

Правильный ответ: A) Высшая, первая, вторая категории

9. Какое состояние мяса характеризуется повышенной кислотностью и снижением pH?

- A) Автолиз
- B) Порча
- C) Созревание
- D) Замораживание

Правильный ответ: C) Созревание

10. Какой тип мяса считается наиболее нежным и сочным?

- A) Мясо молодых животных
- B) Мясо взрослых животных
- C) Мясо старых животных
- D) Мясо птиц

Правильный ответ: A) Мясо молодых животных

11. Какая часть туши обычно содержит больше всего жиров?

- A) Шея
- B) Грудинка
- C) Лопатка
- D) Задняя нога

Правильный ответ: B) Грудинка

12. Что происходит с мясом при длительном хранении без охлаждения?

- A) Увеличивается количество белков
- B) Происходит окисление жиров
- C) Повышается влажность
- D) Уменьшается количество витаминов

Правильный ответ: B) Происходит окисление жиров

13. Как влияет возраст животного на качество мяса?

- A) Не влияет
- B) Чем моложе животное, тем выше качество мяса
- C) Чем старше животное, тем выше качество мяса
- D) Качество мяса зависит только от породы

Правильный ответ: B) Чем моложе животное, тем выше качество мяса

Критерии оценки контрольных заданий:

оценка «отлично» выставляется студенту, если правильно выполнено более 90% заданий;
оценка «хорошо» выставляется студенту, если правильно выполнено более 70% заданий;
оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если правильно выполнено более 50% заданий;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если правильно выполнено менее 50% заданий.

1. Какой белок мяса обуславливает его цвет?

1. Миозин,
 2. миоглобин,
 3. альбумин,
 4. актин
- 2. Какие части туши животных имеют меньшее содержание соединительной ткани?**
1. передняя часть
 2. средняя часть
 3. задняя часть
 4. во всех частях туши содержание соединительной ткани примерно одинаково
- 3. Что такое «мраморность мяса»?**
1. отложение жира между мышцами
 2. изменение цвета мяса в результате процессов порчи
 3. неравномерный цвет недоваренного мяса на разрезе
- 4. Какое мясо называется "парным"?**
1. мясо в течение 3-6 часов после убоя животного
 2. мясо в течение 24-72 часов после убоя животных
 3. мясо, не подвергавшееся замораживанию, и хранящееся при температуре 0...+4°C
 4. дефростированное до температуры +6⁰ в толще мышц мясо
- 5. Чем характеризуется процесс послеубойного окоченения туши?(несколько вариантов ответа)**
1. повышением температуры в туше
 2. снижением температуры в туше
 3. повышением набухаемости мяса
 4. повышение жесткости мяса
 5. снижение набухаемости мяса
- 6. От каких факторов зависит скорость окоченения мышц при созревании мяса?**
1. От выполняемой мышцей физической нагрузки при жизни животного
 2. От степени обескровливания туши
 3. От температуры воздуха в камере охлаждения мяса
 4. От степени упитанности животного
- 7. Какие признаки характеризуют созревание мяса? (несколько вариантов ответа)**
1. усиление аромата и вкуса мяса
 2. сдвиг pH мяса в кислую сторону
 3. сдвиг pH мяса в щелочную сторону
 4. образование корочки подсыхания
 5. снижение набухаемости мяса
- 8. Какое мясо называется «охлажденным»?**
1. Остывшее в естественных условиях до температуры в толще мышц, близкой к температуре окружающей среды
 2. Мясо с температурой от минус 1,5 до плюс 4⁰С в любой точке измерения
 3. Мясо с температурой толще мышц бедра 0... -2⁰С
 4. Мясо с температурой в толще мышц -8⁰С и ниже
- 9. Какое мясо называется «замороженным»?**
1. Мясо с температурой толще мышц бедра 0... -2⁰С
 2. Мясо с температурой в толще мышц -8⁰С и ниже в любой точке измерения
 3. Мясо с температурой в бедре на глубине 1 см -3...-5⁰ С
- 10. Признаки повторно замороженного мяса?(несколько вариантов ответа)**
1. Красные потеки на поверхностных участках жировой и соединительной тканей
 2. Поверхность разруба мяса имеет темно-красный цвет
 3. Поверхность разруба мяса светло-красная
 4. При приложении пальца к поверхности свежего разруба мышечной ткани появляется более интенсивно окрашенное пятно по сравнению с остальным фоном мяса
 5. При приложении пальца к поверхности свежего разруба мышечной ткани цвет мяса практически не изменяется
- 11. Как разрешено использовать мясо некастрированных самцов?**
1. Свободная реализация
 2. Реализация через систему общественного питания

3. Переработка на сырокопченые колбасы
 4. Переработка на вареные колбасы и сосиски
 5. Изготовление мясных консервов
- 12. Мясо каких некастрированных самцов имеет выраженный чесночный запах?**
1. Хряков
 2. Баранов
 3. Козлов
 4. Быков
- 13. Причины загара мяса? (несколько вариантов ответа)**
1. тесное соприкосновение парных туш
 2. действие гнилостной микрофлоры
 3. транспортировка парных туш в закрытой таре
 4. действие плесневых грибов
- 14. Как изменяются органолептические показатели мяса при загаре? (несколько вариантов ответа)**
1. ослизнение поверхности мяса
 2. цвет мяса с сероватым оттенком
 3. удушливо-кислый запах мяса с оттенком сероводорода
 4. смещение рН мяса в щелочную сторону
- 15. Обвалка мяса - это**
1. Отделение мяса от костей
 2. Освобождение мышечной ткани от видимого жира и соединительной ткани
 3. Снятие мясных туш с подвесных путей и складирование их штабелями
 4. Разделка туш на полутуши и четвертины
- 16. Жилровка мяса - это**
1. Отделение мяса от костей
 2. Освобождение мышечной ткани от видимого жира и соединительной ткани
 3. Снятие мясных туш с подвесных путей и складирование их штабелями
 4. Разделка туш на полутуши и четвертины
- 17. рН созревшего мяса**
1. 5,0-5,5
 2. 5,7-6,2
 3. 6,3-6,7
 4. 6,8-7,2
- 18. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при загаре, если после проведения зачистки и проветривания признаки порчи мяса исчезли:**
1. Выпуск без ограничений
 2. Промышленная переработка
 3. Утилизация
 4. Реализация через систему общественного питания
- 19. Показатели, характеризующие мясо взрослого крупного рогатого скота**
1. мясо грубоволокнистое, темно-красного цвета, выражена мраморность, соединительная ткань развита, жировая ткань твердая, крошится, светло-желтого цвета, запах специфический
 2. мышцы бледно-розового цвета, зернистость мышц не выражена, мраморность отсутствует, запах сырого мяса слабо выражена.
 3. мясо тонковолокнистое, мягкой и нежной консистенции, цвет от светло-красного до темно-красного, жировая ткань белого цвета, без запаха
 4. мясо тонковолокнистое, нежное, умеренно плотное, цвет мышц красный (у старых животных кирпично-красный), жир плотный, не крошится, бело-матового цвета, со слабым специфическим запахом
- 20. Ветеринарно-санитарная оценка мяса сомнительной свежести**
1. промышленная переработка
 2. техническая утилизация
 3. уничтожение
 4. реализация через систему общественного питания

21. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при наличии плесени р. Мисог? (несколько вариантов ответа)

1. уничтожение
2. на вареные колбасы после тщательной зачистки
3. на корм зверям
4. зачистка и быстрая свободная реализация

Тема 1.3. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Экспертиза растительных продуктов и мёда, яиц и яичных продуктов

1. Каков порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мёда?

А Отбор проб мёда	1
В Определение физико-химических показателей	2
С Органолептическая оценка	3
Д Проверка сопроводительных документов	4

2. Какой показатель в первую очередь определяют при проведении физико-химических исследований меда?

1. Содержание воды
2. Содержание углеводов
3. Диастазное число
4. Кислотность

3. Какие сопроводительные документы не требуются к представлению в ветеринарно-санитарную лабораторию поставщиком для экспертизы меда?

1. товарно-транспортная накладная
2. паспорт пасеки
3. медицинская справка о состоянии здоровья
4. ветеринарная справка по форме 4-вет

4. Ветеринарно-санитарную экспертизу меда на продовольственном рынке проводят ...

1. Специалисты лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, прошедшие соответствующую подготовку
2. Администрация рынка
3. Покупатели
4. Инспектор Россельхознадзора

5. Массовая доля воды (%) в качественном медовые не должна превышать:

1. 10
2. 16
3. 21
4. 25

6. Диастазное число характеризует...

1. Активность амилалитических ферментов мёда
2. Срок годности меда
3. Содержание воды в меде
4. Скорость засахаривания мёда

7. Величина диастазного числа (ед.Готе) для полифлорного меда должна быть...

1. Не менее 5
2. Не более 5

3. Не менее 10
4. Не более 10

8. Для какого мёда характерен горьковатый вкус?

1. Липовый
2. Каштановый
3. Гречишный
4. Подсолнечниковый

9. Ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение подлежит...

1. Молоко при перевозке в пределах одного производственного объекта
2. Сырое молоко, предназначенное для переработки
3. Сырое молоко при перевозке между производственными площадками одного хозяйствующего объекта
4. Объединенные партии молока, сформированные из ранее подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе партий молока

10. Какой показатель определяют в каждой партии молока?

1. Кислотность
2. Соматические клетки
3. КМАФАнМ
4. Кольцевая проба на бруцеллез

11. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, реализуемых на рынках, не должен превышать ____ часов с момента принятия решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы

1. 1 час
2. 3 часа
3. 5 часов
4. 30 минут

12. Что необходимо предпринять в случаях отсутствия ветеринарного свидетельства или справки на поступившие яйца, или из неблагополучных пунктов по инфекционным заболеваниям птиц?

1. утилизацию
2. уничтожение
3. возврат поставщику
4. 13-ти минутную проварку

13. Какие куриные яйца не подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?

1. Яйца, предназначенные для переработки
2. Яйца, предназначенные для реализации
3. Яйца, полученные гражданами в личных подсобных хозяйствах для личного потребления
4. Яйца непромышленного изготовления, реализуемые на розничных рынках

14. Диетические яйца имеют:

1. Воздушную камеру высотой не более 10 мм, желток занимает центральное положение
2. Воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток занимает центральное положение
3. Воздушную камеру высотой не более 7 мм, желток занимает центральное положение
4. Воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток может слегка изменять положение

15. Какие яйца называются диетическими?

1. Яйца с низким содержанием холестерина
2. Яйца, обогащенные витаминами и минеральными веществами
3. Яйца, срок хранения которых составляет не более 7 суток
4. Двухжелтковые яйца

16. Высота воздушной камеры свежих столовых яиц составляет (в мм):

1. 2
2. 4
3. 7
4. 10

17. К какой категории относятся куриные яйца массой 65-74,9 г.

1. Высшая
2. Отборная
3. Первая
4. Вторая

18. Какие растительные продукты запрещено продавать на рынке?

1. Дикорастущие ягоды
2. Овощи
3. Орехи
4. Консервированные растительные продукты в закатанных в домашних условиях банках

19. Какие грибы разрешено продавать на рынке?

1. Свежие и сушеные белые грибы
2. Опята свежие
3. Сыроежки солено-отварные
4. Грузди соленые

20. Какой показатель обязательно определяют в арбузах?

1. Содержание воды
2. Количество углеводов
3. Загрязненность кожуры
4. Содержание нитратов

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он правильно ответил на все вопросы теста
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он правильно ответил не менее, чем на 80% вопросов теста;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов составляет от 60 до 80%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов составляет менее 60%.

Тема 1.7. Методика проведения послубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных

1. **Каков основной принцип предубойного режима содержания животных?**

- А) Обеспечение максимального набора веса животными
- Б) Соблюдение санитарных норм и правил для предотвращения заболеваний
- В) Минимизация затрат на содержание животных
- Г) Максимальная физическая активность животных

Правильный ответ: Б) Соблюдение санитарных норм и правил для предотвращения заболеваний

2. **Сколько времени должно пройти между последним кормлением и убоем крупного рогатого скота согласно предубойному режиму?**

- А) 12 часов
- Б) 24 часа
- В) 48 часов
- Г) 72 часа

Правильный ответ: А) 12 часов

3. **Какие документы необходимы для сдачи животных на боенское предприятие?**

- А) Ветеринарное свидетельство формы №1
 Б) Справка о вакцинации
 В) Акт о проведении предубойного осмотра
 Г) Все вышеперечисленные документы
Правильный ответ: Г) Все вышеперечисленные документы
4. **Что включает в себя подготовка к убою скота?**
 А) Только предубойный осмотр
 Б) Только транспортировка животных
 В) Предубойный осмотр, транспортировку и выдержку перед убоем
 Г) Только взвешивание животных
Правильный ответ: В) Предубойный осмотр, транспортировку и выдержку перед убоем
5. **Какой документ оформляется при сдаче животных на боенское предприятие?**
 А) Акт приемки-передачи
 Б) Накладная на продукцию
 В) Договор купли-продажи
 Г) Справка
Правильный ответ: А) Акт приемки-передачи
6. **Какова цель предубойного осмотра животных?**
 А) Оценить состояние здоровья животных перед убоем
 Б) Определить вес животных
 В) Проверить наличие необходимых документов
 Г) Выбрать метод убоя
Правильный ответ: А) Оценить состояние здоровья животных перед убоем
7. **Какие меры принимаются при обнаружении больного животного во время предубойного осмотра?**
 А) Животное отправляется на карантин
 Б) Животное немедленно направляется на убой
 В) Животное возвращается владельцу без проведения убоя
 Г) Животное подвергается лечению на месте
Правильный ответ: А) Животное отправляется на карантин
8. **Когда допускается убой вакцинированных животных?**
 А) Сразу после вакцинации
 Б) Через определенное время после вакцинации, указанное в инструкции к вакцине
 В) Никогда
 Г) По усмотрению владельца животного
Правильный ответ: Б) Через определенное время после вакцинации, указанное в инструкции к вакцине
9. **Какая процедура проводится перед убоем птицы?**
 А) Ограничение кормления
 Б) Водные процедуры
 В) Физические упражнения
 Г) Медицинский осмотр
Правильный ответ: А) Ограничение кормления
10. **Где проводится послеубойный осмотр голов, туш и внутренних органов?**
 А) На месте убоя
 Б) В лаборатории
 В) В специализированном центре
 Г) На ферме
Правильный ответ: А) На месте убоя
11. **Что проверяется при послеубойном осмотре голов?**
 А) Наличие повреждений
 Б) Цвет слизистых оболочек
 В) Запах
 Г) Все вышеперечисленное
Правильный ответ: Г) Все вышеперечисленное
12. **Зачем проводится ограничение кормления перед убоем?**
 А) Чтобы уменьшить вес животного

- Б) Чтобы улучшить качество мяса
 - В) Чтобы предотвратить загрязнение туши содержимым желудочно-кишечного тракта
 - Г) Чтобы снизить стресс у животного
- Правильный ответ:** В) Чтобы предотвратить загрязнение туши содержимым желудочно-кишечного тракта

13. **Какой документ оформляется при выявлении заболевания у животного во время предубойного осмотра?**

- А) Акт об отказе в приеме на убой
- Б) Протокол обследования
- В) Заключение ветеринарного врача
- Г) Справка о состоянии здоровья

Правильный ответ: А) Акт об отказе в приеме на убой

14. **Какие органы подлежат обязательному послеубойному осмотру?**

- А) Печень, легкие, сердце
- Б) Желудок, кишечник, почки
- В) Мозг, глаза, уши
- Г) Все внутренние органы

Правильный ответ: Г) Все внутренние органы

15. **Как долго должна проводиться выдержка животных перед убоем?**

- А) 6 часов
- Б) 12 часов
- В) 24 часа
- Г) 48 часов

Правильный ответ: Б) 12 часов

16. **Чем обеспечивается соблюдение санитарных норм при содержании животных перед убоем?**

- А) Регулярной уборкой помещений
- Б) Проведением дезинфекции
- В) Контролем за состоянием здоровья животных
- Г) Всем вышеперечисленным

Правильный ответ: Г) Всем вышеперечисленным

17. **Кто проводит предубойный осмотр животных?**

- А) Владелец животного
- Б) Работники боенского предприятия
- В) Ветеринарный врач
- Г) Специалист по качеству продукции

Правильный ответ: В) Ветеринарный врач

18. **В каких условиях должны содержаться животные во время предубойного режима?**

- А) В чистых и сухих помещениях
- Б) В помещениях с хорошей вентиляцией
- В) В помещениях с доступом к воде
- Г) Во всех вышеперечисленных условиях

Правильный ответ: Г) Во всех вышеперечисленных условиях

19. **Что проверяется при послеубойном осмотре туш?**

- А) Целостность мышечной ткани
- Б) Отсутствие посторонних включений
- В) Цвет и запах
- Г) Все вышеперечисленное

Правильный ответ: Г) Все вышеперечисленное

20. **Какие действия предпринимаются при обнаружении патологии во время послеубойного осмотра?**

- А) Туша направляется на переработку
- Б) Туша уничтожается
- В) Проводится дополнительное обследование
- Г) Туша продается на рынке

Правильный ответ: В) Проводится дополнительное обследование

21. **Как часто проводятся ветеринарные осмотры животных во время предубойного режима?**

- А) Ежедневно

Б) Один раз в неделю

В) Один раз в месяц

Г) По мере необходимости

Правильный ответ: А) Ежедневно

22. **Какие документы оформляются при сдаче птицы на боенское предприятие?**

А) Ветеринарное свидетельство формы №1

Б) Справка о вакцинации

В) Акт о проведении предубойного осмотра

Г) Все вышеперечисленные документы

Правильный ответ: Г) Все вышеперечисленные документы

23. **Каковы основные цели организации и методики послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов?**

А) Определение качества мяса

Б) Обнаружение возможных патологий и заболеваний

В) Установление причин смерти животного

Г) Все вышеперечисленное

Правильный ответ: Г) Все вышеперечисленное

24. **Какой документ оформляется при обнаружении отклонений во время послеубойного осмотра?**

А) Акт об отказе в приеме на убой

Б) Протокол обследования

В) Заключение ветеринарного врача

Г) Справка о состоянии здоровья

Правильный ответ: В) Заключение ветеринарного врача

25. **Какова основная причина ограничения кормления перед убоем птицы?**

А) Улучшение вкусовых качеств мяса

Б) Уменьшение веса птицы

В) Предотвращение загрязнения туши содержимым желудочно-кишечного тракта

Г) Снижение стресса у птицы

Правильный ответ: В) Предотвращение загрязнения туши содержимым желудочно-кишечного тракта

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если: процент правильных ответов 100-90%;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если: процент правильных ответов 89-70%;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: процент правильных ответов 69-50%;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: процент правильных ответов менее 50 %.

2.2. Комплект заданий для выполнения контрольной работы

Тема 1.1 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении

Вариант 1.

1. Опишите категории мяса и дайте их характеристику
2. Охарактеризуйте пищевую и биологическую ценность мышечной ткани
3. Перечислите и дайте характеристику показателям качества мяса

Вариант 2.

1. Опишите морфологический состав мяса
2. Дайте характеристику основных белков мяса
3. В чем состоит пищевая и биологическая ценность жировой ткани?

Вариант 3.

1. Дайте характеристику химического состава мяса
2. Характеристика соединительной ткани (пищевая и биологическая ценность)
3. Опишите пищевую и биологическую ценность костной и хрящевой тканей

Тема 1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях.

Вариант 1

1. Ветеринарно-сопроводительные документы для сдачи скота на мясокомбинат
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш крупного рогатого скота
3. Ветеринарные штампы

Вариант 2

1. Основные цели ВСЭ
2. Требования к убойным животным
3. ВСЭ туш свиней

Вариант 3

1. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение и основные задачи предприятий по переработке животных на мясо
2. Предубойное содержание животных
3. Ветеринарное клеймо овальной формы

Вариант 4

1. Способы снижения стресс-факторов на боенских предприятиях
2. Болезни, при которых запрещен убой скота на мясо
3. ВСЭ туш мелкого рогатого скота

Вариант 5

1. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий
2. Предубойный ветеринарный осмотр животных
3. Перечислите причины, по которым не допускается убой скота и птицы на мясо

Вариант 6

1. Технология убоя животного
2. Порядок клеймения (штампования) туш, полутуш, четвертей туш, тушек мелких животных, птиц
3. Правила транспортировки животных автотранспортом

Критерии оценки:

- оценка «**отлично**» выставляется студенту, если: дан исчерпывающий ответ на вопрос;
- оценка «**хорошо**» выставляется студенту, если: вопрос раскрыт полностью, но с некоторыми неточностями;
- оценка «**удовлетворительно**» выставляется студенту, если: вопрос раскрыт не полностью или имелись серьезные ошибки в ответе;
- оценка «**неудовлетворительно**» выставляется студенту, если: вопрос не раскрыт и имелись серьезные ошибки в ответе.

Устный опрос

Тема 1.1 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка.

Изменения в мясе после убоя и при хранении

1. Рассказать о ветеринарных сопроводительных документах
2. Сущность созревания мяса.
3. Созревание мяса больных животных.
4. Виды порчи мяча.
5. Химический состав и физико-химические свойства мяса.
6. Морфологический состав мяса.
7. Химический состав и пищевое значение костей.
8. Какие биохимические особенности свойственны мясу разных видов животных и по каким показателям можно судить о его видовой принадлежности.
9. Категории упитанности мяса убойных животных.
10. Рассказать о порядке клеймения туш и органов.
11. В чём различие процессов созревания мяса, полученного от больных и здоровых животных?
12. Какие методы используют для распознавания мяса, полученного от больных и здоровых животных?
13. Почему мясо вынужденно убитых животных обезвреживают проваркой или направляют на изготовление мясных хлебов или консервов?

14. Какие способы обезвреживания мяса и мясных продуктов используют при инфекционных и инвазионных болезнях животных?

15. Перечислить признаки, по которым можно отличить мясо здорового животного от больного.

16. Какие лабораторные методы исследования применяют для определения мяса больных животных.

17. Какие методы используют для определения свежести мяса.

18. Как проводить отбор проб, в каких частях туши?

19. Охарактеризовать все лабораторные методы исследования мяса на свежесть.

Тема 1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях.

1. Рассказать о санитарной оценке мяса вынужденно убитых животных.

2. Какие существуют методы определения мяса больных животных?

3. Какие факторы вызывают порчу мяса?

4. Как проводится трихинеллоскопия мяса?

5. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллёз?

6. Каков биологический цикл развития трихинелл?

7. Как используются продукты убоя животных при установлении трихинеллёза, финноза, саркоспориоза?

8. Как проводится диагностика финноза?

9. Санитарная оценка туш и органов животных при инфекционных заболеваниях.

10. Санитарная оценка туш и органов животных при заболеваниях незаразной этиологии.

11. Санитарная оценка туш и органов при отравлениях.

12. Санитарная оценка туш и органов при радиационных поражениях.

13. Как проводят предубойную и послеубойную диагностику основных инфекционных болезней на боенских предприятиях?

14. При каких инфекционных болезнях проводят дифференциальную диагностику и в чём она заключается?

15. Какие инфекционные болезни относят к зооантропонозам?

16. Что такое трихинеллёз?

17. Какие животные болеют трихинеллёзом?

18. Охарактеризовать цикл развития трихинеллы.

19. Что такое трихинеллоскопия?

20. Излюбленные места локализации трихинелл.

21. Из каких мест туши отбирают пробы мяса для трихинеллоскопии?

22. Техника исследования мяса на трихинеллёз.

23. Охарактеризовать методику проведения трихинеллоскопии солёного, мороженого, копчёного мяса и шпика.

24. Охарактеризовать метод группового исследования на трихинеллёз и метод обработки срезов желудочным соком по Владимировой.

25. Какова дифференциальная диагностика при трихинеллёзе?

26. Какова санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе?

27. Что такое финноз?

28. Охарактеризовать цикл развития цистицерков.

29. Какие животные болеют финнозом?

30. Излюбленные места локализации финн.

31. Как проявляется финноз у человека?

32. Как ставится диагноз на финноз?

33. Санитарная оценка туш и органов при финнозе.

34. Какими способами обезвреживается мясо при финнозе?

35. Как определить жизнеспособность финн?

36. Что такое саркоцистозы?

37. Какие животные болеют саркоцистозами?

38. Перечислить излюбленные места локализации саркоцист.

39. Как ставится диагноз на саркоцистоз?

40. Санитарная оценка туш и органов при саркоцистозе.

41. Перечислить незаразные болезни, встречающиеся у животных.

42. Послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при незаразных болезнях животных.

43. Классификация инвазионных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека.

44. Классификация инфекционных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека.

45. Послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инвазионных болезнях животных.

Тема 1.3. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Экспертиза растительных продуктов и мёда

1. Методы исследования животных жиров на доброкачественность.

2. Требования к качеству топленых жиров.

3. Виды порчи жира.

4. Виды порчи растительных пищевых продуктов.

5. Химический состав мёда.

6. Лабораторные и органолептические исследования мёда на доброкачественность.

7. Падевый мёд.

8. Основные свойства мёда.

9. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства.

Тема 1.4 Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза консервов, колбас и ветчинно-штучных изделий. Транспортировка скоропортящихся продуктов

1. Какие существуют методы консервирования мяса? Охарактеризовать каждый.

2. Новые методы консервирования.

2. Консервирование мяса поваренной солью.

3. Методы исследования солонины на доброкачественность.

4. Какова технология производства варёных, варёно-копчёных, полукопчёных, сырокопчёных колбас?

5. Методы исследования колбасных изделий на доброкачественность.

6. Пороки колбас.

7. Консервирование мяса холодом.

8. Дефростация мяса и её виды.

9. Технология приготовления консервов.

10. Пороки консервов.

11. Методы исследования консервов на доброкачественность.

12. Оттиски на жестяных консервных банках.

Тема 1.5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы

1. В каких случаях проводится бактериологическое исследование мяса?

2. Что такое пищевые токсикозы и токсикоинфекции и чем они отличаются?

3. Какие микроорганизмы являются возбудителями пищевых заболеваний людей?

4. Как исследовать пищевые продукты на наличие возбудителей сальмонеллёза, колибактериоза, ботулизма, кокковых инфекций?

5. Санитарная оценка туш и органов при сальмонеллёзе, колибактериозе, ботулизме.

6. Какие бактерии относятся к условно-патогенным?

7. Санитарная оценка туш и органов при стафилококковом и стрептококковом токсикозе.

8. Охарактеризовать токсикоз, вызываемый *Cl. Botulinum*.

9. Методы исследования пищевых продуктов на наличие *Cl. Botulinum* и его токсина.

10. Санитарная оценка туш, органов животных и продуктов при наличии в них *Cl. Botulinum* и токсина.

11. Санитарная оценка туш, органов животных и продуктов при наличии в них *Cl. Perfringens*.

Тема 1.6. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

1. Требования к товарной оценке молока согласно ГОСТ Р 52054-2003.

2. Методы отбора проб.

3. Химический состав молока.

4. Биологические свойства молока.
5. Методы консервирования проб молока.
6. Органолептические и лабораторные исследования молока.
7. Охарактеризовать микроорганизмы, вызывающие порчу молока и микроорганизмы, образующие молочную кислоту.
8. Источники микробного загрязнения молока.
9. Какова ветеринарно-санитарная оценка молока при сибирской язве (туберкулёзе, сапе, ящуре, бешенстве, туляремии, листериозе, лептоспирозе, оспе, мастите и др. заболеваниях)?
10. Режимы обезвреживания молока при инфекционных заболеваниях.
11. Изменения, происходящие в молоке при различных режимах тепловой обработки.
12. Основные пороки молока, их причины и мероприятия по предупреждению.
13. Какие существуют методы обезвреживания микрофлоры молока?
14. Охарактеризовать кисломолочные продукты и технологию их получения

Тема 1.7. Методика проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных

1. Какие заболевания возникают у животных в результате транспортировки.
2. Предубойное содержание, убой животных.
3. Методика осмотра туш и внутренних органов.
4. Какие задачи стоят перед ветеринарно-санитарной экспертизой?
5. Что служит сырьём для мясной промышленности?
6. Каким образом определять упитанность у с.-х. животных (КРС, свиньи, лошади, птица).
7. Охарактеризовать категории упитанности с.-х. животных (КРС, свиньи, лошади, птица).
8. Рассказать о транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия.
9. Перечислить и охарактеризовать все этапы убоя животных и последовательность боенской обработки туш.

Тема 2.1. Порядок проведения государственного ветеринарного надзора и контроля на мясоперерабатывающих предприятиях

1. Правила выдачи и заполнения ветеринарных сопроводительных документов.
2. Какие предприятия относятся к мясоперерабатывающим.
3. Основные задачи предприятий по переработке животных.
4. Охарактеризовать санитарно-защитные зоны мясоперерабатывающих предприятий.
5. Что такое мясокомбинат?
6. На какие категории по производственной мощности делятся мясокомбинаты?
7. На какие части делится территория мясокомбината?
8. Что из себя представляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией?
9. Кто такой эксперт?
10. Что такое идентификация продукции?
11. Перечислить последовательность проведения сертификации продукции.
12. Как проводится выдача сертификата соответствия?
13. Особенности выпуска товаров в соответствии с условиями таможенных режимов

Тема 2.2. Сертификация продукции и сырья животного происхождения

1. Что такое сертификация продукции?
2. Каковы цели сертификации?
3. Что такое знак соответствия?
4. Что такое подтверждение соответствия?
5. Что относится к объектам технического урегулирования?
6. Что такое сертификат соответствия?
7. Система сертификации.
8. Государственный реестр объектов и участников системы сертификации ГОСТ Р.
9. Объекты регистрации в Госреестре.
10. Назовите формы подтверждения соответствия в РФ.
11. Объясните отличие добровольной сертификации от обязательной.
12. Назовите формы декларирования соответствия.
13. Из каких этапов состоит процедура декларирования соответствия?
14. Порядок проведения сертификации продукции.
15. Каковы обязанности центрального органа системы сертификации?

16. Каковы обязанности органа системы сертификации?
17. Каковы обязанности испытательной лаборатории?
18. Каковы обязанности изготовителей (продавцов) продукции?
19. Каковы условия ввоза импортируемой продукции?
20. Что такое аккредитация?
21. Как проводится таможенное оформление ввозимых документов?
22. Как осуществляется ввоз скоропортящихся товаров на территорию РФ?
23. Что такое сертификация продукции?
24. Каковы цели сертификации?
25. Что такое сертификат соответствия?
26. Что такое знак соответствия?
27. Каковы обязанности центрального органа системы сертификации?
28. Каковы обязанности органа системы сертификации?
29. Каковы обязанности испытательной лаборатории?
30. Каковы обязанности изготовителей (продавцов) продукции?
31. Каковы условия ввоза импортируемой продукции?
32. Что такое аккредитация?
33. Что из себя представляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией?
34. Перечислить последовательность проведения сертификации продукции.
35. Как проводится выдача сертификата соответствия?
36. Особенности выпуска товаров в соответствии с условиями таможенных режимов.
37. Как осуществляется ввоз скоропортящихся товаров на территорию РФ?
38. Назовите корма, подлежащие обязательной сертификации.
39. Кто входит в систему сертификации?
40. Что такое сертификат соответствия?
41. Что такое обязательная сертификация и кто её участники?
42. Перечислите права и обязанности государственных органов управления.
43. Назовите условия ввоза импортируемой продукции.
44. Что такое система сертификации?
45. Что такое центральный орган системы сертификации?
46. Что такое орган по сертификации?
47. Что такое испытательная лаборатория?
48. Что такое инспекционный контроль за сертифицированной продукцией?
49. Кто такой заявитель?
50. Кто такой эксперт?
51. Что такое идентификация продукции?
52. Назовите правила проведения работ в области сертификации.
53. Назовите порядок проведения сертификации продукции в РФ.
54. Как проводится инспекционный контроль за сертифицированной продукцией?
55. Как проводится таможенное оформление ввозимых товаров.

2.3. Практические задания

Кейс-задача

Тема 1.3. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Экспертиза растительных продуктов и мёда, яиц и яичных продуктов

Задание: Провести исследование обезличенных проб меда, сделать заключение о качестве меда. По результатам проведенных исследований возможность продажи меда на продовольственном рынке.

Показатели	Проба 1	Проба 2
Цвет		
Вкус и запах		
Консистенция		
Кристаллизация		

Механические примеси		
Содержание воды, %		
Реакция на диастазу		
Диастазное число, ед.Готе		
Кислотность		
Примеси пади		
Примесь крахмала, муки		
Примесь желатина		
Определение искусственно инвертированного сахара		
Пыльцевой анализ		
Заключение о качестве меда		

Тема 1.6. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

Кейс-задача

Задание: Определить органолептические показатели пробы молока. Заполнить таблицу

Для выполнения задания необходимо заполнить таблицы:

1. Определить органолептические свойства молока в трех пробах. Результаты записать в таблицу 1.

Таблица 1

Свойства молока	1 проба	2 проба	3 проба
Запах			
Вкус			
Цвет			
Консистенция			
Пороки			

Задание 2.

Определить плотность проб молоко. Результаты анализа занести в таблицу 2.

Таблица 2. Определение плотности молока

№ пробы	Показания ареометра	Температура молока (°C)	Плотность, г/см ³

Задание 3. Определить кислотность молока и результаты анализа занести в таблицу.

Кислотность молока	Проба 1	Проба 2	Проба 3
Титруемая (oT)			
Прибором pH-метр			
Проба кипячения			
Заключение о качестве молока			

По результатам проведенных исследований дать санитарную оценку молока и определить способы его дальнейшего использования.

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал

практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

2.7 Комплект оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации по итогам изучения учебной дисциплины (модуля)

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация по учебной дисциплине (модулю) предусматривает проведение экзамена.

Вопросы к промежуточной аттестации:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как отрасль ветеринарной медицины, её цели, задачи, история развития.
2. Правила транспортировки убойных животных
3. Влияние стресса на качество мяса
4. Способы снижения стресс-факторов на боенских предприятиях
5. Убой животных (технологические операции, правила их проведения).
6. Технология и гигиена боенской обработки туш крупного рогатого скота.
7. Убойные животные и предъявляемые к ним требования.
8. Правила приёма животных на убой.
9. Причины, по которым убой животных на мяса запрещен.
10. Болезни, при которых запрещен убой скота на мясо
11. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
12. Понятие о мясе, морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей.
13. Химический состав мяса животных и домашней птицы, пищевая ценность.
14. Ветеринарное клеймение свинины и говядины.
15. Клеймение тушек мелких животных и птицы.
16. Созревание мяса.
17. Вынужденный убой животных и экспертиза мяса.
18. Характеристика мяса разных видов животных
19. Правила убоя животных, положительно реагирующих на туберкулез.
20. Организация послеубойной экспертизы туш и продуктов убоя животных на убойных предприятиях
21. ВСЭ экспертиза голов крупного рогатого скота
22. ВСЭ голов свиней
23. ВСЭ голов лошадей
24. ВСЭ туш
25. ВСЭ ливера
26. Органолептические и микробиологические методы определения свежести мяса
27. Физико-химические методы определения свежести мяса
28. Виды порчи мяса. Причины. Санитарная оценка.
29. Санитарная оценка мяса при изменении его цвета, запаха, наличие постороннего привкуса и инородных тел.
30. ВСЭ туш и органов вынужденно убитых животных (органолептические и микробиологические методы)
31. ВСЭ и ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках
32. ВСЭ продуктов убоя вынужденно убитых животных (физико-химические методы)
33. Послеубойная диагностика сибирской язвы.
34. Мероприятия при выявлении болезней на конвейере мясокомбината,
35. Мероприятия при обнаружении сибирской язвы на конвейере мясокомбината
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при паразитарных болезнях, не передающихся человеку через мясо

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при паразитарных болезнях, передающихся человеку через мясо
38. Компрессорная диагностика трихинеллёза и санитарная оценка продуктов убоя
39. Биохимический метод диагностики трихинеллеза
40. Диагностика цистицеркоза бовисного и целлюлозного и санитарная оценка продуктов убоя.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при болезнях органов дыхания и кровообращения.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при болезнях печени, почек, органов пищеварения
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при нарушениях обмена веществ.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при септических процессах, травмах, ожогах
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза при истощении.
47. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обезвреживания
48. Обезвреживание мяса высокими температурами
49. Обезвреживание мяса низкими температурами
50. Химический способ обезвреживания мяса
51. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при обнаружении патогенной и условно-патогенной микрофлоры
52. Пищевые токсикозы
53. Пищевые токсикоинфекции
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынке.
55. Классификация куриных яиц
56. Пороки яиц
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда на рынке
59. Правила отбора проб меда для ветеринарно-санитарной экспертизы
60. Классификация меда. Требования нормативных документов к качеству меда
61. Органолептические методы исследования меда
62. Физико-химические методы исследования меда
63. Методы фальсификации меда и способы ее определения

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии

Кафедра внутренних незаразных болезней, хирургии и акушерства

Задание промежуточного контроля
по дисциплине «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Типовой экзаменационный билет № 0
по дисциплине «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

специальность 36.02.01 Ветеринария

1. Убойные животные и предъявляемые к ним требования.
2. Послеубойная диагностика сибирской язвы.
3. Пищевые токсикоинфекции.

Утверждены на заседании кафедры _____
Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Экзаменатор _____

Заведующий кафедрой _____

Критерии оценивания

Правильный, полный ответ – 5 баллов;

Правильный, не полный ответ – 4 балла;

Не точный, не полный ответ – 3 балла;

Неверный ответ/отсутствие ответа – 2 балла.

Итоговая оценка по экзамену определяется как округленное до целого числа среднее арифметическое баллов семестровой оценки (текущего контроля) и баллов по каждому заданию к экзамену.