

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет Ветеринарной медицины и ветеринарно-санитарной экспертизы
Кафедра Ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Учебный год 2023-2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА СПЕЦИАЛИТЕТА

Наименование направления подготовки/специальности	36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль)	-
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 22 сентября 2017 г. № 974
Год начала подготовки	2018
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2019, 2020, 2021, 2022, 2023
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Очно-заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	-
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	С-360501-2018
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06
Место дисциплины в структуре учебного плана	Обязательная часть
Количество зачетных единиц	8

ВЛАДИКАВКАЗ 2023

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции		
	Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	ОПК № 4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с применением современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	ОПК № 4 И-1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	ОПК № 4 И-1 3-3 Использует знание методов наблюдения, измерения, эксперимента, описания, сравнения в исследовательской профессиональной деятельности, опирается на знание доказательной ветеринарии и уровней доказательности.
	Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК № 6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК № 6 И-1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	ОПК № 6 И-1 3-1 Знание существующих систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.
			ОПК № 6 И-2 Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	ОПК № 6 И-2, У-1 Умение осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

	<p>Тип задач профессиональной деятельности: экспертно-контрольный</p>	<p>ПКс № 4 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить вскрытие и устанавливать посмертный диагноз, объективно оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p>	<p>ПКс № 4.И-1 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции;</p>	<p>ПКс № 4.И-1 У-1 Умение правильного проведения ветеринарно-санитарного осмотра и послеубойной экспертизы животных и птицы, способность правильно оценивать качество и контролировать выпуск сельскохозяйственной продукции.</p>
			<p>ПКс № 4.И-2 давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов;</p>	<p>Умеет оценивать пригодность подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов;</p>

			<p>ПКс № 4.И-3</p> <p>Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.</p>
--	--	--	--	---

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Трудоемкость дисциплины по видам учебной деятельности и формам обучения:

Виды учебной деятельности	Всего часов 288 , в том числе часов:
	Очная форма обучения
Лекционные занятия	66
Практические (лабораторные, др.) занятия	76
Самостоятельная работа	144
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой, Экзамен, Курсовая работа

2.2. Трудоемкость дисциплины по (разделам) темам:

№№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов		
		Очная форма обучения		
		Лекции	Лабораторные занятия	СРС
1.	<i>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии мяса</i>	18	16	32
	Тема 1. Введение в дисциплину	2		3
	Тема 2. Заготовка скота и птицы и их транспортировка. Предприятия по переработке животных на мясо	2	2	5
	Тема 3. Убой и переработка сельскохозяйственных животных и птицы. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных	4	6	8
	Тема 4. Морфология и химия мяса. Ветеринарное клеймение и товароведение мяса. Изменения в мясе при хранении.	8	6	10
	Тема 5. Определение видовой принадлежности мяса убойных животных	2	2	6
2.	<i>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при болезнях заразной и незаразной этиологии</i>	10	8	16
	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	4	4	6
	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	2	2	4
	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии	4	2	6
3.	<i>Раздел 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при обнаружении возбудителей токсикоинфекций и токсикозов, при вынужденном убое. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов кроликов, нутрий и сельскохозяйственной птицы</i>	8	12	18
	Тема 9. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	2	6	6
	Тема 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое	2	2	4
	Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	2	2	4
	Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы	2	2	4

4.	<i>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Основы технологии консервирования мяса и мясопродуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза</i>	10	10	16
	Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2	2	4
	Тема 14. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения	6	6	8
	Тема 15. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве колбасных изделий	2	2	4
5.	<i>Раздел 5. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, яиц, молока и молочных продуктов</i>	12	20	24
	Тема 16. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья	2	4	4
	Тема 17. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенного и мехового сырья	2	2	4
	Тема 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	2	2	4
	Тема 19. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока	2	6	6
	Тема 20. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	4	6	6
6.	<i>Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и растительных пищевых продуктов. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках</i>	8	10	18
	Тема 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	2	4	6
	Тема 22. Санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	4	4	6
	Тема 23. Ветеринарно-санитарный контроль качества пищевых продуктов на рынках	2	2	6
	Итого:	66	76	144 (+20 к.р.)

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ (ТЕМАМ)

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии мяса

Тема 1. Введение в дисциплину

Понятие о дисциплине ветеринарно-санитарная экспертиза, ее цели, задачи, связь с другими науками. Становление и развитие боевого дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы

Самостоятельно: Российские ученые, внесшие вклад в развитие ветеринарно-санитарной экспертизы

Тема 2. Заготовка скота и птицы и их транспортировка. Предприятия по переработке животных на мясо

Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Транспортировка животных. Значение и типы боевых и мясоперерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях

Лабораторное занятие 1. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности с/х животных и птицы

Самостоятельно: Определение упитанности лошадей и кроликов

Тема 3. Убой и переработка сельскохозяйственных животных и птицы. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных

Убой животных. Разделка и обработка туш рогатого скота и свиней. Выход продуктов убоя. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Убой и переработка кроликов.

Роль лимфатической системы в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Оснащение рабочего места ветеринарно-санитарного эксперта и регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра

Лабораторное занятие 2. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов. Ознакомление с работой убойного цеха

Лабораторное занятие 3. Защитные органы и системы организма, практическое значение лимфатической системы

Самостоятельно: Особенности переработки тушек гусей и уток. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных

Тема 4. Морфология и химия мяса. Ветеринарное клеймение и товароведение мяса. Изменения в мясе при хранении.

Морфологический состав мяса. Химический состав мяса. Ферментация (созревание) мяса

Порядок клеймения мяса и субпродуктов. Товароведение мяса. Разделка туш

Изменения в мясе, имеющие микробное происхождение. Изменения в мясе под влиянием физико-химических факторов. Мясо с отклонениями от нормы, имеющими санитарное значение

Лабораторное занятие 4. Определение свежести мяса органолептическими методами

Лабораторное занятие 5. Определение свежести мяса лабораторными методами

Самостоятельно: Особенности мяса сельскохозяйственной птицы. Рецепты красителей для маркировки мяса. Липохроматоз и меланоз мяса

Тема 5. Определение видовой принадлежности мяса убойных животных

Определение видовой принадлежности мяса по органолептическим показателям. Определение видовой принадлежности мяса по физико-химическим показателям

Лабораторное занятие 6. Определение видовой принадлежности мяса

Самостоятельно: Определение видовой принадлежности животного жира

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при болезнях заразной и незаразной этиологии

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях

Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку

через мясопродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясопродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при зоонозных болезнях

Лабораторное занятие 7. Определение мяса больных животных

Самостоятельно: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях, вызываемых грибами и их токсинами

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях

Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясопродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, присущих только животным

Лабораторное занятие 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инвазионных болезнях, опасных для человека (трихинеллез и цистицеркоз)

Самостоятельно: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при протозойных болезнях животных

Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии

Ветеринарно-санитарная оценка сырья животного происхождения при болезнях органов грудной и брюшной полостей. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ. Ветеринарно-санитарная экспертиза при травмах и воспалительных процессах

Послеубойная диагностика отравлений животных. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях

Лабораторное занятие 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при отравлениях

Самостоятельно: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при новообразованиях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обработках химическими препаратами

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при обнаружении возбудителей токсикоинфекций и токсикозов, при вынужденном убое. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов кроликов, нутрий и сельскохозяйственной птицы

Тема 9. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.

Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Пищевой токсикоз, вызываемый *Cl. Botulinum* (ботулизм)

Лабораторное занятие 10. Микробиологическое исследование мяса, выявление возбудителей пищевых токсикоинфекций

Самостоятельно: Пищевые заболевания, вызываемые *Cl. Perfringens*.

Тема 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое

Требования к проведению вынужденного убоя животных. Санитарная оценка мяса от вынужденно убитых животных. Способы обеззараживания мяса и мясной продукции

Лабораторное занятие 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и микробиологический контроль при вынужденном убое

Самостоятельно: Уничтожение и утилизация трупов животных и ветеринарных конфискатов

Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при заразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при общих и местных патологических процессах и болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при заразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при

болезнях незаразной этиологии

Лабораторное занятие 12. Определение свежести мяса кроликов

Самостоятельно: Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы кроликов и нутрий

Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях

Лабораторное занятие 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы

Самостоятельно: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при рожистой септицемии

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Основы технологии консервирования мяса и мясопродуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

Видовые особенности мяса диких животных и пернатой дичи. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях

Лабораторное занятие 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

Самостоятельно: Морфологический и химический состав мяса диких животных и пернатой дичи

Тема 14. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения

Методы консервирования мяса. Значение и сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей. Способы посола и их характеристика. Хранение солонины ее пороки и ветеринарно-санитарная экспертиза. Копчение мяса. Сущность, способы и их характеристика. Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках

Сырье и материалы для мясных консервов. Технология мясных консервов. Пороки консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве баночных консервов

Лабораторное занятие 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины, копченостей, мороженого и дефростированного мяса

Лабораторное занятие 16. Органолептические и физико-химические исследования мясных баночных консервов

Лабораторное занятие 17. Ознакомление с работой мясоперерабатывающего предприятия

Самостоятельно: Способы получения холода. Новые методы консервирования мяса

Тема 15. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве колбасных изделий

Классификация колбасных изделий. Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий

Лабораторное занятие 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас

Самостоятельно: Особенности технологии изготовления разных видов колбасных изделий

Раздел 5. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, яиц, молока и молочных продуктов

Тема 16. Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья

Состав и свойства жира-сырца. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Пороки то-

пленного жира. Классификация, пищевая ценность и первичная обработка субпродуктов. Номенклатура, обработка, консервирование и хранение кишечного сырья. Пороки кишок

Лабораторное занятие 19. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров
Самостоятельно: Ветеринарно-санитарный контроль пищевого и технического альбумина

Тема 17. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенного и мехового сырья

Классификация шкур. Консервирование шкур и их товарная оценка. Пороки шкур, их ВСЭ и клеймение

Лабораторное занятие 20. Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенного и мехового сырья

Самостоятельно: Консервирование шкур

Тема 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц

Строение и химический состав яйца. Требования, предъявляемые к яйцам. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Ветсанэкспертиза яичных продуктов

Лабораторное занятие 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц

Самостоятельно: Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека

Тема 19. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока

Химический состав и физико-химические свойства молока. Технологические свойства молока. Требования и нормы к заготавливаемому молоку. Пороки молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных

Лабораторное занятие 22. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока

Самостоятельно: Источники контаминации молока микроорганизмами

Тема 20. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочнокислой закваски. Основы технологии кефира, простокваши, кумыса, ацидофилина и ацидофильного молока. Технология изготовления сметаны, творога, сливок и сливочного масла. Технология производства и ветеринарно-санитарная оценка сыра

Лабораторное занятие 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

Лабораторное занятие 24. Ознакомление с работой молокоперерабатывающего предприятия

Самостоятельно: Основы технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ацидофилина и ацидофильного молока

Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и растительных пищевых продуктов. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках

Тема 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

Химический состав и физико-химические свойства меда. Классификация меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

Лабораторное занятие 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

Самостоятельно: Дополнительные лабораторные методы исследования меда

Тема 22. Санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов

Пищевая ценность и особенности санитарной экспертизы растительных продуктов. Санитарная экспертиза сушеных растительных продуктов. Санитарная экспертиза бобов. Санитарная экспертиза грибов

Лабораторное занятие 26. Санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов

Лабораторное занятие 27. Санитарная экспертиза грибов

Самостоятельно: Физико-химические исследования солений и маринадов

Тема 23. Ветеринарно-санитарный контроль качества пищевых продуктов на рынках

Порядок работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и субпродуктов на рынках. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов на продовольственных рынках

Лабораторное занятие 28. Ознакомление с работой ГЛВСЭ на продовольственном рынке

Самостоятельно: Организация ветеринарно-санитарного контроля на продовольственном рынке

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529> .
2. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44282-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218909> .
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>

4.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-464-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/253553>
4. Малофеева, Н. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи при инвазионных болезнях : учебное пособие / Н. А. Малофеева, С. В. Редькин. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/256532> .
5. Бачинская, В. М. Лабораторный контроль продукции растительного происхождения на продовольственных рынках : учебно-методическое пособие / В. М. Бачинская, Ю. В. Петрова, Д. В. Гончар. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/25654>
6. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305255>
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебно-методическое пособие. — Рязань : РГАТУ, 2021. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183974>
8. Андреева, А. В. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие / А. В. Андреева, Ч. Р. Галиева. — Уфа : БГАУ, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-7456-0759-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201035> .

4.3. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Office 2007 Standard
3. Moodle 3.8

4.4. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант» <http://www.garant.ru/>
2. Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» <http://support.open4u.ru>
3. Электронная библиотечная система ООО «КноРус медиа» www.book.ru
4. Электронная библиотечная система издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) <http://нэб.рф>

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для специальности 36.05.01 Ветеринария:

- учебная аудитория №6 для проведения занятий лекционного типа и сдачи экзамена – 11.2.05, 72,8 м². Учебно-лабораторный корпус 11, г. Владикавказ, Карцинское шоссе,14а. Оснащена: специализированная мебель на 54 посадочных места, мультимедийной системой (проектор, экран, колонки, ноутбук)
- лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы для проведения лабораторных и практических занятий – 11.2.09, 72,8 м². Учебно-лабораторный корпус 11, г. Владикавказ, Карцинское шоссе,14а. Оснащена: техническими средствами: микроскопы, лабораторная посуда, реактивы, анализатор качества молока, трихинеллоскоп, водяная баня, овоскоп, препараты; специализированная мебель на 16 посадочных мест, плакаты
- кабинет для работы студентов и аспирантов для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций – 11.2.01, 36,2 м². Учебно-лабораторный корпус 11, г. Владикавказ, Карцинское шоссе,14а. Оснащена: техническими средствами: персональные компьютеры – 10 шт., специализированная мебель на 10 посадочных мест.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

6.1. Тематика курсовых работ (при наличии).

1. Значение предубойного ветеринарного осмотра животных и птицы. Организация и методика его проведения.
2. Современные технологические линии по убою и переработке сельскохозяйственных животных.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов крупного рогатого скота. Ее организация и методика проведения на примере мясоперерабатывающего предприятия (мясокомбинат, бойня, убойный пункт, сельскохозяйственное предприятие).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов свиней. Ее организация и методика проведения на примере мясоперерабатывающего предприятия (мясокомбинат, бойня, убойный пункт, сельскохозяйственное предприятие).
5. Приемка, предубойный ветеринарно-санитарный осмотр, технология уоя и переработки птицы на примере птицеперерабатывающего предприятия (птицекомбинат, цех уоя птицы при птицефабрике).
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов птицы. Ее организация и методика проведения на примере птицеперерабатывающего предприятия (птицекомбинат, цех уоя птицы при птицефабрике).
7. Предубойный осмотр кроликов и нутрий. Особенности уоя кроликов и нутрий и переработка их тушек.
8. Подворный убой сельскохозяйственных животных и птицы. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля туш и внутренних органов при подворном убое (на примере населенного пункта).
9. Правила добычи диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности проведения ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов диких животных и пернатой дичи (лось, олень, медведь, сайгак и др.)
10. Особенности морфологического и химического состава мяса сельскохозяйственных животных. Товароведение и стандартизация мяса.
11. Сущность процесса ферментации мяса. Факторы, влияющие на созревание мяса.
12. Послеубойные изменения в мясе и мясопродуктах, возникающие при неправильном хранении.
13. Определение видовой принадлежности мяса. методы выявления фальсификации (на примере определенного вида).
14. Особенности морфологического и химического состава мяса сельскохозяйственной птицы. Товароведение и стандартизация мяса птицы.
15. Особенности морфологического и химического состава мяса кроликов и нутрий. Особенности ферментации мяса.
16. Особенности морфологического и химического состава мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности ферментации мяса (на примере одного вида).
17. Особенности морфологии и химического состава мяса рыб. Ветеринарно-санитарная оценка и определение свежести рыбы.
18. Особенности морфологического и химического состава мяса морских млекопитающих. Ветеринарно-санитарная оценка и определение свежести.
19. Особенности морфологического и химического состава мяса водных беспозвоночных животных. Ветеринарно-санитарная оценка и определение свежести.
20. Сибирская язва, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов уоя.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя и молока крупного рогатого скота при туберкулезе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя и молока при бруцеллезе.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя и молока при листериозе.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя и молока при лептоспирозе.
25. Ящур, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов уоя.
26. Сап, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов уоя.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя и молока крупного рогатого скота при лейкозе.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя и молока при псевдотуберкулезе.
29. Сальмонеллез, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов уоя.

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при пастереллезе.
31. Классическая и Африканская чума свиней, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя.
32. Рожа свиней, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя.
33. Бешенство, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя.
34. Столбняк, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе.
36. Инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса и других продуктов убоя.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гриппе птиц, болезнях Гамборо и Марека.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сальмонеллезе, пуллорозе и колибактериозе птицы
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при кокцидиозе и стрептококкозе птицы.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозе свиней.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе, фасциолезе и дикроцелиозе животных
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гемоспориридозах и токсоплазмозе животных
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при саркоцистозе и диктиокаулезе животных.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и обработках ветеринарными препаратами.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при вынужденном убое.
50. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка продуктов и профилактические мероприятия.
51. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка продуктов и профилактические мероприятия.
52. Пищевые токсикозы, стафилококковой и стрептококковой этиологии. Санитарная оценка продуктов и профилактические мероприятия.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных болезней.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо рыб.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо рыб.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов при незаразных заболеваниях.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, птицы и рыбы при радиационных поражениях
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями.
59. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями.
60. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных маститом, его выявление.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при незаразных и эндемических болезнях и полученного от животных из зон промышленных выбросов.
62. Пастеризация молока и др. Виды обеззараживания молока, полученного от больных животных. Режимы и контроль над эффективностью обеззараживания молока. Оборудование, необходимое для обеззараживания молока. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.

64. Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
65. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
66. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
67. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий (на приеме определенного вида колбасных изделий).
68. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей.
69. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий.
70. Гигиена получения молока и его первичная обработка на молочно-товарной ферме.
71. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока (на молокозаводе или молокоперерабатывающем предприятии).
72. Молоко разных видов сельскохозяйственных животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица, лосиха, олениха).
73. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (на примере определенного вида кисломолочных изделий).
74. Классификация, требования ГОСТов, основы технологии производства сливочного масла. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.
75. Классификация, требования ГОСТов, основы технологии производства сыров. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.
76. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза соленой и копченой рыбы.
77. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
78. Пищевое значение яиц. Ветеринарно-санитарная оценка яиц.
79. Перепелиные яйца. Пищевая ценность и особенности получения. Технология производства меланжа и яичного порошка. Ветеринарно-санитарная оценка данных продуктов.
80. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по ГОСТу и действующим Правилам. Санитарная оценка
81. Падевый мед и его санитарная оценка. Европейский стандарт на падевый мед. Фальсификация меда и методы ее распознавания
82. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
83. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
84. Морфология и химия жирового технического сырья. Технология вытопки технических животных жиров.
85. Основы технологии, народно-хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
86. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов.
87. Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья. Ветеринарно-санитарные условия транспортировки эндокринного сырья.
88. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых субпродуктов.
89. Основы технологии и первичная обработка кожевенно-мехового сырья. Ветеринарно-санитарные требования
90. Основы технологии и первичная обработка технических животных продуктов.
91. Техническая утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям. Сухие и варенные корма животного происхождения. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.
92. Использование пуха и пера в народном хозяйстве. Их обработка, санитарные мероприятия, утилизация и уничтожение пуха и пера.
93. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках. Устройство и оборудование. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов и правил их ветсанэкспертизы.
94. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов на продовольственных рынках.
95. Правила доставки, отбора проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках.

96. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей и фруктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках.
97. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка зерна, муки, круп.
98. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка.

6.2 Перечень вопросов к зачету с оценкой.

1. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Цели ветеринарно-санитарной экспертизы и ее связь с другими науками
2. Основные этапы развития ветеринарно-санитарной экспертизы
3. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним
4. Нагул скота. Откорм разных видов животных
5. Определение упитанности сельскохозяйственных животных и птиц
6. Документация при транспортировке скота. Подготовка животных к транспортировке Транспортировка животных гоном
7. Перевозка животных по железной дороге и авиатранспортом
8. Перевозка животных автотранспортом и по водным путям
9. Санитарная обработка транспортных средств
10. Типы предприятий мясной промышленности. Их краткая характеристика
11. Санитарно-гигиенические мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях.
12. Предубойный режим содержания животных и птиц и его значение
13. Оглушение и обескровливание животных.
14. Убой и переработка крупного рогатого скота
15. Убой и разделка туш свиней
16. Убой и переработка овец
17. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы
18. Убой и переработка кроликов
19. Роль лимфатической системы в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя
20. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов рогатого скота
21. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов свиней и однокопытных
22. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов кроликов, нутрий и сельскохозяйственной птицы
23. Клеймение туш
24. Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический состав мяса
25. Химический состав мяса
26. Ферментация мяса (желательные послеубойные изменения в мясе)
27. Товароведение мяса (все классификации)
28. Разделка туш говядины, свинины, баранины
29. Гниение мяса. Санитарная оценка
30. Плесневение мяса. Санитарная оценка
31. Ослизнение и свечение мяса. Санитарная оценка
32. Изменение цвета мяса. Загар. Санитарная оценка
33. Мясо исхудалых и истощенных животных. Санитарная оценка
34. Ненормально молодое мясо и мясо старых животных. Санитарная оценка
35. Мясо с отклонениями от нормы по запаху и вкусу. Санитарная оценка
36. Мясо с отклонениями от нормы по окраске. Санитарная оценка
37. Органолептическое исследование мяса на свежесть
38. Лабораторное исследование мяса на свежесть
39. Определение видовой принадлежности мяса по органолептическим показателям
40. Определение видовой принадлежности мяса по физико-химическим показателям
41. ВСЭ и саноченка туш и органов при сибирской язве и псевдотуберкулезе
42. ВСЭ и саноченка туш и органов при туберкулезе и африканской чуме свиней
43. ВСЭ и саноченка туш и органов при бруцеллезе и вирусном гастроэнтерите
44. ВСЭ и саноченка туш и органов при листериозе и туляремии

45. ВСЭ и саноченка туш и органов при лептоспирозе и столбняке
46. ВСЭ и саноченка туш и органов при ящуре и бешенстве
47. ВСЭ и саноченка туш и органов при оспе и злокачественном отеке
48. ВСЭ и саноченка туш и органов при Ку-лихорадке и пастереллезе
49. ВСЭ и саноченка туш и органов при паратуберкулезе и лейкозе
50. ВСЭ и саноченка туш и органов при чуме свиней и сапе
51. ВСЭ и саноченка туш и органов при роже свиней и чуме крупного рогатого скота
52. ВСЭ и саноченка туш и органов при некробактериозе и актиномикозе
53. ВСЭ и саноченка туш и органов при эмфизематозном карбункуле и болезни Ауески
54. ВСЭ и саноченка туш и органов при пастереллезе и парагриппе крупного рогатого скота
55. ВСЭ и саноченка туш и органов при стахиоботриотоксикозе и отечной болезни поросят
56. ВСЭ и саноченка туш и органов при трихинеллезе и онхоцеркозе
57. ВСЭ и саноченка туш и органов при цистицеркозах и гиподерматозе
58. ВСЭ и саноченка туш и органов при токсоплазмозе и фасциолезе
59. ВСЭ и саноченка туш и органов при саркоцистозе и ценурозе
60. ВСЭ и саноченка туш и органов при лингватулезе и эхинококкозе
61. ВСЭ и саноченка туш и органов при пироплазмидозах и нематодозах
62. ВСЭ и саноченка туш и органов при дикроцелиозе и альвеококкозе
63. ВСЭ и саноченка туш и органов при стоматите и кетозе
64. ВСЭ и саноченка туш и органов при болезнях преджелудков, сычуга и кишечника
65. ВСЭ и саноченка туш и органов при болезнях печени и желтухе
66. ВСЭ и саноченка туш и органов при болезнях органов дыхания (носовая полость, гортань, трахея и легкие)
67. ВСЭ и саноченка туш и органов при беломышечной болезни и стрессе
68. ВСЭ и саноченка туш и органов при болезнях почек и маститах
69. ВСЭ и саноченка туш и органов при гидремии и уремии
70. ВСЭ и саноченка туш и органов при септических процессах
71. ВСЭ и саноченка туш и органов при механических и термических повреждениях
72. ВСЭ и саноченка туш и органов при новообразованиях
73. Послеубойная диагностика отравлений животных
74. Отбор проб и порядок проведения химико-токсикологических и биохимических исследований
75. Санитарная оценка мяса и субпродуктов при отравлении животных
76. Санитарная оценка при поражении животных сильнодействующими веществами
77. Предубойная диагностика радиационных поражений животных
78. Отбор проб для радиометрического исследования
79. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных с радиационными поражениями
80. Санитарная оценка и дезактивация продуктов животноводства при радиационных поражениях
81. Классификация пищевых болезней. Роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов
82. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, ВСО
83. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями группы кишечной палочки, ВСО
84. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями группы протей, ВСО
85. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии, ВСО
86. Пищевой токсикоз, вызываемый *Cl. Botulinum*, ВСО
87. Пищевые заболевания, вызываемые *Cl. Perfringens*, ВСО
88. Случаи, в которых проводится микробиологическое исследование мяса. Отбор проб для микробиологического исследования мяса
89. Методика и учет первичных посевов
90. Методика приготовления мазков из колоний микроорганизмов. Определение подвижности возбудителей пищевых токсикоинфекций методом «Висячей капли»
91. Биохимическая типизация сальмонелл
92. Серологическая типизация сальмонелл
93. Требования к проведению вынужденного убоя животных
94. Органолептические показатели мяса вынужденно убитых животных
95. Лабораторные исследования мяса, проводимые при вынужденном убое животных
96. Санитарная оценка мяса от вынужденно убитых животных

97. Способы обезвреживания мяса и мясных продуктов
98. Особенности послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра кроликов
99. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов кроликов при обнаружении инфекционных болезней
100. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов кроликов при обнаружении инвазионных болезней
101. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов кроликов при обнаружении незаразных болезней
102. Особенности послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра нутрий
103. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов нутрий при обнаружении инфекционных болезней
104. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов нутрий при обнаружении инвазионных болезней
105. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов нутрий при обнаружении незаразных болезней
106. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов птиц при туберкулезе и некробактериозе
107. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при гриппе птиц и респираторном микоплазмозе
108. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при лейкозе птиц и стафилококкозе
109. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов птиц при болезни Марека и рожистой септицемии
110. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов птиц при Ньюкаслской болезни и листериозе
111. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов птиц при орнитозе и пастереллезе
112. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов птиц при оспе и сальмонеллезе
113. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов птиц при эймериозе и гистомонозе
114. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов птиц при спирохетозе и саркоцистозе
115. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов птиц при алиментарной дистрофии и моче-кислом диатезе
116. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов птиц при желточном перитоните, травмах и абсцессах
117. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов птиц при перитоните и гиповиттаминозах

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе, ее задачи и связь с другими науками
2. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных
3. Транспортировка животных
4. Предубойное содержание животных и его влияние на качество получаемой продукции
5. Убой и переработка крупного рогатого скота
6. Убой и переработка мелкого рогатого скота
7. Убой свиней и разделка туш
8. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы
9. Убой и переработка кроликов
10. Морфологический и химический состав мяса
11. Ферментация мяса (желательные послеубойные изменения в мясе)
12. Гниение и плесневение мяса. Санитарная оценка
13. Ослизнение и свечение мяса. Санитарная оценка
14. Изменение цвета мяса при его хранении. Загар. Санитарная оценка
15. Мясо исхудалых и истощенных животных. Санитарная оценка
16. Ненормально молодое мясо и мясо старых животных. Санитарная оценка
17. Мясо с отклонениями от нормы по запаху и вкусу. Санитарная оценка
18. Мясо с отклонениями от нормы по окраске. Санитарная оценка
19. Разделка туш говядины, свинины, баранины. Клеймение туш
20. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы
21. Методы определения степени свежести мяса
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при обнаружении пищевых сальмонеллезоз

23. Консервирование мяса низкими температурами
24. Консервирование мяса высокими температурами. ВСЭ консервов
25. Консервирование мяса поваренной солью
26. Новые методы консервирования мяса и мясопродуктов
27. Ветеринарно-санитарный контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза в колбасном производстве
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при обнаружении пищевых токсикоинфекций, вызываемых условно-патогенной микрофлорой
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при обнаружении пищевых токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при обнаружении пищевых токсикозов, вызываемых *Cl. Botulinum*
31. Методика первичных посевов при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при парагриппе крупного рогатого скота и инфекционном атрофическом рините свиней
33. Биохимическая и серологическая типизация возбудителей пищевых токсикоинфекций
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при сибирской язве и псевдотуберкулезе
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при инфекционном ринотрахеите крупного рогатого скота и отечной болезни поросят
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при ящуре и бешенстве
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка тушек кроликов при обнаружении инфекционных болезней
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при трихинеллезе и онхоцеркозе
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при оспе и злокачественном отеке
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при лингватулезе и эхинококкозе
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при туберкулезе и африканской чуме свиней
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при Ку-лихорадке и пастереллезе
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при паратуберкулезе и лейкозе
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при чуме свиней и сапе
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при контагиозной плевропневмонии крупного рогатого скота и везикулярной болезни свиней
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при отравлениях
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при болезнях незаразной этиологии
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при болезнях обмена веществ
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при септических процессах
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при браздоте и болезни Ауески
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при бруцеллезе и вирусном гастроэнтерите
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка тушек птицы при обнаружении инфекционных болезней
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при лептоспирозе и столбняке
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при радиационных поражениях
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при некробактериозе и эмфизематозном карбункуле
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при цистицеркозе и аскаридозе
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при листериозе и туляремии

58. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при токсоплазмозе и фасциолезе
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при роже свиней и чуме крупного рогатого скота
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и саноченка туш и органов при саркоцистозе и ценурозе
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое
62. Особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных. Послеубойная диагностика
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза и определение свежести рыбы
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе и листериозе
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при бруцеллезе и туляремии
69. Химический состав и физико-химические свойства молока
70. Органолептические пороки молока
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при ящуре и оспе
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза козевенно-мехового сыра
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сыра и крови
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при маститах и кетозе
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при сальмонеллезах и эндометрите
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при болезни Ауески и лейкозе
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при злокачественной катаральной горячке и лучевой болезни
79. Способы обезвреживания молока
80. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сыра
81. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сливок
82. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов
83. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза творога
84. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла
85. Методы ветеринарно-санитарной и товарной оценки яиц
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда
87. Определение фальсификации меда и падевого меда
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и пищевого жира
89. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на рынках
90. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов

6.3 Тестовые задания для диагностической работы.

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Какие бактерии наиболее длительно живут в почве?

ответ: образующие споры

вариант задания 2.

Термин «прокариоты» равнозначен какому термину?

ответ: бактерии

вариант задания 3.

В каком возрасте чаще болеют поросята сальмонеллезом?

ответ: до 4-х месячного возраста

вариант задания 4.

Что, как правило, исследуют в серологических реакциях?

ответ: сыворотку

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 5.

С чего начинается исследование в бактериологическом отделе?

1. с бактериологического метода
2. с микроскопического метода
3. с биологического метода

ответ: 2

вариант задания 6.

Государственный контроль инаktivированных вакцин после производства включает:

1. стерильность, безвредность, активность
2. стерильность, безвредность, количество белка, прозрачность
3. стерильность, безвредность, иммуногенность

ответ: 1

вариант задания 7.

Куда направляют мясо животных убитых электрическим током и молнией?

1. для приготовления мясных консервов;
2. для приготовления вареных колбас;
3. после проварки в пищу людям;
4. после проварки в корм пушным зверям.

ответ: 4

вариант задания 8.

Какие из болезней животных являются зооантропонозными?

1. паратуберкулез, бешенство и сап;
2. туляремия, бруцеллез и мелиоидоз;
3. туберкулез, астереллез и листериоз;
4. лептоспироз, лейкоз и сибирская язва.

ответ: 4

вариант задания 9.

Какие сведения обязательны для заполнения информации о ветеринарных профилактических мероприятиях, проводимых в отношении животного, в компоненте «ФГИС ВетИС» «Хорриот»?

1. Болезнь, дата проведения мероприятия, используемая вакцина, доза вакцины, срок годности вакцины, место введения вакцины, данные об учреждении, где проводилось мероприятие;
2. Болезнь, дата и основание проведения мероприятия, используемая вакцина, серия и номер партии вакцины, доза вакцины, срок годности вакцины;
3. Болезнь, дата и основание проведения мероприятия, используемая вакцина, серия и номер партии вакцины, доза вакцины, срок годности вакцины, данные специалиста, проводившего мероприятие;
4. Болезнь, основание проведения мероприятия, используемая вакцина, серия и номер партии вакцины, срок годности вакцины, данные специалиста, проводившего мероприятие.

ответ: 3

вариант задания 10.

Какие микроорганизмы вызывают пищевые токсикоинфекции?

1. Salmonella, E. coli, Proteus;
2. Cl. Perfringens, Bacillus cereus, Cl. Botulinum;
3. Streptococcus faecalis, Vibrio parahaemolyticus, Listeria monocytogenes, Campylobacter;
4. Salmonella, E. coli, Proteus, Bacillus anthracis, Cl. Botulinum.

ответ: 1

вариант задания 11.

Как поступают с молоком, полученным от коров больных сибирской язвой?

1. обеззараживают путем добавления хлорной извести 1 кг на 20 литров в течение 6 часов и уничтожают;
2. кипятят и используют на корм скоту;
3. кипятят 10 минут и уничтожают в течении 3 дней после введения сыворотки;
4. пастеризуют при 85°C 5 минут в течении 7 дней после введения сыворотки.

ответ: 1

вариант задания 12.

При какой инфекционной болезни мясо можно перерабатывать на вареные колбасы?

1. сальмонеллез;
2. туберкулез;
3. лептоспироз;
4. листериоз.

ответ: 4

вариант задания 13.

На какие среды проводят первичный посев для выявления пищевых токсикоинфекций?

1. МПА, среда Левина, среда Киллиана;
2. МПА, трехсахарный агар, среда Мюллера;
3. МПА, среда Эндо, среда Петраньяни;
4. МПА, МПБ Хоттингера, среда Плоскирева.

ответ: 1

вариант задания 14.

Человек при употреблении в пищу говядины зараженной цистицеркозом заболевает:

1. цистицеркозом;
2. тениозом;
3. тениаринхозом.

ответ: 3

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 15.

В случае установления сибирской язвы при бактериологическом исследовании биоматериала:

1. приступают к проведению комплекса мероприятий предусмотренных «Правилами ветсанэкспертизы»;
2. подозреваемую тушу изолируют и ожидают результатов бактериологического исследования;
3. подозреваемую тушу с органами и шкурой и обезличенные продукты убоя уничтожают.

ответ: 1, 3

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 16.

Соответствие между методами окраски и их определениями:

1. метод окраски по Циль-Нильсону
 2. метод окраски по Златогорову
 3. метод окраски по Ольту
- А. окрашивают кислото-спирто-щелоче устойчивые бактерии

Б. споры

В. капсулы

Ответ: 1-А, 2-Б, 3-В

вариант задания 17.

Соответствие между терминами и их определением:

1. стерилизация
2. тиндализация
3. пастеризация

А. процесс, вызывающий гибель патогенных и не патогенных микроорганизмов и их форм (вегетативных и споровых) в каком либо материале

Б. стерилизация осуществляется в водяной бане при температуре 56-58°C – в течение 6-7 дней

В. продукт нагревают до 80°C 30 мин., затем резко охлаждают (до 4-8°C)

Ответ 1-А, 2-Б, 3-В

вариант задания 18.

Соответствие между терминами и их определением:

1. бактерии
2. бацилы
3. клостридии

А. палочки, у которых диаметр споры превышает ширину вегетативной клетки

Б. палочки, образующие споры

В. неспоровые палочки

Ответ: 1-В, 2-Б, 3-А

вариант задания 19.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. конфискаты
2. карантин убойных животных
3. карантинный двор (карантинное помещение)

А. выдерживание животных на скотобазе при неправильном оформлении ветеринарного свидетельства, а также при подозрении на инфекционное заболевание (падеж при транспортировании, повышение температуры у животных и др.) с проведением мероприятий, предотвращающих возникновение или распространение заболеваний;

Б. изолированное помещение (двор) скотобазы для приемки и содержания животных, подготавливаемых в заболевании инфекционными болезнями;

В. туши, части туш и органы животных, признанные ветеринарно-санитарным надзором непригодными для пищевых целей и допущенные для производства кормовой и технической продукции;

ответ: 1 – В, 2- А, 3 - Б

вариант задания 20.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. мясо, подлежащее обезвреживанию (мясо условно-годное)
2. мясо птицы
3. мясо вынужденного убоя

А. мясо, полученное от вынужденно убитых животных и подлежащее обезвреживанию и использованию под контролем ветеринарной службы;

Б. мясо, использование которого для пищевых целей допускается после обезвреживания путем воздействия высоких или отрицательных температур под контролем ветеринарного врача;

В. части тушки, предназначенные для употребления в пищу;

ответ: 1 - Б ,2 - В , 3 - А

4. Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Основными структурными компонентами вируса являются:

ответ: белки

вариант задания 2.

Мясо, пораженное цистицеркозом овец и цистицеркозом оленей для человека:

ответ: не опасно

вариант задания 3.

При выявлении единичных доброкачественных опухолей пораженные части тканей зачищают и утилизируют, а непораженные органы и тушу:

ответ: выпускают без ограничения

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 4.

Какую серологическую реакцию применяют для идентификации выделенной культуры сальмонелл?

1. РА на стекле с живой культурой с агаровой среды
 2. РСК
 3. РН токсина
 4. РП по Асколи
- ответ: 1

вариант задания 5.

Какую морфологическую форму имеют все представители семейства энтеробактерий?

1. коккобактерии
 2. извитые
 3. палочки
 4. диплококки
- ответ: 3

вариант задания 6.

Какая морфология характерна для лептоспир, если используется электронная микроскопия?

1. тонкая спираль с тесно прилегающими друг к другу 12-18 завитками, с концевыми крючками, тело изогнуто S- или С-образно
 2. палочки, располагающиеся в мазке одиночно
 3. коккобактерии
 4. тонкие палочки, неподвижные, расположенные цепочками
- ответ: 1

вариант задания 7.

Какая морфологическая особенность имеет важное диагностическое значение у пастерелл?

1. способность к биполярному окрашиванию
 2. расположение в мазке цепочками по 2-3 м.к.
 3. расположение в мазке в виде длинных нитей
 4. расположенные в мазке "палисадом", в виде римской цифры V, попарно
- ответ: 1

вариант задания 8.

При беломышечной болезни, в случае слабовыраженных изменений в мускулатуре продукты убоя подвергают исследованию на сальмонеллы, при обнаружении последних:

1. туши и органы направляют на утилизацию;
 2. внутренние органы утилизируют, а тушу обезвреживают проваркой.
- ответ: 2

вариант задания 9.

При послеубойной ветсанэкспертизе проводится ветосмотр продуктов убоя животных на цистицеркоз:

1. от каждого животного, не зависимо от благополучия или неблагополучия местности по данному заболеванию;
 2. от каждого животного в неблагополучной местности;
 3. на территории благополучной по данному заболеванию продукты убоя не обязательно осматривать на цистицеркоз.
- ответ: 1

вариант задания 10.

Признаками, указывающими на размножение вируса в организме животных являются:

1. гибель в установленные сроки;
2. учащённое дыхание;
3. прибавление в весе.

ответ: 1.

вариант задания 11.

Профилактика болезней животных вирусной этиологии может быть:

1. текущая;
2. специфическая;
3. заключительная.

ответ: 2.

вариант задания 12.

Для специфической профилактики инфекционной анемией лошадей применяют:

1. вакцины
2. специфические сыворотки
3. ее разработана

ответ: 3.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 13.

На цистицеркоз исследуют продукты убоя:

- 1.к.р.с.;
- 2.лошадей;
- 3.оленей.

ответ: 1, 3

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 14.

Соответствие между формой бактерии и ее определением:

1. стафилококки
 2. сарцины
 3. стрептококки
 4. тетракокки
- А. делятся в 3-х взаимно перпендикулярных плоскостях и образуют правильные пакеты
Б. делятся в 1 плоскости, располагается в виде цепочки
В. делятся в 2-х взаимно перпендикулярных плоскостях, располагаются по 4
Г. делятся в различных плоскостях и располагаются не симметрично – гроздьями

ответ: 1-Г, 2-А, 3-Б, 4-В

вариант задания 15.

Соответствие между заболеванием и серологической реакцией:

1. сибирская язва
2. лептоспироз
3. бруцеллез

4. сальмонеллез

А. РП

Б. РМА

В. РСК

Г. РА

ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г

вариант задания 16.

Соответствие между типом дыхания и возбудителем болезни:

1. аэробы

2. анаэробы

3. аэробы или факультативные анаэробы

4. микроаэрофилы

А. возбудитель мастита

Б. возбудитель столбняка

В. возбудитель колибактериоза

Г. возбудитель рожи свиней

Ответ 1-А, 2-б, 3-Б, 4-Г

вариант задания 17.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. нормативные документы

2. непищевые отходы переработки убойных животных

3. обеспечение безопасности пищевых продуктов

А. сырье, полученное после обработки туши и органов животных, не имеющее пищевого и специального назначения, используемое для производства кормовой и технической продукции;

Б. государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством, условием изготовления, хранения, транспортирования, реализации и использования;

В. соблюдение комплекса мер, условий и требований, установленных к процессу производства, хранения, транспортирования, использования и реализации пищевых продуктов и гарантирующих, при условии соблюдения этих требований на всех этапах обращения пищевых продуктов, отсутствие опасного влияния таких продуктов на жизнь и здоровье потребителей;

ответ: 1 - Б ,2 - А , 3 - В

вариант задания 18.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. уничтожение мяса и мясных продуктов

2. удостоверение качества

3. убойные животные

А. сельскохозяйственные животные (птица), предназначенные для убоя и переработки;

Б. документ, в котором изготовитель (поставщик) пищевой продукции удостоверяет соответствие качества и безопасности конкретных партий пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных документов;

В. сжигание или захоронение в биотермических ямах;

ответ: 1 - В ,2 - Б , 3 - А

вариант задания 19.

Соответствие между терминами и их определениями из Федерального закона «О Качестве и безопасности пищевых продуктов»:

1. пищевая ценность пищевого продукта
2. качество пищевых продуктов
3. безопасность пищевых продуктов

А. качество пищевых продуктов – совокупность характеристик пищевых продуктов способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

Б. безопасность пищевых продуктов – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

В. пищевая ценность пищевого продукта – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

ответ: 1 - В , 2 - А , 3 - Б

вариант задания 20.

Соответствие между терминами и их определениями из Федерального закона «О Качестве и безопасности пищевых продуктов»:

1. нормативные документы
2. пищевая ценность пищевого продукта
3. удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий

А. пищевая ценность пищевого продукта – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

Б. удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий – документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;

В. нормативные документы – государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

ответ: 1 - В , 2 - А , 3 - Б

6 . Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Что такое мясо птицы?

ответ: части тушки, предназначенные для употребления в пищу;

вариант задания 2.

Что вы понимаете под термином уничтожение мяса и мясных продуктов?

ответ: сжигание или захоронение в биотермических ямах

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 3.

Какие морфологические свойства характерны для кишечных палочек?

1. граммотрицательные, полиморфные короткие толстые палочки, подвижные, располагающиеся в мазке беспорядочно
2. граммотрицательные тонкие длинные палочки, подвижные, располагающиеся в мазке в виде длинных цепочек и нитей
3. граммотрицательные кокковидные мелкие палочки, обладающие способностью к биполярному окрашиванию в мазках из патматериала
4. грамположительные полиморфные палочки, часто расположенные в мазке, в виде римской цифры V

ответ: 1

вариант задания 4.

Какие морфологические свойства характерны для листерий?

1. граммотрицательные, полиморфные мелкие, короткие палочки, подвижные, располагающиеся в мазке беспорядочно
2. грамположительные длинные палочки, располагающиеся в мазке в виде длинных цепочек
3. грамположительные полиморфные палочки, часто расположенные в мазке "палисадом", в виде римской цифры V, попарно
4. граммотрицательные кокковидные палочки, обладающие способностью к биполярному окрашиванию

ответ: 3

вариант задания 5.

Возбудитель рожи свиней:

1. *Listeria monocytogenes*
2. *Pseudomonas aeruginosa*
3. *Erysipelothrix rhusiopathiae*
4. *Erlichia phagocytophila*

ответ: 3

вариант задания 6.

Наиболее яркая форма проявления инфекции, характеризующаяся определенной клинической картиной:

1. инвазия
2. инфекционная болезнь
3. эпизоотия
4. энзоотия

ответ: 2

вариант задания 7.

При беломышечной болезни в случае наличия дистрофических изменений в мускулатуре:

1. тушу и органы направляют в техническую утилизацию;
2. направляют на баканализ с последующим решением вопрос о пригодности мяса.

ответ: 1

вариант задания 8.

При желтушном окрашивании не кормового происхождения всех тканей, не исчезающего в течение двух суток окрашивания тушу направляют в техническую утилизацию, а при исчезающем:

1. тушу подвергают бактериологическому исследованию на сальмонеллы с последующим решением вопроса о порядке использования мяса;
 2. тушу направляют на промпереработку;
 3. тушу направляют на проварку.
- ответ: 1

вариант задания 9.

Промежуточным хозяином бычьего цепня является:

1. человек;
 2. собака, волк, шакал;
 3. к.р.с.
- ответ: 3

вариант задания 10.

Дефинитивным хозяином *Taeniarchus cagnatus* является:

1. собака, волк, шакал и др.
 2. к.р.с.;
 3. человек.
- ответ: 3

вариант задания 11.

Санитарная оценка продуктов убоя при выявлении трихинеллеза в процессе их ветсанэкспертизы:

1. обеззараживают методом проварки;
 2. обеззараживают методом замораживания;
 3. утилизируют или уничтожают, кроме жировых отложений, при этом внутренний жир выпускают без ограничений, а наружный (шпик) перетапливают.
- ответ: 3

вариант задания 12.

Заражение эхинококкозом овец, коз, к.р.с., свиней происходит:

1. при заглатывании ими травы, сена и другого корма загрязненного оплодотворенными яйцами, выделяемыми хищниками во внешнюю среду с калом;
 2. при заглатывании с кормом эхинококковых сколексов, попавших во внешнюю среду вместе с выброшенными эхинококковыми пузырями.
- ответ: 1

вариант задания 13.

Для создания каких вакцин применяются методы генной инженерии?

1. живых
 2. векторных
 3. синтетических
- ответ: 2

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 14.

Порядок приемки и ветосмотра животных:

1. ветспециалист мясокомбината проверяет ветеринарные сопроводительные документы;
2. устанавливает соответствие количества доставленных животных с количеством указанным в ветсвидетельстве;

3. при неправильно оформленном ветсвидетельстве не разрешает выгружать животных;
ответ: 1,2

вариант задания 15.

Какими путями возбудитель листериоза распространяется в организме животного:

1. гематогенным
2. нейrogenным
3. половым
4. водным

ответ: 1,2

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 16.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. безопасность пищевых продуктов
2. ветеринарно-санитарная экспертиза
3. ветеринарное клеймение мяса

А. соответствие продуктов ветеринарным и санитарным правилам, другим требованиям безопасности, регламентированным действующей нормативной документацией;

Б. комплекс исследований на показатели безопасности, проводимых ветеринарной службой в соответствии с действующими правилами и другими нормативными документами;

В. нанесение на мясо оттиска ветеринарного клейма или ветеринарного штампа специалистом Государственной ветеринарной службы после проведения ветсанэкспертизы

ответ: 1 – А, 2 – Б, 3 – В.

вариант задания 17.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. чистая культура
2. штамм
3. клон

А. культура микроорганизмов одного вида

Б. чистая культура определенного вида микроорганизма, выделенная из того или иного объекта и отличающаяся от эталонного штамма незначительными изменениями свойств

В. культура, полученная из одной популяции клеток определенного вида микробов

ответ 1-А, 2-Б, 3-В

вариант задания 18.

Какому возбудителю болезни соответствуют морфологические свойства?

1. возбудитель пастереллеза
2. возбудитель сальмонеллеза
3. возбудитель актиномикоза
4. возбудитель ботулизма

А. Г⁻С⁻К⁺П⁻

Б. Г⁻С⁻К⁻П⁺

В. Г⁺С⁻К⁻П⁻

Г. Г⁺С⁺К⁻П⁺

ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г

вариант задания 19.

Соотношение способов заражения и их характеристика хозяина:

1. инокуляция

2. гратаж

3. контаминация

А. возбудитель проникает в сосудистую систему или ткани при укусе хозяина переносчиком;

Б. возбудитель проникает в организм хозяина через кожу при загрязнении ее фекалиями переносчика;

В. возбудитель проникает в организм хозяина через кожу при раздавливании переносчика и загрязнении кожи хозяина гемолимфой переносчика.

ответ 1-А, Б-2, В-3

вариант задания 20.

Определить формы взаимодействия микроорганизмов с тканями макроорганизма

1.Агмотинация	1.Поглащение
2.Адсорбция	2.Склеивание
3.Адаптация	3.Приспосабливание

ответ : 1-2, 2-1, 3-3.

1. Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Какие животные наиболее чувствительны к стафилококковым инфекциям:

ответ: лошади

вариант задания 2.

Какие почвы наиболее богаты микрофлорой?

ответ: возделываемые (культурные)

вариант задания 3.

Как протекает сальмонеллез у взрослой птицы?

ответ: бессимптомно

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 4.

Оптимальная температура культивирования патогенных лептоспир:

1. 10 °С

2. 20 °С

3. 28 – 30 °С

4. 40 °С

ответ: 3

вариант задания 5.

К инфекционным болезням, передающимся человеку через продукты убоя относятся:

1. ящур;

2. пастереллез.

3. чума свиней.

ответ: 1

вариант задания 6.

При каких инфекционных болезнях убой животных на мясо запрещен?

1. лептоспироз и сибирская язва;
2. туберкулез и листериоз;
3. туляремия и мелиоидоз;
4. бродзот и лейкоз.

ответ: 1

вариант задания 7.

По данным исследования мяса вынужденного убоя животных вследствие отравления пробой варки мясо может быть признано:

1. пригодным для пищевых целей без ограничений;
2. условно годным, подлежащим обеззараживанию одним из установленных методов и режимов;
3. пригодным для использования через общественное питание в столовых, буфетах;

ответ: 2

вариант задания 8.

На какие цели должна быть направлена туша при исхудании?

1. на техническую утилизацию;
2. на промышленную переработку;
3. на уничтожение сжиганием;
4. на корм пушным зверям.

ответ: 2

вариант задания 9.

Какой из возбудителей анаэробной инфекции обладает спорами, расположенными субтерминально, придавая ему вид "теннисной ракетки":

1. Clostridium botulinum
2. Clostridium tetani
3. Clostridium histolyticum
4. Clostridium sporogenes

ответ: 1

вариант задания 10.

Возбудителем классической чумы свиней является:

1. вирус
2. бактерия
3. грибок

ответ: 1.

вариант задания 11.

Негенетическими взаимодействиями вирусов являются:

1. рекомбинация;
2. фенотипическое смешивание;
3. множественная реактивация.

Ответ: 2.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 12.

Животных, больных с ненормальной температурой:

1. немедленно отправляют на убой;

2. помещают в карантинное отделение для проведения диагностических исследований;
- 3). на немедленный убой отправляют при угрозе жизни животного, если нет подозрения на заболевание при котором убой запрещен

ответ: 2, 3

вариант задания 13.

Запрещается убой на мясо животных больных и подозреваемых по заболеванию:

1. африканской чумой свиней;
2. бешенством;
3. лептоспирозом.

ответ: 1, 2

вариант задания 14.

К почвенным инфекциям относятся возбудители:

1. сибирской язвы
2. сальмонеллеза
3. хламидиозы
4. столбняка

ответ 1,4

вариант задания 15.

Энтомозами называют заболевания, вызываемые:

1. паразитическими насекомыми
2. паразитическими паукообразными
3. паразитическими простейшими
4. наука о паразитах,

ответ: 1, 2.

вариант задания 16.

Способы проникновения инвазионных форм в организм животных могут быть:

1. активные
2. пассивные
3. замедленные
4. агрессивные

ответ: 1, 2.

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 17.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. изолятор
2. зачистка туши
3. загар мяса

А. безмикробная порча мяса, возникающая при неправильном охлаждении парной туши под влиянием тканевых ферментов, характеризующаяся несвойственным (кислым) запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета;

Б. удаление с внешней и внутренней поверхности туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений;

В. изолированное помещение на скотобазе для размещения убойных животных, больных острозаразными болезнями;

ответ: 1 – В, 2 – Б, 3 – А.

вариант задания 18.

Соотнесите место локализации с представителями:

1. толстый кишечник
 2. в тканях и органах
 3. половые органы
- А. балантидий
Б. токсоплазма
В. трихомонады
- ответ 1-А, Б-2, В-3

вариант задания 19.

Соотнесите таксономические группы и представителей:

1. саркодовые
 2. жгутиковые
 3. споровики
- А. лямблия;
Б токсоплазма;
В балантидий.
- ответ: 1-А, 2-Б, 3-В

вариант задания 20.

Соответствие между количеством жгутиков и их локализацией у бактерий:

1. монотрихи
 2. лофотрихи
 3. амфитрихи
 4. перетрихи
- А. микроорганизмы, имеющие один жгутик
Б. микроорганизмы, имеющие пучок жгутиков на одном конце клетки
В. бактерии с двумя полярно расположенными жгутиками
Г. микроорганизмы с множеством жгутиков, расположенных по бокам клетки или на всей ее поверхности
- ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г

ОПК 6, ИД 2

3. Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Учение о паразитических червях, обитающих в организме животных это ветеринарная.....?

ответ: гельминтология

вариант задания 2.

У низших грибов (фикомицеты) мицелий сильно разветвленный без перегородок. Называют такой мицелий:

ответ: несептированным

вариант задания 3.

Средства специфической профилактики при сальмонеллезе птиц?

ответ: нет

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 4.

Какой возбудитель, благодаря форме и расположению образующихся спор, при микроскопии имеет вид "барабанной палочки"?

1. Clostridium tetani
2. Clostridium botulinum
3. Clostridium perfringens
4. Clostridium chauvoei

ответ: 1

вариант задания 5.

Какую функцию у бактерий выполняют жгутики?

1. подвижность бактерий
2. адгезия бактерий к субстрату
3. защитная функция
4. энергетическая функция

ответ: 1

вариант задания 6.

При подозрении на какое заболевание ставят реакции РБП и КР?

1. бруцеллёз
2. сальмонеллёз
3. сибирская язва

ответ: 1

вариант задания 7.

Как называется изолированное помещение для работы в асептических условиях?

1. бикс
2. бокс
3. виварий

ответ: 2

вариант задания 8.

На какой среде можно выращивать анаэробные микроорганизмы?

1. среда Эндо
2. среда Китт-Тароцци
3. агар Левина

ответ: 2

вариант задания 9.

Какие микроорганизмы в основном присутствуют на коже животных?

1. сапрофитные
2. патогенные
3. анаэробные

ответ: 1

вариант задания 10.

Государственный контроль инаktivированных вакцин после производства включает:

1. стерильность, безвредность, активность
2. стерильность, безвредность, количество белка, прозрачность
3. стерильность, безвредность, иммуногенность

ответ: 1

вариант задания 11.

Какие болезни птиц относят к болезням бактериального происхождения?

1. болезнь Ньюкасла, пастереллез;
2. сальмонеллез, туберкулез;
3. болезнь Гамборо, оспа;
4. болезнь Марека, микоплазмоз.

ответ: 2

вариант задания 12.

В каком случае при туберкулезе животных продукты убоя выпускают без ограничений?

1. при локальном поражении отдельных органов;
2. при положительной реакции на туберкулин и отсутствии клинических признаков и патологоанатомических изменений;
3. при поражении только лимфатических узлов;
4. при поражении репродуктивных органов.

ответ: 2

вариант задания 13.

Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?

1. Филин;
2. Стейк;
3. Клевер;
4. Гастрол.

ответ: 4

вариант задания 14.

Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

1. хранят до проведения экспертизы;
2. ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу и утилизируют после проведения экспертизы;
3. при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
4. выполняются все требования.

ответ: 2

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 15.

Бычий вид микобактерий вызывает болезнь у :

1. коров
2. овец
3. норок
4. мышей

ответ: 1,2

вариант задания 16.

Какие птицы наиболее восприимчивы к возбудителю ботулизма?

1. куры
2. утки
3. воробьи
4. ястребы

ответ: 1,2

вариант задания 17.

Основные рода грибов:

1. Aspergillus
2. Mycoplasma
3. Fusarium
4. Proteus

ответ: 1,3

вариант задания 18.

По данным бактериологического исследования мяса вынужденного убоя животного вследствие отравления оно может быть признано:

1. пригодным для пищевых целей через промпереработку на безоболочные колбасные изделия, консервы;
2. пригодным для использования через общественное питание в столовых, буфетах;
3. не пригодным для пищевых целей, подлежащим утилизации.

ответ: 1, 3

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 19.

Установить соответствие в предложенных вариантах:

1. окончательный (дефинитивный) хозяин
2. промежуточный хозяин
3. резервуарный хозяин

А. необязательное звено в жизненном цикле паразита. Это организм, в котором паразит может существовать длительное время, размножаться, накапливаться и с его помощью расселяться по окружающей территории. При поедании резервуарного хозяина окончательным паразит завершает свое развитие.

Б. организм, в котором паразит проходит личиночные стадии развития и (или) размножается бесполом путем (человек для малярийного плазмодия).

В. необязательное звено в жизненном цикле паразита. Это организм, в котором паразит может существовать длительное время, размножаться, накапливаться и с его помощью расселяться по окружающей территории. При поедании резервуарного хозяина окончательным паразит завершает свое развитие.

ответ: 1-А, 2-Б, 3-В

вариант задания 20.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. кровоизлияния на туше

2. кровоподтек на туше

3. кормовая мука животного происхождения

А. продукт, получаемый из непищевых белковых отходов, конфискатов, малоценных субпродуктов, трупов убойных животных, допущенных ветсаннадзором для переработки на кормовую муку;

Б. дефект туши, представляющий собой скопление крови в толще тканей или естественных полостях в результате нарушений целостности стенки кровеносного сосуда или ее проницаемости;

В. дефект туши, представляющий собой пропитывание кровью толщи кожи или слизистой оболочки в результате нарушения целостности стенки кровеносного сосуда или ее проницаемости;

ответ: 1 – В, 2 – Б, 3 – А.

Опк 6, ИД 2

4.Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Основной предмет изучения эпизоотологии

ответ: эпизоотический процесс

вариант задания 2.

Инфекция-это

ответ: заражение

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 3.

На какой глубине находится наибольшее количество микроорганизмов?

1. 5-15 см

2. 20-30 см

3. 30-40 см

ответ: 1

вариант задания 4.

При каких инфекционных болезнях убой животных на мясо запрещен?

1. лептоспироз и сибирская язва;
2. туберкулез и листериоз;
3. туляремия и мелиоидоз;
4. бродзот и лейкоз.

ответ: 1

вариант задания 5.

Как поступают с тушей при лептоспирозе?

1. при отсутствии желтушного окрашивания и истощения направляют на проварку, консервы, мясные хлеба;
2. направляют на промышленную переработку;
3. техническую утилизацию;
4. уничтожают сжиганием.

ответ: 1

вариант задания 6.

Как поступают с молоком, полученным от коров положительно реагирующих на бруцеллез?

1. используют без ограничений;
2. кипятят 10 минут и уничтожают;
3. пастеризуют при 90°C 5 мин;
4. перерабатывают на топленое масло.

ответ: 4

вариант задания 7.

Какие сведения обязательны для заполнения информации о применении лекарственных средств с профилактической целью, проводимых в отношении, данные специалиста, проводившего мероприятие. животного, в компоненте «ФГИС ВетИС» «Хорриот»?

1. дата применения препарата, используемый препарат, действующие вещества, серия и номер партии препарата, срок годности, способ введения (энтеральный или перенатальный), доза препарата, данные специалиста, проводившего мероприятие;
2. болезнь, используемый препарат, действующие вещества, серия и номер партии препарата, срок годности, способ введения (энтеральный или перенатальный), период выведения, данные специалиста, проводившего мероприятие;
3. дата применения препарата, используемый препарат, действующие вещества, серия и номер партии препарата, срок годности, способ введения (энтеральный или перенатальный), доза препарата, данные об учреждении, где проводилось мероприятие;
4. болезнь, используемый препарат, действующие вещества, серия и номер партии препарата, срок годности, способ введения (энтеральный или перенатальный), доза препарата.

ответ: 1

вариант задания 8.

Как называется прибор, с помощью которого определяют количество соматических клеток в молоке?

1. Соматос;
2. Лактан;
3. Лактоскоп;
4. Лактостар.

ответ: 1

вариант задания 9.

Мясо каких промысловых животных необходимо исследовать на трихинеллез?

1. лося и енота;
2. медведя и сайгака;
3. кабана и барсука;
4. кабана и лося.

ответ: 3

вариант задания 10.

Запрещается убой на мясо животных больных и подозреваемых по заболеванию:

1. столбняком;
2. некробактериозом;
3. листериозом.

ответ: 1

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 11.

При выделении кишечной палочки из мышечной ткани или лимфоузлов туш в результате бакисследования продуктов убоя при обширных или осложненных ранах:

1. мясо перерабатывают на вареную колбасу;
2. внутренние органы утилизируют;
3. внутренние органы проваривают по установленному режиму.

ответ: 1, 3

вариант задания 12.

Какая ставится серологическая реакция при роже свиней?

1. РА
2. РСК
3. РП
4. РИФ

ответ 1,4

вариант задания 13.

Какие животные в естественных условиях преимущественно болеют эмкардом?

1. крупный рогатый скот
2. овцы
3. лошади
4. свиньи

ответ: 1, 2

вариант задания 14.

Способы размножения вирусов:

1. спорообразование
2. почкование
3. интеграция
4. репродукция

ответ: 3, 4

вариант задания 15.

Вирусы от бактерий отличаются тем, что:

1. имеют ядро и не имеют лизосомы
2. имеют лизосомы и не имеют ядро

3. имеют только РНК или ДНК

4. не имеют обмена веществ

ответ: 3, 4

вариант задания 16.

Неспецифическими факторами противовирусного иммунитета являются:

1. антигены

2. интерферон

3. противовирусные ингибиторы

4. антитела

ответ: 2, 3.

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 17.

Установить соответствие в предложенных вариантах:

1. зоонозы

2. антропонозы

3. антропозоонозы

А. болезни, возбудители которых поражают только животные.

Б. болезни, возбудители которых поражают только человека (амебиаз, лямблиоз, трихоцефалез, энтеробиоз). Биологическим хозяином и источником возбудителей этих болезней является зараженный человек.

В. болезни, возбудители которых могут поражать как человека, так и животных (лейшманиоз, парагонимоз, трихинеллез). Источником возбудителей этих заболеваний обычно являются дикие и домашние животные

ответ: 1-А, 2-Б, 3-В

вариант задания 18.

Определите вид возбудителя инфекционных болезней

1. Сибирская язва	1. Микробактерия
2. Туберкулез	2. Вирус
3. Ящур	3. Бацилла

ответ: 1-3, 2-1, 3-2.

вариант задания 19.

Установите роль звеньев в эпизоотологической цепи

1. Источник возбудителя	1. Пассивное
2. Механизм его передачи	2. Активное
3. Восприимчивое животное	3. Активное

ответ: 1-2, 2-3, 3-1.

вариант задания 20.

Соответствие пути передачи вируса

1. С кормом	1. Трансмиссивный
2. С воздухом	2. Алиментарный
3. Через кровососущих насекомых	3. Распираторный

ответ: 1-2, 2-3, 3-1

5.Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Комплекс мероприятий, которые направлены на полное уничтожение некоторых видов гельминтов, а также создание условий, при которых эти виды не смогли бы возникнуть вновь называется ?.

ответ: девастация

вариант задания 2.

Простейшие, вызывающих протозоозы у с/х животных это учение о ветеринарной?

ответ: протозоология

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 3.

Органы и туши пораженные злокачественными новообразованиями, а также множественными доброкачественными опухолями:

- 1.направляют на утилизацию;
- 2.направляют на баканализ с последующим решением вопроса о пригодности мяса.

ответ:1

вариант задания 4.

При несвойственном мясу запахе и привкусе мясо проветривают в течение двух суток, а затем исследуют пробой варки. При сохранении мясом постороннего запаха и привкуса тушу:

- 1.направляют в утилизацию;
- 2.направляют на баканализ с последующим решением вопроса о пригодности мяса;
- 3.направляют на проварку.

ответ:1

вариант задания 5.

Цистицеркоз среди поголовья к.р.с распространяется через:

- 1.собак;
- 2.к.р.с.;
- 3.людей.

ответ:3

вариант задания 6.

При какой болезни туши лошадей можно использовать после обеззараживания?

1. Мыт;
2. Сап;
3. Эпизоотический лимфангит;
4. Чума однокопытных.

ответ: 1

вариант задания 7.

Положительным результатом исследования в реакции иммуноферментного анализа является:

- 1.отсутствие гемагглютинации;
- 2.цветное окрашивание раствора;
- 3.отсутствие патогенного действия вируса.

ответ: 2.

вариант задания 8.

Виды культур клеток:

- 1.эмульгированная;
- 2.перевиваемая;
- 3.рафинированная.

ответ: 2.

вариант задания 9.

Генетическими взаимодействиями вирусов являются:

- 1.рекомбинация;
- 2.фенотипическое смешивание;
- 3.комплементация.

ответ: 1.

вариант задания 10.

Размер вирусов определяется в:

- 1.нм;
- 2.мкм;
- 3.мм.

ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 11.

Продолжительность контакта паразита и хозяина:

- 1.сезонные
- 2.суточные
3. постоянные
4. временные

Ответ: 3,4.

вариант задания 12.

Способы проникновения инвазионных форм в организм животных могут быть:

1. активные
2. пассивные
3. замедленные
4. агрессивные

Ответ: 1,2.

вариант задания 13.

Интенсивные показатели эпизоотического процесса:

1. смертность
- 2.летальность
- 3.неблагополучие
- 4.распространенность

ответ: 1, 2

вариант задания 14.

Хронические инфекционные болезни:

1. бруцеллез
2. лейкоз крупного рогатого скота
3. лептоспироз
4. хламидиоз

ответ: 1, 2

вариант задания 15.

Существуют следующие методы культивирования вирусов на:

1. естественных средах;
2. куриных эмбрионах;
3. культурах клеток и ткани;
4. искусственных средах.

ответ: 2, 3.

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 16.

Соответствие между видами убойных животных и количеством точек ветсанэкспертизы:

1. крупный рогатый скот
2. свиньи
3. мелкий рогатый скот

А. 3

Б. 4

В. 5

ответ: 1-Б, 2-В, 3-А.

вариант задания 17.

Соответствие вида иммунитета

1. После переболевания	1. Естественный активный
2. От матери плоду	2. Искусственно активный
3. После вакцинации	3. Естественный пассивный

Ответ: 1-1, 2-3, 3-2.

вариант задания 18.

Соответствие типов симметрии капсидной оболочки вирусов:

1. Спиральный	1. Вирусы бактерий
2. Кубический	2. Вирус бешенства
3. Смешанный	3. Вирус болезни Ауески

Ответ: 1-2, 2-3, .-1.

вариант задания 19.

Пути распространения микроорганизма в макроорганизме

1. Покровному руслу	1. Лимфогенный
2. По лимфотической системе	2. Нейрогенный
3. По нервной системе	3. Гематогенный

ответ: 1-3, 2-1, 3-2.

вариант задания 20.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. уничтожение мяса и мясных продуктов
2. утилизация
3. удостоверение качества

А. удостоверение качества – документ, в котором изготовитель (поставщик) пищевой продукции удостоверяет соответствие качества и безопасности конкретных партий пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных документов;

Б. уничтожение мяса и мясных продуктов – сжигание или захоронение в биотермических ямах;

В. утилизация – санитарная переработка боенских конфискатов и трупов животных в обезвреженные технические (технический жир, клей) и кормовые продукты – мясокостную муку.

ответ: 1 - Б ,2 - В , 3 - А

6.Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Заболевания, которые существуют длительное время на определенной территории в природе независимо от человека называются?

ответ: природно-очаговыми

вариант задания 2.

Комплекс дисциплин, изучающих заболевания животных и растений, возбудителями которых являются паразитические растения называется?

ответ: фитопаразитологией

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 3.

Если на 40 см² разреза мышц головы или сердца обнаруживают не более 3 цистицерков и при отсутствии их на разрезах мышц туши:

1.голову и внутренние органы обеззараживают;

2.тушу выпускают без ограничения;

3.тушу направляют на обеззараживание.

ответ:3

вариант задания 4.

Мясо, пораженное теникольным цистицеркозом для человека:

1.опасно;

2.неопасно.

ответ:2

вариант задания 5.

Трихинеллез поражает:

1.плотоядных и всеядных животных;

2.травоядных животных;

3.травоядных, плотоядных и всеядных животных.

ответ:2

вариант задания 6.

При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из зоны, неблагополучной по заболеванию животных на наличие личинок трихинелл для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают:

1. 24 среза;
2. 48 срезов;
3. 72 среза;
4. 96 срезов.

ответ: 3

вариант задания 7.

При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из зоны, неблагополучной по заболеванию человека и животных трихинеллезом для исследования методом переваривания в искусственном желудочном соке на наличие личинок трихинелл от каждой пробы берут:

1. 1,0 гр.;
2. 2,0 гр.;
3. 3,0 гр.;
4. 4,0 гр.

ответ: 4

вариант задания 8.

Какие из перечисленных относятся к конвенционным инфекциям?

1. Африканская чума свиней, КЧС, болезнь Ньюкасла
2. Туберкулез, бруцеллез, лейкоз, РРСС
3. Бешенство, лептоспирозы, листериоз

ответ: 1

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 9.

Обязательными компонентами серологической реакции являются:

1. сыворотка крови;
2. ингибиторы;
3. иммуномодулятор;
4. антиген.

ответ: 1, 4.

вариант задания 10.

В целях профилактики заражения эхинококкозом людей и животных необходимо:

1. не допускать скармливания собакам органы и ткани пораженные эхинококковыми пузырями;
2. периодически исследовать собак на зараженность эхинококкозом и проводить их дегельминтизацию;
3. не допускать на пищевые цели людям органы и ткани, пораженные

ответ: 1, 2

вариант задания 11.

Регонализация-это:

1. определение благополучия и неблагополучия страны по заразным болезням животных
2. территориальная приуроченность инфекционной болезни животных
3. картографирование инфекционных болезней
4. анализ эпизоотической ситуации

ответ: 1, 4

вариант задания 12.

Продукты убоя исследуют на трихинеллез:

1. при разрезе органов и тканей визуально;
2. микроскопируют расплющенные срезы мышечной ткани;
3. микроскопируют осадок после переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке.

ответ: 2, 3

вариант задания 13.

Основные типы симметрии капсидной оболочки вирусов:

1. кубический;
2. спиральный;
3. смешанный;
4. без определенного типа.

ответ: 1, 2.

вариант задания 14.

Биологические препараты, используемые для лечения животных:

1. аллерген
2. сыворотка реконвалесцентов
3. культура возбудителя
4. интерферон

ответ: 2, 4

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 15.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. точечные кровоизлияния
2. тушка птицы
3. тушка полупотрошенная

А. точечные кровоизлияния – дефект туши, представляющий собой кровоизлияния в ткани вблизи капилляров в виде точек или пятнышек диаметром до 3 мм.;

Б. тушка полупотрошенная – тушка птицы после обескровливания, ощипывания с удаленными кишечником и клоакой;

В. тушка птицы – целое тело птицы после обескровливания, ощипывания и потрошения, при этом удаление легких, почек, ножек у заплусны, головы необязательно;

ответ: 1 - А ,2 - В , 3 - Б

вариант задания 16.

Установите соответствие между термином «Тромбоз» и его основными проявлениями:

1. дистрофические процессы
2. кариорексис
3. внутрисосудистые сгустки (тромбы)

А. патологический процесс, заключающийся в замещении нормальных компонентов клетки продуктами нарушения обмена веществ или в отложении их в межклеточном пространстве.

Б. смерть какой либо части организма (клетки, группы клеток, участка ткани или органа) при продолжающейся жизни целого организма.

В. прижизненное свертывание крови с образованием сгустков, связанных с внутренней поверхностью сосуда и препятствующих току крови.
ответ: 1-А, 2-Б, 3-В

вариант задания 17.

Установите соответствие между определением заболевания и его основными проявлениями:

1. ящур
2. сибирская язва
3. классическая чума свиней

А. острая инфекционная болезнь животных и человека, вызываемая *Bacillus anthracis*, протекающая в кишечной, легочной, кожной, септической формах. Характеризуется лихорадкой, поражением лимфатического аппарата.

Б. вирусная болезнь парнокопытных животных, вызываемая афтповирусами из сем. Пикорнавирусов. Характеризуется специфические образования афты (пузыри, заполненные серозной жидкостью) на слизистой оболочке пищеварительного тракта и коже.

В. инфекционное заболевание человека и животных (чаще крупного рогатого скота, свиней, кур), вызываемое несколькими разновидностями туберкулезной микобактерии, характеризуется поражением различных органов (чаще легкие, кишечник, кости, суставы).

ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

вариант задания 18.

Установите форму иммунного ответа

1. Антиген	1. Чужеродный
2. Антитело	2. Иммуноглобулиновый
3. Виремия	3. Наличие вируса в крови

ответ: 1-1, 2-2, 3-3.

вариант задания 19.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. субпродукты
2. технические отходы при переработке птицы
3. скотобаза

А. обособленное на территории мясокомбината помещение (площадка) для размещения перед убоем, ветосмотра, сортировки и отдыха убойных животных;

Б. внутренние органы, головы, хвосты, ноги, вымя, мясная обрезь, получаемые при переработке скота;

В. трахея, зоб, пищевод, кишечник с клоакой, желчный пузырь, яйцевод;

ответ: 1 - Б , 2 - В , 3 - А

вариант задания 20.

Соответствие факторов противовирусного иммунитета

1. Антитела	1. Специфические
2. Противовирусные ингибиторы	2. Неспецифические
3. Интерферон	3. Неспецифические

ответ: 1-1, 2-2, 3-3.

7. Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Ветеринарная вирусология – это наука изучающая:

ответ: вирусы и вызываемые ими болезни

вариант задания 2.

Гельминты, развитие которых происходит без промежуточного хозяина (аскарида, трихоцефалы). Развитие личиночных стадий этих гельминтов происходит во внешней среде (чаще всего в почве), что и дало основание назвать их ?

ответ: геогельминтами.

вариант задания 3.

Методы получения сухих культур микроорганизмов путем высушивания из замороженного состояния (-76 °С) под высоким вакуумом

ответ: лиофилизация

вариант задания 4.

Форма межвидовых связей в природе, при которой один организм (паразит) использует другой организм (хозяина) в качестве источника питания и среды обитания, часто нанося ему вред, но не уничтожая его называется ?

ответ: паразитизм

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 5.

Возбудитель сальмонеллеза по типу дыхания:

1. аэроб
2. факультативный анаэроб
3. облигатный анаэроб
4. микроаэрофил

ответ: 2

вариант задания 6.

К долговременным, устойчивым механизмам выздоровления относится: 1. выброс контринсулярных гормонов при острой гипогликемии

2. гиперплазия кроветворной ткани
3. выброс адреналина при острой гипотензии

ответ: 3

вариант задания 7.

О наступлении клинической смерти свидетельствует:

1. редкое поверхностное дыхание
2. редкий пульс
3. прекращение дыхания и сердцебиения, отсутствие рефлексов

ответ: 3

вариант задания 8.

Морфология листерий при окраске по Граму:

1. мелкие, полимерные Γ^+ палочки
2. крупные Γ^- палочки
3. крупные Γ^+ палочки
4. вибрионы

ответ: 1

вариант задания 9.

Наиболее многочисленны микроорганизмы в почве на глубине:

1. 5-15 см
2. 20-30 см
3. 30-40 см

Ответ: 1

вариант задания 10.

К инфекционным болезням, передающимся человеку через продукты убоя относятся:

1. энтеротоксемия;
2. сибирская язва;
3. злокачественная катаральная лихорадка.

ответ: 2

вариант задания 11.

Запрещается убой на мясо животных больных и подозреваемых по заболеванию:

1. столбняком;
2. некробактериозом;
3. листериозом.

ответ: 1

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 12.

Мясо вынужденного убоя животного, при отравлениях может быть признано:

1. пригодным для переработки на мясные хлеба, консервы;
2. пригодным для использования в общественном питании;
3. не пригодным для пищевых целей, подлежащим утилизации.

ответ: 1, 3

вариант задания 13.

На поражение цистицерками к.р.с.и свиней осматривают:

1. мышцы туши;
2. жевательные мышцы и мускулатуру сердца;
3. печень и другие паренхиматозные органы.

ответ: 1,2

вариант задания 14.

Какие питательные среды используют при культивировании возбудителя ботулизма?

1. МПА
2. МПБ
3. Среда Китта-Тароцци
4. Среда Цейслера

ответ: 3,4

вариант задания 15.

Препараты, применяемые для борьбы с насекомыми:

1. фунгициды
2. акарициды
3. инсектициды
4. антисептика

ответ: 2, 3

вариант задания 16.

Инфекционные болезни, возбудители которых являются прион:

1. губчатая энцефалопатия
2. актиномикоз
3. трихофития
4. скреби

ответ: 1, 4

вариант задания 17.

Какие инфекционные болезни свиней необходимо исключить при перемещении животных на территории таможенного союза:

1. рожа свиней
2. классическая чума свиней
3. дизентерия
4. болезнь Ауески

ответ: 2, 4

вариант задания 18.

Как называется организм, в котором находится личиночная форма возбудителя паразитарного заболевания?

1. дефинитивный хозяин
2. промежуточный хозяин
3. факультативный
4. резервуарный

ответ: 2, 4

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 19.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. кровоизлияния на туше
2. кровоподтек на туше
3. кормовая мука животного происхождения

А. продукт, получаемый из непищевых белковых отходов, конфискатов, малоценных субпродуктов, трупов убойных животных, допущенных ветсаннадзором для переработки на кормовую муку;

Б. дефект туши, представляющий собой скопление крови в толще тканей или естественных полостях в результате нарушений целостности стенки кровеносного сосуда или ее проницаемости;

В. дефект туши, представляющий собой пропитывание кровью толщи кожи или слизистой оболочки в результате нарушения целостности стенки кровеносного сосуда или ее проницаемости;

ответ: 1 – В, 2 – Б, 3 – А.

вариант задания 20.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. предубойная выдержка
2. санитарная бойня
3. потроха после убоя птицы

А. потроха после убоя птицы – печень без желчного пузыря, сердце с перикардом или без него, мышечный желудок без содержимого и кутикулы;

Б. предубойная выдержка – содержание животных без корма перед убоем в течение определенного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого;

В. санитарная бойня – комплекс помещений, предназначенных для обособленного убоя животных (птицы), больных инфекционными, а также болезнями невыясненной этиологии;

ответ: 1 - Б ,2 - В , 3 - А

ОПК 6, ИД 3

2. Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Какие существуют вакцины, приготовленные на основе токсинов?

ответ: столбнячный анатоксин (столбнячная вакцина)

вариант задания 2

Что такое лиофилизация?

ответ: замораживание с последующим высушиванием

вариант задания 3.

Дератизация- это

ответ: уничтожение крыс

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 4.

Запрещается убой на мясо животных больных и подозреваемых по заболеванию:

1. столбняком;
2. некробактериозом;
3. листериозом.

ответ: 1

вариант задания 5.

Для диагностики эшерихиозов используют среды:

1. Эндо
2. Пешкова
3. Петраньяни
4. молочно-солевой агар

ответ: 1

вариант задания 6.

Какой прибор используют для определения соматических клеток в молоке?

1. Лактоскоп;
2. Лактан;

3. Соматос;
4. Лактостар.

ответ: 3

вариант задания 7.

По данным исследования мяса вынужденного убоя животных вследствие отравления пробой варки мясо может быть признано:

1. пригодным для пищевых целей без ограничений;
2. пригодным для использования через общественное питание в столовых, буфетах;
3. не пригодным для пищевых целей, подлежащим утилизации.

ответ: 3

вариант задания 8.

Какой прибор используют для определения соматических клеток в молоке?

1. Лактоскоп;
2. Лактан;
3. Соматос;
4. Лактостар.

ответ: 3

вариант задания 9.

Человек заражается эхинококкозом:

1. при употреблении ягод, овощей, загрязненных фекалиями зараженных эхинококкозом собак, волков и др. хищников;
2. при случайном проглатывании содержимого эхинококковых пузырей, попавших в мясо-продукты не обнаруженных при ветосмотре продуктов убоя.

ответ: 1

вариант задания 10.

Положительным результатом исследования в реакции торможения гемагглютинации является:

1. задержка гемолиза эритроцитов;
2. отсутствие гемагглютинации;
3. отсутствие патогенного действия вируса.

ответ: 2.

вариант задания 11.

Что такое фламбирование?

1. обработка паром
2. химическая стерилизация
3. прокаливание на огне

ответ: 3

вариант задания 12.

Сущность реакции преципитации:

1. склеивание и выпадение в осадок антигенов при взаимодействии с антителами
2. осаждение микробного белка
3. связывание компонента комплексом антиген-антитело

ответ: 2

вариант задания 13.

Аппарат для выращивания организмов в анаэробных условиях:

1. аппарат Кротова
2. термостат
3. микроанаэростат

ответ: 3

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 14.

После выгрузки из вагонов или автомашин животных:

- 1.подвергают поголовной термометрии независимо от их состояния;
- 2.проводят выборочную термометрию подозреваемых в заболевании животных;
- 3.поступают в зависимости от конкретной ситуации.

ответ: 2, 3

вариант задания 15.

Какие инфекционные болезни лошадей необходимо исключить при перемещении животных на территории таможенного союза:

- 1.бруцеллез
- 2.сап
- 3.инфекционная анемия
- 4.туберкулез

ответ: 2, 3

вариант задания 16.

Запрещается убой на мясо животных:

- 1.больных или подозрительных в заболевании одним из инфекционных болезней, при которых животные подлежат уничтожению согласно «Правил ветсанэкспертизы»;
- 2.без разрешения ветеринарного специалиста;
- 3.обработанных антгельминтиками и антибиотиками.

ответ: 1, 2

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 17.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. механическая травма туши
2. мясо
3. ливер

А. сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном соединении. У свиней, кроме того, извлекают язык с глоткой и гортанью;

Б. дефект туши, представляющий собой участок с нарушением структуры тканей и кровоизлиянием в них в результате прижизненного механического повреждения или при оглушении;

В. туша или ее часть, представляющая совокупность

ответ: 1 - Б ,2 - В , 3 – А

вариант задания 18.

Сформировать комплекс ветеринарно-санитарных мероприятий

1.Дезинфекция	1.Обеззараживание
2.Дезинсекция	2.Истребление вредных грызунов
3.Дератизация	3.Уничтожение членистоногих

Ответ: 1-1, 2-3, 3-2.

вариант задания 19.

Соответствие между терминами и их определениями из Федерального закона «О Качестве и безопасности пищевых продуктов»:

1. фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия
2. технические документы
3. оборот пищевых продуктов, материалов и изделий

А. документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализации пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);

Б. купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее реализация), их хранение и перевозки;

В. пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

ответ: 1 – В , 2 - А , 3 - Б

вариант задания 20.

Соответствие между терминами и их определениями:

1. партия животных
2. пищевая продукция животного происхождения
3. партия животных

А. любое количество животных, поступивших в одном транспортном средстве и сопровождаемое ветеринарными документами установленной формы;

Б. количество мяса, тушек птицы, включенных в одно ветеринарное свидетельство;

В. мясо, мясные и другие продукты убоя всех видов сельскохозяйственных и промысловых животных, битой домашней птицы и пернатой дичи, рыба, молоко, яйца, мед и продукты их переработки;

ответ: 1 - А , 2 - В , 3 - Б

ОПК 6 , ИД – 3
обязательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Гельминты, развитие которых обязательно происходит со сменой хозяев (кошачий сосальщик, ришта). Между хозяевами биогельминтов существуют трофические связи, благодаря чему осуществляется передача паразитов. Например, человек заражается кошачьим сосальщиком, поедая зараженную рыбу это.....?

ответ: биогельминты

вариант задания 2.

От каких болезней необходимо дифференцировать цестрозы овец от?

ответ: эстроза

вариант задания 3.

Инфекционный процесс-это

ответ: взаимодействие возбудителя и отдельного животного

вариант задания 4.

Инсектициды- это

ответ: препараты для уничтожения насекомых

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 5.

Наиболее восприимчивые к полиморфозу утки в возрасте:

1. 2-3 месяца
2. 2-3 недели
3. 5-6 месяца

ответ: 1

вариант задания 6.

Профилактика полиморфоза уток:

1. Не допускать поедания утками рачков-бокоплавов в (гамарус) инвазированных цистаркантами
2. Не допускать поедания с кормом и водой адолескарии
-Предотвращать поеданию пресноводных моллюсков, инвазированных церкарии
3. Предотвращать поеданию мух инвазированных метецеркариями

ответ: 1

вариант задания 7.

Признак, являющийся основным фундаментальным в систематике вирусов:

1. антигенные свойства;
2. тип нуклеиновой кислоты и стратегия вирусного генома;
3. число капсомеров в белковой оболочке.

ответ: 2.

вариант задания 8.

В качестве исследуемого материала при подозрении на бешенство используют:

- 1.почку;
- 2.легкое;
- 3.головной мозг.

ответ: 3.

вариант задания 9.

Пассивный иммунитет приобретается:

- после вакцинации;
- после применения специфической сыворотки;
- после переболевания.

ответ: 2

вариант задания 10.

Помещение для содержания лабораторных животных в ветеринарной лаборатории называется:

- 1.виварий;
- 2.склад;
- 3.рабочий кабинет.

ответ: 1.

вариант задания 11.

Стадии развития возбудителя полиморфоза уток:

1. Яйцо — акантор — преакантела — акантела (цистакант) — половозрелые особи
2. Яйцо — половозрелые особи — акантор — преакантела — акантела (цистакант)
3. Яйцо — акантела (цистакант) — акантор — преакантела — половозрелые особи

ответ: 1

вариант задания 12.

Овоскопия куриных эмбрионов – это:

- 1.вскрытие;
- 2.просвечивание в затемнённом помещении;
- 3.микроскопия.

ответ: 2.

вариант задания 13.

Трансмиссивный механизм – это заражение через:

- 1.кровососущих насекомых;
- 2.воздух;
- 3.воду, корм.

ответ: 1.

вариант задания 14.

Ящуром болеют:

1. Все теплокровные животные
2. Парнокопытные животные
3. Только лошади

ответ: 2.

вариант задания 15.

Для специфической профилактики энзоотического лейкоза крупного рогатого скота применяют:

- 1.Вакцины

2. Специфические сыворотки

3. Не разработана

ответ: 3.

вариант задания 16.

Особенности яиц возбудителя полиморфоза уток:

1. Веретенообразные, большие, зрелые, покрыты трехслойной гладкой оболочкой

2. Средних размеров, темно-серого цвета треугольной формы в грушевидной слое

3. Округлые, внутри онкосфера с 3-6 крючками

ответ: 1

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 17.

Высоко патогенные инфекционные болезни:

1. сибирская язва

2. ящур

3. бешенство

4. подулярный дерматит

ответ: 2, 4

вариант задания 18.

Человек заражается эхинококкозом:

1. при соприкосновении с собакой, зараженной эхинококкозом и попадании на пищевые продукты через немытые руки проглатывании эхинококкозных яиц;

2. при употреблении ягод, овощей, загрязненных фекалиями зараженных эхинококкозом собак, волков и др. хищников;

3. при случайном проглатывании содержимого эхинококкозных пузырей, попавших в мясо-продукты не обнаруженных при ветосмотре продуктов убоя.

ответ: 1, 2

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 19.

Соответствие принципов лабораторной диагностики

1. Обнаружение антител	1. Вирусологическое исследование
2. Выделение вируса	2. Ретроспективная диагностика
3. Обнаружение антигенов	3. Экспресс-диагностика

Ответ: 1-2, 2-1, 3-3.

вариант задания 20.

Определить действие медикоментозного средства

1. Перекись водорода	1. Антибиотин
2. Стрептолицин	2. Сульфаниламид
3. Норсуфазол	3. Окислитель

Ответ: 1-3, 2-1, 3-2.

4.Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Ветеринарно-санитарные мероприятия

ответ: дезинфекция, дератизация, дезинсекция

вариант задания 2.

Контроль качества дезинфекции

ответ: микробиологический метод

вариант задания 3.

Техническая утилизация-это

ответ: техническая переработка с использованием высоких температур

вариант задания 4.

Ретициды- это

ответ: препараты для уничтожения грызунов

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 5.

Вынужденный убой животных это:

- 1.убой животных в связи с тяжелой болезнью;
- 2.убой животных в состоянии агонии;
- 3.убой больных инфекционными болезнями при которых убой запрещен.

ответ:1

вариант задания 6.

Транспортировка проб патологического материала для вирусологического исследования в:

- 1.коробке;
- 2.сумке;
- 3.термоконтейнере.

ответ: 3.

вариант задания 7.

При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из благополучной зоны по трихинеллезу для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают:

1. 24 среза;
- 2.48 срезов;
- 3.72 среза;
- 4.96 срезов.

ответ:1

вариант задания 8.

Заражение эхинококкозом собак, волков, шакалов происходит:

- 1.при заглатывании оплодотворённых эхинококковых яиц, которые с фекалиями попадают во внешнюю среду и на шерстный покров хищников;
- 2.при поедании собаками, волками, шакалами органов и тканей, пораженных личиночной формой паразита в виде эхинококковых пузырей.

ответ:2

вариант задания 9.

По данным бактериологического исследования мяса вынужденного убоя животного вследствие отравления оно может быть признано:

1. пригодным для пищевых целей на общих основаниях;
2. условно годным, подлежащим обеззараживанию высокой температурой по установленному режиму;
3. пригодным для пищевых целей через промпереработку в колбасном производстве на общих основаниях.

ответ: 2

вариант задания 10.

Человек заражается эхинококкозом:

1. да;
2. нет.

ответ: 1

вариант задания 11.

При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из зоны, угрожаемой трихинеллезу для исследования методом переваривания в искусственном желудочном соке на наличие личинок трихинелл от каждой пробы берут:

1. 1,0 гр.;
2. 2,0 гр.;
3. 3,0 гр.;
4. 4,0 гр.

ответ: 2

вариант задания 12.

Мутации вирусов бывают:

1. спонтанные;
2. сложные;
3. рекомбинированные.

ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 13.

Запрещается убой на мясо животных:

1. находящихся в состоянии агонии;
2. однокопытных, не подвергнутых маллеинизации;
3. больных лейкозом.

ответ: 1, 2

вариант задания 14.

После выгрузки из вагонов или автомашин животных:

1. подвергают поголовной термометрии независимо от их состояния;
2. проводят выборочную термометрию подозреваемых в заболевании животных;
3. проводят ветеринарный осмотр животных.

ответ: 2, 3

вариант задания 15.

Вирусы от бактерий отличаются тем, что:

- 1.имеют только РНК или ДНК;
- 2.не имеют обмена веществ.
- 3.имеют ядро и не имеют лизосомы ;
- 4.имеют лизосомы и не имеют ядро;

ответ: 1, 2

вариант задания 16.

Определите наиболее характерный путь заражения животных гельминтозными болезнями?

- 1.трансмиссивный
- 2.алиментарный
- 3.прямой
- 4.не прямой

ответ: 1, 2

вариант задания 17.

Основные признаки природно-очаговых заболеваний:

- 1.Возбудители циркулируют в природе среди животных независимо от человека
- 2.Резервуаром возбудителя являются дикие животные.
- 3.Заболевания распространены на широкой территории.
- 4.Возбудители не может циркулировать в природе

ответ: 1, 2

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 18.

Установите соответствие между термином «Некроз» и его основными проявлениями:

- А. смерть какой либо части организма (клетки, группы клеток, участка ткани или органа) при продолжающейся жизни целого организма.
- Б. необратимое прекращение основных жизненных свойств организма, его дыхания, кровообращения и обмена веществ.
- В. прижизненное свертывание крови с образованием внутрисосудистых сгустков, связанных с внутренней поверхностью сосуда и препятствующих току крови.

- 1.кариорексис
2. биологическая смерть
3. внутрисосудистые сгустки (тромбы)

Ответ: 1-А, 2-Б, 3-В

вариант задания 19.

Соответствие принадлежности к семейству

1. Вирус бешенства	1. Семейство ортомиксовирусов
2. Вирус ящура	2. Семейство Рабдовирусов
3. Вирус гриппа птиц	3. Семейство Пикорнавирусов

Ответ: 1-2, 2-3, 3-1.

вариант задания 20.

Определить вид иммунитета

1.После переболевания	1.Естественный активный
2. От матери плоду	2.Искусственно активный
3.После иммунизации	3.Колостральный

Ответ: 1-1, 2-3, 3-2.

5.Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Компартмент- это

ответ: степень биологической защиты предприятия в свиноводстве

вариант задания 2.

Инфекционные болезни общие для животных и человека

ответ: зооантропонозы

вариант задания 3.

Летование прудов- это

ответ: оздоровление днище пруда от возбудителей инфекционных болезней

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 4.

При хроническом течении возбудитель рожи свиней в мазках располагается в виде:

1. длинных нитей
2. коротких палочек
3. гроздей винограда
4. длинными цепочками

ответ: 1

вариант задания 5.

Какой общепринятый дифференциальный метод окраски микобактерий туберкулеза используется при прямой микроскопии нативного материала?

1. по Романовскому-Гимзе
2. по способу Бурри
3. по Козловскому
4. по Цилю-Нильсону

ответ: 4

вариант задания 6.

Человек при употреблении в пищу говядины зараженной цистицеркозом заболевает:

- 1.цистицеркозом;
- 2.тениозом;
- 3.тениаринхозом.

ответ:3

вариант задания 7.

Если на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши обнаруживают не более 3 цистицерков:

- 1.голову и внутренние органы обеззараживают;
- 2.тушу направляют на обеззараживание;
- 3.тушу направляют на утилизацию.

ответ:2

вариант задания 8.

При эндемических заболеваниях туши при удовлетворительных органолептических и товарных показателях и неизмененные органы используют в зависимости от результатов бактериологического исследования; при обнаружении сальмонелл:

1. тушу и органы направляют на утилизацию;
 2. органы утилизируют, а тушу проваривают;
- ответ: 2

вариант задания 9.

При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из зоны, неблагополучной по заболеванию человека и животных трихинеллезом на наличие личинок трихинелл для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают:

1. 24 среза;
2. 48 срезов;
3. 72 среза;
4. 96 срезов.

ответ: 4

вариант задания 10.

Дефинитивным хозяином *Taeniasolium* является:

1. свиньи;
2. собака, волк, шакал и др.;
3. человек.

ответ: 3

вариант задания 11.

Что позволяет рассматривать простая окраска бактерий?

1. форму и величину бактерий
2. бактериальные споры
3. видовые особенности бактерий

ответ: 1

вариант задания 12.

Аппарат для выращивания организмов в анаэробных условиях:

1. аппарат Кротова
2. термостат
3. микроанаэростат

ответ: 3

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 13.

Какие инфекционные болезни лошадей необходимо исключить при перемещении животных на территории таможенного союза:

1. сап
2. инфекционная анемия
3. туберкулез
4. бруцеллез

ответ: 1, 2

вариант задания 14.

Характерным признаком вирусов является:

1. наличие только РНК или ДНК;
2. отсутствие систем синтеза белка;

3. относительный паразитизм;
 4. имеют РНК и ДНК.
- ответ: 1, 2.

вариант задания 15.

Хронические инфекционные болезни:

1. лептоспироз
 2. хламидиоз
 3. бруцеллез
 4. лейкоз крупного рогатого скота
- ответ: 3, 4

вариант задания 16.

Интенсивные показатели эпизоотического процесса:

1. неблагополучие
 2. распространенность
 3. смертность
 4. летальность
- ответ: 3, 4

вариант задания 17.

Определите наиболее характерный путь заражения животных гельминтозными болезнями?

1. не прямой
 2. алиментарный
 3. прямой
 4. трансмиссивный
- ответ: 2, 4

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 18.

Соответствие инфекционной болезни по клиническим признакам

1. Бешенство	1. Циароз кожи
2. Нодулярный дерматит	2. Агрессивность
3. Классическая чума свиней	3. Узелки на коже

Ответ: 1-2, 2-3, 3-1.

вариант задания 19.

Соответствие между терминами и их определениями из Федерального закона «О Качестве и безопасности пищевых продуктов»:

1. пищевая ценность пищевого продукта
2. удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий
3. безопасность пищевых продуктов

- А. безопасность пищевых продуктов – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;
- Б. пищевая ценность пищевого продукта – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;
- В. удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий – документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каж-

дой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;

ответ: 1 - Б ,2 - В , 3 - А

вариант задания 20

Соответствие между терминами и их определениями из Федерального закона «О Качестве и безопасности пищевых продуктов»:

1. фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия
2. качество пищевых продуктов
3. оборот пищевых продуктов, материалов и изделий

А. совокупность характеристик пищевых продуктов способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

Б. купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее реализация), их хранение и перевозки;

В. пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

ответ: 1 - В ,2 - А , 3 - Б

6.Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Регионализация- это

ответ: эпизоотическая ситуация территории

вариант задания 2.

Эпизоотологический мониторинг - это

ответ: систематический сбор данных, оценка и прогноз эпизоотического состояния определенных территорий

вариант задания 3.

Эпизоотологический эксперимент - это

ответ: биопроба на лабораторных животных

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 4.

Микобактерии растут:

1. быстро на любых питательных средах
2. медленно на любых питательных средах
3. быстро на специальных средах для микобактерий
4. медленно на специальных средах для микобактерий

ответ: 4

вариант задания 5.

В каком приборе сухой жар является стерилизующим фактором?

1. печи Пастера (сухо-жаровой шкаф)
2. автоклаве

3. водяной бане
 4. термостате
- ответ: 1

вариант задания 6.

Возбудителем у свиней является:

1. *B. ovis*
 2. *B. canis*
 3. *B. suis*
 4. *B. melitensis*
- ответ: 3

вариант задания 7.

Патогенные кокки вызывают у животных и человека

1. гнойно-воспалительные процессы
 2. микотоксикозы
 3. дерматомикозы
 4. аспергиллезы
- ответ: 1

вариант задания 8.

При листериозе в крови увеличивается количество:

1. эритроцитов
 2. лимфоцитов
 3. гемоглобина
 4. моноцитов
- ответ: 4

вариант задания 9.

Какой возбудитель вызывает заболевание у лошадей, которое характеризуется катарально-гнойным воспалением слизистых оболочек верхних дыхательных путей, глотки и лимфатических узлов?

1. гноеродный стрептококк
 2. мытный стрептококк
 3. пневмонийный стрептококк
 4. зеленящий стрептококк
- ответ: 2

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 10.

Основные признаки природно-очаговых заболеваний:

1. Возбудители циркулируют в природе среди животных независимо от человека
 2. Резервуаром возбудителя являются дикие животные.
 3. Заболевания распространены на широкой территории.
 4. Возбудители не может циркулировать в природе
- ответ: 1, 2

вариант задания 11.

Изоляцию вируса из патологического материала при контроле мероприятий по борьбе с вирусными зоонозами проводят на:

1. жидких питательных средах;

2. в культурах клеток;
3. животных;
4. плотных питательных средах.

ответ: 2, 3

вариант задания 12.

Неспецифическими факторами противовирусного иммунитета являются:

1. антигены;
2. интерферон;
3. противовирусные ингибиторы;
4. антитела.

ответ: 2, 3.

вариант задания 13.

Энтомозами называют заболевания, вызываемые:

1. паразитическими насекомыми
2. паразитическими паукообразными
3. паразитическими простейшими
4. наука о паразитах

ответ: 1,2.

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 14.

Установите соответствие между определением заболевания и его основными проявлениями:

1. сибирская язва
2. ящур
3. туберкулез

А. острая инфекционная болезнь животных и человека, вызываемая *Bacillus anthracis*, протекающая в кишечной, легочной, кожной, септической формах. Характеризуется лихорадкой, поражением лимфатического аппарата.

Б. вирусная болезнь парнокопытных животных, вызываемая афтповирусами из сем. Пикорнавирусов. Характеризуется специфические образования афты (пузыри, заполненные серозной жидкостью) на слизистой оболочке пищеварительного тракта и коже.

В. инфекционное заболевание человека и животных (чаще крупного рогатого скота, свиней, кур), вызываемое несколькими разновидностями туберкулезной микобактерии, характеризуется поражением различных органов (чаще легкие, кишечник, кости, суставы).

ответ: 1-А, 2-Б, 3-В

вариант задания 15.

Соответствие между терминами и их определениями из Федерального закона «О Качестве и безопасности пищевых продуктов»:

1. нормативные документы
2. пищевая ценность пищевого продукта
3. удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий

А. пищевая ценность пищевого продукта – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

Б. удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий – документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каж-

дой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;

В. нормативные документы – государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

ответ: 1 - В ,2 - А , 3 - Б

вариант задания 16.

Пути распространения вирусов в макроорганизме

1. По кровеносным сосудам	1. Лимфогенный
2. По лимфатическим сосудам	2. Нейрогенный
3. По нервным стволам	3. Гематогенный

Ответ: 1-3, 2-1, 3-2.

вариант задания 17.

Соответствие между терминами и их определениями из Федерального закона «О Качестве и безопасности пищевых продуктов»:

1. утилизация пищевых продуктов, материалов и изделий
2. фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия
3. идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий

А. деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках;

Б. использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются.

В. пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

ответ: 1 - Б ,2 - В , 3 - А

вариант задания 18.

Восстановите последовательность стадий жизненного цикла и соответствующих им форм балантидия:

1.Хозяин	1.циста
2.Инвазионная форма	2.размножение
3.Экцистирование в	3.человек
4.Вегетативная форма осуществляет	4.в слепой кишке

ответ: 1-3, 2 - 1, 3 - 4, 4 – 2

вариант задания 19.

Соотнесите место локализации с представителями:

Место локализации: Представители:

1. толстый кишечник
2. в тканях и органах
3. половые органы

- А. балантидий
 - Б. токсоплазма
 - В. трихомонады
- ответ 1-А, 2-Б, 3-В

вариант задания 20.

Продукты убоя исследуют на трихинеллез:

1. при разрезе органов и тканей визуально;
2. микроскопируют расплющенные срезы мышечной ткани;
3. микроскопируют осадок после переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке.

ответ: 2, 3

7. Содержательный элемент

Тип заданий: открытого ответа

вариант задания 1.

Стэмпнинг аут- это

ответ: убой утилизация больных животных их уничтожение

вариант задания 2.

Акарициды- это

ответ: препараты для уничтожения клещей

вариант задания 3.

Степень патогенности

ответ: вирулентность

вариант задания 4.

Расшифровать ДУК

ответ: дезинфицирующая установка Комарова

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 5.

Для диагностики эшерихиозов используют среды:

1. Эндо
2. Пешкова
3. Петраньяни
4. молочно-солевой агар

ответ: 1

вариант задания 6.

Злокачественный отек могут вызывать:

1. Cl. tetani
2. Cl. botulinum
3. Cl. septicum
4. Cl. chauvoei

ответ: 3

вариант задания 7.

Контагиозная инфекционная болезнь животных, возбудителем которой является Pasteurella multocida:

1. пастереллёз
2. колибактериоз
3. лептоспироз
4. бруцеллез

ответ: 1

вариант задания 8.

Основной возбудитель сальмонеллеза телят:

1. S. cholerae suis
2. S. abortus ovis
3. S. gallinarum-pullorum
4. S. dublin

ответ: 4

вариант задания 9.

Остропротекающее токсико-инфекционное заболевание животных и человека, характеризующееся рефлекторной возбудимостью и судорожным сокращением мускулатуры.

1. столбняк
2. ботулизм
3. сибирская язва
4. бродячий

ответ: 1

вариант задания 10.

Способность микроба сорбироваться (прилипать) на чувствительных клетках макроорганизмов:

1. адсорбция
2. гемолиз
3. адгезия
4. аглютинация

ответ: 3

вариант задания 11.

Возбудители туберкулеза начинают расти на плотных яичных средах через:

1. 24-72 час
2. 5-7 дней
3. 15-30 дней
4. 7-10 дней

ответ: 3

вариант задания 12.

Что такое эпизоотический стереотип инфекционной болезни?

1. Совокупность основных характеристик инфекции, являющаяся ее своеобразным эпизоотологическим паспортом
2. Отношение инфекции к какой-либо конкретной категории
3. Критерии нозологической самостоятельности инфекционной болезни

ответ: 1

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 13.

На поражение цистицерками к.р.с.и свиней осматривают:

- 1.жевательные мышцы и мускулатуру сердца;
- 2.печень и другие паренхиматозные органы.
- 3.мышцы туши

ответ: 1, 3

вариант задания 14

При выделении кишечной палочки из мышечной ткани или лимфоузлов туш в результате бакисследования продуктов убоя при обширных или осложненных ранах:

- 1.внутренние органы утилизируют;
- 2.мясо перерабатывают на вареную колбасу;
- 3.внутренние органы проваривают по установленному режиму.

ответ: 2, 3

вариант задания 15.

Существуют следующие методы культивирования вирусов на:

- 1.куриных эмбрионах;
- 2.культурах клеток и ткани;
- 3.искусственных средах.
- 4.естественных средах;

ответ: 1, 2

Тип заданий: установление соответствия в предложенных вариантах ответов

вариант задания 16.

Соответствие методов лабораторной диагностики

1. Обнаружение антител	1. Полимеразная цепная реакция
2. Обнаружение нуклеиновых кислот	2. Световая микроскопия
3. Обнаружение телец-включение	3. Серологические реакции

ответ: 1-3, 2-1, 3-2.

вариант задания 17.

Соответствие между терминами и их определениями из Федерального закона «О Качестве и безопасности пищевых продуктов»:

1. оборот пищевых продуктов, материалов и изделий
2. фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия
3. технические документы

А. документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализации пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);

Б. купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее реализация), их хранение и перевозки;

В. пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

ответ: 1 - Б ,2 - В , 3 - А

вариант задания 18.

Соответствие методов микроскопических исследований

1. Обнаружение телец-включения	1. Люминесцентная микроскопия
2. Обнаружение антигенов	2. Световая микроскопия
3. Обнаружение вирусов	3. Электронная микроскопия

ответ: 1-2, 2-1, 3-3.

вариант задания 19.

Установите соответствие между определением заболевания и его основными проявлениями:

1. сибирская язва
2. туберкулез
3. лептоспироз

А. острая инфекционная болезнь животных и человека, вызываемая *Bacillus anthracis*, протекающая в кишечной, легочной, кожной, септической формах. Характеризуется лихорадкой, поражением лимфатического аппарата.

Б. инфекционное заболевание человека и животных (чаще крупного рогатого скота, свиней, кур), вызываемое несколькими разновидностями туберкулезной микобактерии, характеризуется поражением различных органов (чаще легкие, кишечник, кости, суставы).

В. инфекционная болезнь животных и человека, вызывается лептоспирами из семейства спирохет, характеризуется поражением капилляров, преимущественным вовлечением в патологический процесс почек, печени, мышц сердечно-сосудистой и нервной систем.

ответ: 1-А, 2-Б, 3 - В

вариант задания 20.

Соответствие между терминами и их определениями из Федерального закона «О Качестве и безопасности пищевых продуктов»:

1. оборот пищевых продуктов, материалов и изделий
2. нормативные документы
3. технические документы

А. государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

Б. документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализации пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);

В. купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее реализация), их хранение и перевозки;

ответ: 1 - В, 2 - А, 3 - Б

Установите соответствие между приборами и их функциями:

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Овоскоп | А. Определение партенид трематод в пресноводных моллюсках |
| 2. Трихенеллоскоп | Б. Определение паразитов в мышцах рыб |
| | В. Определение свежести яиц пищевых |
| | Г. Определение личинок трихинелл в мышцах животных |
| | Д. Определение качества яиц пищевых |

Правильный ответ: 1 – В, Д; 2 – А, Б, Г.

Установите соответствие между приборами и их функциями:

- | | |
|--|--|
| 1. Определение жирности молока | А. Эксперт Соматос
Б. Клевер-2 |
| 2. Определение количества соматических клеток в молоке | В. Соматос МИНИ
Г. Клевер Мини
Д. Экомилк Скан |

Правильный ответ: 1 – А,В,Д; 2 – Б,Г.

Установите соответствие между приборами и их функциями:

- | | |
|---------------|--|
| 1. Люминоскоп | А. Диагностика трихофитии
Б. Определение фальсификации молочных продуктов
В. Определение качества овощей |
| 2. Лампа Вуда | Г. Диагностика микроспории
Д. Выявление недоброкачественных сухофруктов |

Правильный ответ: 1 – Б,В,Д; 2 – А,Б.

Для определения видовой принадлежности микроорганизмов и характера их роста используют: (микробиология)

- А. рециркулятор
- Б. ламинарный шкаф
- В. термостат
- Г. сушильный шкаф

Правильный ответ: В; Г

Вариант задания 10.

Для определения свежести яиц от домашних кур используют: (ВСЭ)

- А. овоскоп
- Б. ультрафиолетовое излучение
- В. стетоскоп
- Г. лапароскоп

Правильный ответ: А; Б

Вариант задания 11.

Для исследования мяса на трихинеллез используют: (ВСЭ)

- А. копрограмма
- Б. лапароскоп
- В. трихинеллоскоп
- Г. биопсия

Правильный ответ: В; Г

Определение качества молока после доения определяют при помощи: (ВСЭ)

- А. Клевер
- Б. Соматос

В. Анализатор АКМ-99
Г. Лактан

Правильный ответ: А; Г

Какое оборудование применяется для работы с биологическими объектами:

А. ламинарный шкаф
Б. сухожарный шкаф
В. вытяжной шкаф
Г. термошкаф Т-80

Правильный ответ: А; В

Вариант задания 20.

Установите правильную последовательность при выполнении измерений показателей качества молока на ультразвуковом анализаторе молока «Клевер»:

1. Контроль работоспособности прибора
2. Завершить измерения и слить пробу
3. Налить (20 ± 3) см³ продукта в пробоприемник анализатора
4. Промыть измерительную камеру приготовленной пробой

Правильный ответ: 1, 4, 3, 2

Для определения количества соматических клеток в молоке у крупного рогатого скота используют:

А. аппарат Охотник
Б. аппарат Клевер
В. аппарат Драминского
Г. аппарат Соматос

Правильный ответ: Г

Вариант задания 19.

Для определения фальсификации молока и молочных продуктов ветеринарно-санитарные эксперты используют:

А. инвертированный микроскоп
Б. люминоскоп
В. стереоскоп
Г. бинокулярный микроскоп

Правильный ответ: Б

В чем заключается работа овоскопа

А. Прохождении через яйца ультразвуковых волн
Б. Определение прочности скорлупы
В. Просвечивание яиц инфразвуковыми волнами
Г. Просвечивание яиц световыми лучами

Правильный ответ: Г

Вариант задания 13.

Какой анализатор молока способен определить в пробе количество лактозы и минеральных веществ

- А. Клевер-2
- Б. Клевер-2М
- В. Клевер-23
- Г. Клевер-32

Правильный ответ: Б

Вариант задания 14.

В каком диапазоне температур осуществляется подогрев инфузионных растворов в специализированном приборе

- А. +37...+41⁰С
- Б. +35...+37⁰С
- В. +34...+36⁰С
- Г. +38...+42⁰С

Правильный ответ: А

Вариант задания 15.

С помощью чего осуществляется раздавливание в компрессионном трихинеллоскопе

- А. Скобы
- Б. Скрепки
- В. Винты
- Г. Клипсы

Правильный ответ: В

Вариант задания 16.

С помощью чего достигается абактериальная воздушной среды в ламинарном боксе

- А. Антибактериальный аэрозоль
- Б. Высокое давление
- В. Высокая температура
- Г. Ультрафиолетовое облучение

Правильный ответ: Г

Каков диапазон определения количества соматических клеток в 1 см³ молока в анализаторе молока Соматос-Мини

- А. 10-30 тыс.
- Б. 30-50 тыс.

- В. 50-70 тыс.
- Г. 90-1500 тыс.

Правильный ответ: Г

Какой из перечисленных методов позволяет наиболее точно идентифицировать видовое происхождение продуктов убоя:

1. Метод полимеразной цепной реакции
2. Метод преципитации в геле
3. Определение коэффициента преломления в жире
4. Реакция на гликоген

Правильный ответ: 1

Вариант задания 13.

Какая из методик не является методом определения свежести мяса сельскохозяйственных животных (кроме птицы):

1. Определения количества летучих жирных кислот
2. Определения продуктов первичного распада белка в бульоне в CuSO_4
3. Микробиологическое исследование мазков-отпечатков
4. Реакция на пероксидазу

Правильный ответ: 4

Вариант задания 14.

Какая среда является селективной для определения сальмонелл в продуктах убоя:

1. Среда Гисса
2. Среда Эндо
3. Среда Китта-Тароции
4. Среда Сабуро

Правильный ответ: 2

Вариант задания 15.

Какие из перечисленных приборов используются для определения качественных показателей молока:

1. Иономер высокостабильный И160Б
2. Лактан серии 1-4 мини
3. Эксперт SCC
4. Стейк-Про

Правильный ответ: 2

Вариант задания 16.

Согласно какому ГОСТу определяется натуральность меда:

1. ГОСТ 31766-2012 мёды монофлорные Технические условия
2. ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный Технические условия
3. ГОСТ 18322-2017 мед натуральный Технические условия
4. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия

Правильный ответ: 2

Выберите правильные методологии ветеринарно-санитарного осмотра головы крупного рогатого скота:

1. Голова осматривается снаружи, подчелюстные, околоушные, медиальные, латеральные заглочные лимфатические узлы вскрываются и осматриваются. Осматриваются и прощупываются губы и предварительно очищенный от слизи, остатков крови и кормовых масс язык, при патологоанатомических изменениях (изменения формы, размера, консистенции, цвета, наличии новообразований, абсцессов) делаются надрезы на языке. Жевательные мышцы разрезаются параллельно их поверхности на всю ширину (наружные и внутренние - одним разрезом) и осматриваются места разреза с каждой стороны для выявления цистицерков (финн).

2. Голова осматривается снаружи, подчелюстные, околоушные, медиальные, латеральные заглочные лимфатические узлы вскрываются и осматриваются. Осматриваются и прощупываются губы и предварительно очищенный от слизи, остатков крови и кормовых масс язык, при патологоанатомических изменениях (изменения формы, размера, консистенции, цвета, наличии новообразований, абсцессов) делаются надрезы на языке. Жевательные мышцы разрезаются параллельно их поверхности на всю ширину (наружные и внутренние - двумя разрезами) и осматриваются места разреза с каждой стороны для выявления цистицерков (финн).

3. Голова осматривается снаружи, подчелюстные, околоушные, медиальные, латеральные заглочные лимфатические узлы вскрываются и осматриваются. Осматриваются и прощупываются губы и предварительно очищенный от слизи, остатков крови и кормовых масс язык, делаются продольные разрезy на языке надрезы на языке. Жевательные мышцы разрезаются параллельно их поверхности на всю ширину (наружные и внутренние - одним разрезом) и осматриваются места разреза с каждой стороны для выявления цистицерков (финн).

4. Голова осматривается снаружи, затем вскрывают подчелюстные лимфатические узлы вскрываются и осматриваются. Осматриваются и прощупываются губы и предварительно очищенный язык, при патологоанатомических изменениях (изменения формы, размера, консистенции, цвета, наличии новообразований, абсцессов) делаются надрезы на языке. Жевательные мышцы разрезаются параллельно их поверхности на всю ширину (наружные и внутренние - одним разрезом) и осматриваются места разреза с каждой стороны для выявления цистицерков (финн), одновременно вскрываются околоушные лимфоуз-

лы. После осмотра языка вскрываются медиальные, латеральные заглочные лимфатические узлы

Правильный ответ: 1, 4

При обнаружении признаков каких заболеваний на конвейерной линии переработки, кроме пораженной туши, уничтожаются соседние туши (тушки) и продукты убоя по ходу технологического процесса (по две с каждой стороны).

1. туберкулез кроликов
2. трихинеллез
3. сибирская язва
4. губкообразная энцефалопатия крупного скота

Правильный ответ: 3, 4

СПРАВКА

Нормативно-правовая основа формирования структуры рабочей программы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
 2. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. N 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (вступил в силу 1 сентября 2022 года)
 3. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – Специалитет:
- 3.8. Организация самостоятельно планирует результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, которые должны быть соотнесены с установленными в программе бакалавриата индикаторами достижения компетенций.
- 4.2.2. ...Электронная информационно-образовательная среда Организации должна обеспечивать: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик...
- 4.3.3. При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.
- 4.3.4. Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).
- 4.3.1. Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).