

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

Декан Агроинженерного факультета

_____/доц. Мурзабеков А.А.
от « 28 » апреля 2026г.

_____/М.И. Ужахов
от «30 »апреля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1. В.12. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА НА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ**
Направление подготовки (бакалавриат)

36.03.02 Зоотехния,
профиль «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного и растительного происхождения»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Назрань, 2026.

1. Цели освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических и практических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения в ГЛВСЭ рынка, знаний нормативно-технической документации, с которой продукция поступает в лабораторию, а также отребованиях, предъявляемых к качеству и безопасности продуктов животного и растительного происхождения с целью недопущения распространения зооантропонозов.

Задачи дисциплины:

- изучение студентами нормативно-правовых документов, осознание социальной значимости своей будущей профессии, мотивирование обучающихся к выполнению профессиональной деятельности;
- формирование практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка, осуществления лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; составления производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленной отчетности по утвержденным нормам;
- развитие логического мышления, способности обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, составлять отчеты по выполненному заданию, оформлять заключения на проведенную экспертизу продуктов, своевременно оповещать руководство о выявлении опасной продукции и принимать решения об дальнейшем его использовании, утилизации или уничтожении участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарии.

Формируемые дисциплиной знания и умения готовят выпускника данной образовательной программы к выполнению следующих обобщенных трудовых функций (трудовых функций):

Профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Перечень основных задач профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
13. Сельское хозяйство. «Работник в области ветеринарии»	Производственный	1.Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Животные всех видов, направляемые предприятиями, сырье и продукты убоя

рии».		2. Организация, планирование и контроль ветеринарно- санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно- санитарной экспертизе
		3. Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям	определения пригодности использованию
		4. Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической
		5. Контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	безопасности сырья непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		6. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц	Документация, предприятия
		7. Выполнение государственного ветеринарно- санитарного контроля при экспортно-импортных операциях	перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно- санитарные
			санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно- санитарной
	Организа- ционно управленчес кий	1. Обеспечение ветеринарно- санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие
		2. Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях.	
		3. Организация мероприятий по обеспечению ветеринарно- санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	

		4.Обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора	ветеринарно-санитарным требованиям.
		5.Участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств , в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно- санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	
	Технологический	1. Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	
		2. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки. 3. Участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	

Сопоставление обобщённых трудовых функций, трудовых функций и типов задач профессиональной деятельности

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	Уровень (подуровень квалификации)
F	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных		Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	F/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	F/02.6 F/03.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры		6

2.Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Данная учебная дисциплина входит в раздел «Б1.В.12.» ФГОС по направлению подготовки 36.03.02.-Зоотехния». Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные, обучающимися в результате изучения : Ветеринарно-санитарная экспертиза, экономика и организация в ветеринарии, ветеринарная санитария правоведения и др.

3.Результаты освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» направлено на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знания: оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
			Умения: Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований продукции пчеловодства, молока и молочных продуктов, яиц, домашней птицы, гидробионтов и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.
			Навыки: определения действующих правовых норм, необходимых для оптимального решения поставленных задач с учетом имеющиеся условий, ресурсов и ограничений
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих	Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных	Знать: задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
			Уметь: Выбирать ресурсы для поиска информации необходимой для решения поставленной задачи

1.1. Структура дисциплины	правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Навыки: Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции пчеловодства, молока и молочных продуктов, яиц, домашней птицы, гидробионтов и икры; отбора проб и проведения лабораторных исследований для определения показателей их качества и безопасности; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции, признанной по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными; оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.
---------------------------	---	---	--

Общая трудоемкость дисциплины составляет **3 зачетных единиц, 108 часов**

№ п/ п	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в										Формы текущего контроля успеваемости .Форма промежуточной аттестации (по семестрам)						
			Контактная работа					Самостоятель- ная работа											
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Др. виды контакт.	Всего	Курсовая	Подготовка к экзамену	Другие виды самостоятельной работы	Собеседование	Коллоквиум	Проверка тестов	Проверка контрол.н.	Проверка реферата	Проверка эссе и иных курсовая работа	(проект)др.	
1.	Раздел 1.																		
1.1.	Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ	4	12	6	6			6			2			4					
1.2.	Методы органолептического и лабораторного исследования продукции подлежащей ветеринарносанитарной экспертизе в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	4	12	6	6			6			4				2				
2.	Раздел 2.																		

2.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	4	14	8	6			4			2					2		
2.2.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии	4	12	8	4			6			4		2					
3.	Раздел 3.																	
3.1	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	4	10	6	4			4			2		2					
3.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных и инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	4	12	8	4			6			2		2		2			
2.	Раздел 4.																	
4.1.	Определение степени свежести мяса. Распознавание мяса больных и здоровых животных.	4	12	8	4			4								2		
4.2.	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов с/х животных	4	12	8	4			6	6		4		1			1		
4.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	4	12	8	4			6	6		4		1			1		
	Подготовка к зачету							6		6								
	Общая трудоемкость, в часах	4 сем	108	52				56				Промежуточная аттестация						
												Форма						
												Зачет						+
												Зачет с оценкой						
												Экзамен						

5.Образовательные технологии

Освоение курса осуществляется на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной работы студентов с теоретической литературой и с практическими заданиями.

При подготовке бакалавров можно выбрать следующие основные формы проведения учебных занятий:

- интерактивные лекции;

- лекции-пресс-конференции;
- тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков;
- групповые, научные дискуссии, дебаты

**6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.
Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ нед.	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов
1.	Введение, предмет и задачи ветсанэкспертизы. Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы..	Реферат		№ 2,3	2
2.	Морфологический и химический состав мяса птицы.	Реферат		№ 4, 5	2
3.	Ветеринарносанитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных болезнях (сальмонеллёз, колибактериоз, стрептококкоз, стафилококкоз, туберкулёз, болезнь Ньюкасла, орнитоз).	Реферат		№ 1,10	2
4.	Ветсанэкспертиза мяса птицы при незаразных болезнях и отклонениях от нормы, имеющих санитарное значение (алиментарная дистрофия, мочекишечный диатез, гиповитаминоз).	Доклад		№ 3,11	2
5.	Ветеринарные и гигиенические требования к производству яйцепродуктов. Яйцо птицы: видовые особенности строения и пищевая ценность.	Доклад		№ 6,14	2
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	Реферат		№ 8,10	2
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы в условиях птицеперерабатывающих предприятий	Реферат		№ 9,11	2
8.	Органолептическое исследование мяса птиц. Микроскопический анализ мяса при незаразных и инфекционных болезнях.	Реферат		№ 7,13	2
	Подготовка к зачету				
	ВСЕГО				36

6.2.Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Задачами самостоятельной работы студента по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» является: - расширение теоретических знаний студента по разделам дисциплины, изучаемым на лекционных занятиях,

- самостоятельное знакомство с некоторыми вопросами дисциплины,
- овладение методиками выполнения практических заданий.

На самостоятельную работу студента в плане отводится 54 часа.

Формами заданий для самостоятельной работы обучающихся в аудитории под контролем преподавателя являются:

- контрольная работа;
- коллоквиум;
- тестирование;
- самостоятельное изучение разделов дисциплины с помощью специальной литературы и Интернет-ресурсов,
- подготовку к мероприятиям текущего контроля (коллоквиумы и контрольные работы, опросы на лекциях тесты),

подготовку к промежуточной аттестации на основе лекционного материала и материала, изученного самостоятельно.

Самостоятельная работа обучающихся в компьютерном классе (в дистанционном режиме) включает следующие организационные формы учебной деятельности: работа с электронным учебником, просмотр видеолекций, компьютерное тестирование, изучение дополнительных тем занятий, выполнение домашних заданий и т.д.

Самостоятельная работа студента заключается в изучении некоторых разделов курса, выполнении и оформлении заданий, начатых во время практических занятий, подготовке рефератов.

6.3. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

В процессе освоения дисциплины студент должен посещать занятия лекционного типа, во время которых вести конспект; посещать занятия семинарского типа с обязательным выполнением всех заданий преподавателя в рабочей тетради для практических занятий. Изучать разделы и выполнять задания преподавателя, предусмотренные для самостоятельной работы

По окончании изучения каждого раздела студент должен выполнить контрольные задания, ответить на контрольные вопросы, к концу студент выполняет тестовые задания. Оценка знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

на занятиях (опрос, решение задач, тестирование (письменное или

компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ.

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям. Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о проведении текущего контроля и

промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде сдачи зачета в 5 семестре.

Шкала и критерии оценки итоговой аттестации в форме зачета

Оценка	Критерии
Зачтено	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

Контроль освоения компетенций

№ п\п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Реферат		УК-1, УК-2
2.	Контрольная работы	Все темы	УК-1, УК-2
4	Зачет	Все темы	УК-1, УК-2

Материалы для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации прилагаются.

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины **«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»**

4.1. Учебная литература:

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 г. с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022 г.).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» – Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 г. ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией).
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование.
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+».
10. Справочная правовая система «Гарант» – Учебная лицензия.
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 г.
2. Microsoft Word 2007 / 2010.
3. Microsoft Excel 2007 / 2010.
4. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010.
5. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 г.
6. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 – Бесплатно распространяемое ПО.
7. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044-563-2513 с 10.12.2019 г. до 17.12.2021 г.
8. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах – Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ».
9. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla. – Бесплатно распространяемое ПО.
10. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) Бесплатно распространяемое ПО

7.4. Материально-техническое обеспечение

Лекционные и лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 104. Аудитория оснащена: специализированная мебель, 20 посадочных мест, кафедра, аудиторная доска, мел, салфетки; учебно-наглядные пособия (учебники и учебные пособия, справочники, словари, коллекция демонстрационных плакатов, муляжей, племенные книги животных).

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01. «Санитарно-ветеринарная экспертиза» (бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017г. № 939, профессионального стандарта профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Программу составили :

1. И.о.зав.кафедрой зоотехнии, доцент Мурзабеков А.А.
2. Доцент Долгиева З.М.

Программа одобрена на заседании кафедры
«Зоотехния»Протокол №8 от « 28 » апреля 2026 года

Программа одобрена учебно-методической комиссией агроинженерного
факультета
Протокол № 3 от «30 » апреля 2026 года

Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Примерный перечень вопросов и заданий для устного опроса

1. Какие методы относятся к арбитражным при определении свежести мяса?
 - a) Органолептические, реакция с сернокислой медью, определение аммиака по Нesslerу, Эберу, определение аминокислотного азота.
 - b) Качественная реакция на аммиак, сероводород, ЛЖК.
 - c) Органолептическое исследование, бактериоскопия, реакция с сернокислой медью, определение ЛЖК, аминокислотного азота.
 - d) Биохимическое и органолептическое исследование, бактериоскопия, люминесцентный анализ.
 - e) Органолептическое исследование, бактериоскопия, определение pH, коэффициента кислотность-окисляемость.
2. Что образуется при распаде гликогена?
 - a) Миозин.
 - b) Молочная кислота.
 - c) Серная кислота.
 - d) Летучие жирные кислоты.
 - e) Аммиак.
3. Какими методами определяют показатель pH мяса?
 - a) Только органолептически.
 - b) Колориметрическим и потенциометрическим.
 - c) Методом Кельдаля.
 - d) Рефрактометрическим.
 - e) Реакцией с сернокислой медью.
4. К мясу молодняка относят туши свиней в возрасте:
 - a) от 3 до 10 месяцев,
 - b) до 14 дней,
 - c) до 2-х лет,
 - d) до 3-х лет,
 - e) от 10 месяцев до 1,5 года.
5. Классификация мяса по термическому состоянию.
 - a) Парное, остывшее, охлажденное, мороженное, дефростированное, оттаянное.
 - b) Парное, охлажденное, созревшее.
 - c) Охлажденное, подмороженное, мороженное, дефростированное.
 - d) Парное, остывшее, охлажденное, подсушенное, замороженное.
 - e) Парное, охлажденное, остывшее, созревшее.
6. Какое мясо называют остывшим?
 - a) Мясо, помещенное в холодильник на 12 ч и приобретшее температуру в толще мышц 0-4 °C.
 - b) Мясо, помещенное в дефростаторы.
 - c) Мясо, подвергнутое остыванию в естественных условиях либо в остывочных камерах не менее 6 часов.
 - d) Находящее в холодильной камере свыше 12 часов.
 - e) Имеющее температуру в толще мышц и костей не ниже 3 °C.
7. ВСО мяса при туберкулезе крупного рогатого скота.

- а) Утилизируют при любой форме.
- б) Используют без ограничений.
- в) При генерализованой форме утилизируют, при локальном поражении и нормальной упитанности тушу с непораженными органами отправляют на выработку хлебов и производства консервов.
- г) Истощенные утилизируют, в остальных случаях используют без ограничений.
- д) Пораженные органы утилизируют, тушу после бак. исследования на сальмонеллез направляют на корм зверям.

8. Какие методы используют для определения степени свежести мяса?

- а) Серологические, биохимические.
- б) Органолептическое, методы химического и микробиологического анализа.
- в) Биопроба, органолептические, pH, проба варкой.
- г) Органолептические, лабораторные, серологические, биохимические.
- д) Органолептические, микроскопический анализ, биохимикофизические.

9. Основные фазы созревания мяса:

- а) Охлаждение, замораживание, оттаивание.
- б) Выделение слизи, окоченение, бак. разложение.
- в) Окоченение, собственное созревание, автолиз.
- г) Накопление гликогена, распад.
- д) Начальный распад мышечных волокон, основных мышечных волокон, распад сегментов на миофибриллы и саркомы.

10. Чему равно pH мяса здоровых животных?

- а) 6,3-6,5.
- б) 6,5-7,0.
- в) 5,6-6,2.
- г) 6,2-6,8.
- д) 6,4-6,8

11. К мясу молодняка относятся туши лошадей в возрасте:

- а) От 1 до 4 лет.
- б) От 1 до 2 лет.
- в) От 2 до 4 лет.
- г) От 10 месяцев до 2 лет.
- д) От 10 месяцев до 3 лет.

12. Классификация мяса по возрасту.

- а) Мясо молодняка, молочников, взрослых.
- б) Мясо, полученное от кастратов и не кастрированных животных.
- в) Мясо животных, кастрированных в молочный период и кастрированных за 2 месяца до убоя.
- г) Мясо валухов, КРС, лошадей, свиней.
- д) Мясо животных до 3 лет и свыше 3 лет.

13. Какое мясо называют охлажденным?

- а) Мясо, выдержанное в дефростерах.

17

- б) Подвергнутое 2-3 суточной выдержки в остывочных камерах и приобретшее в толщине мышц (у костей) температуру от 0 до 4 °С, имеет корочку подсыхания.

- в) Мясо, помещенное в холодильную камеру и приобретшее температуру от 0 до -4 °С.

- d) Мясо, находящее в остывочной камере.
 - e) Мясо после убоя, находящееся в холодильнике не 6 часов и приобретшее температуру в толще мышц не менее 6°C.
14. Классификация мяса по способу первичной обработки.
- a) Мясо на костях, охлажденное, замороженное.
 - b) Обваленное, жилованое, мясо на костях.
 - c) Мясо в блоках, мясо на костях, дефростированное.
 - d) Парное, охлажденное, замороженное, дефростированное.
 - e) Столовое, диетическое, подлежащее промышленной переработке.
15. Почему pH мяса больных животных равен 6,2-6,4?
- a) Гликоген израсходован при жизни.
 - b) Нарушен синтез ферментов.
 - c) Низкое содержание жира в тканях.
 - d) Влияет патогенная микрофлора.
 - e) Нарушается функция печени.
16. Наиболее опасный вид порчи мяса.
- a) Окочение, посинение.
 - b) Гниение.
 - c) Ослизнение, заплесневение
 - d) Свечение, ослизнение.
 - e) Загар, свечение.
17. Правила подготовки проб к отправке.
- a) Упаковка проб в металлический ящик.
 - b) Упаковка в пергаментную бумагу, опечатывание.
 - c) Упаковка пробы в отдельный пергаментный пакет, упаковка в бумажный и железный ящик, опечатывание.
 - d) Осмотр, описание проб и отправка.
 - e) Описание результатов исследования, составление акта, упаковка, опечатывание и отправка.
18. Какие различают степени свежести мяса?
- a) Свежее и не свежее.
 - b) Свежее 1 сорта, свежее 2 сорта, не свежее.
 - c) Свежее, сомнительной свежести и не свежее.
 - d) Очень свежее, свежее, сомнительной свежести, несвежее.
 - e) Высшая степень свежести, хорошая степень свежести, удовлетворительная и несвежая.
19. Сколько различают степеней обескровливания?
- a) 1, 2, 3 степень.
 - b) Хорошее, удовлетворительное, плохое.
 - c) Хорошее, достаточно хорошее, удовлетворительное, плохое, очень плохое.
 - d) Высшая степень обескровливания, хорошая, плохая.
 - e) Хорошее обескровливание, удовлетворительное, плохое, очень плохое.
- 18
20. К мясу молодняка относят туши овец в возрасте:
- a) До 1 года.
 - b) До 2-х лет.
 - c) До 8 месяцев.
 - d) От 14 дней до 1-го месяца.

е) От 14 дней до 3-х месяцев.

21. Классификация мяса по морфологическому составу.

а) Мышечная, жировая, соединительная, костная ткань.

б) Мясо молодняка, самок, не кастрированных и кастрированных.

с) Мясо 1, 2, 3 категории.

д) Мясо высшей, средней, ниже средней упитанности.

е) Мышечная, жировая, соединительная, хрящевая, костная и мозговая ткань.

22. Какое мясо называют дефростированным?

а) Мясо, медленно оттаянное в специальных камерах до температуры 4 °С.

б) Замороженное мясо до -6 °С в толще мускулатуры.

с) Медленно оттаянное после двукратного замораживания.

д) Мясо, подвергнутое воздействию УФЛ.

е) Замороженное мясо в специальных камерах-дефростерах?

23. Перечислить методы определения мяса больных животных.

а) Определение диастазного числа, рН, ЛЖК, проба варки.

б) Определение состояния лимфоузлов, места зареза, степень обескровливания, наличия гипостазов, проведение бактериоскопии, реакции на пероксидазу, определение рН и формольная проба.

с) Органолептическое исследование, реакция с розоловой кислотой, определение рН, проба варки.

д) Определение видовых особенностей анатомического строения костей и внутренних органов. бензидиновая реакция. проба варки. реакция с сернокислой медью, определение рН, ЛЖК.

е) Микроскопия мазков отпечатков, определение рН, ЛЖК, реакция с сернокислой медью.

24. Места взятия проб мяса с туши:

а) У зареза против 4-5 шейного позвонка, в области лопатки, в области бедра.

б) У зареза, на грудной кости, на спинной и бедренной части.

с) Через каждые 40 см по длине туши.

д) С правой и левой части туши по 200 г.

е) С бедренной части 200 г от каждой туши.

25. Факторы порчи мяса.

а) Видовая принадлежность, повышенная влажность, упитанность.

б) Микробная обсемененность, пол, возраст.

с) Повышенная температура и влажность воздуха, микробная обсемененность, убой в утомленном и больном состоянии, не достаточная аэрация.

д) Повышенная температура, пол, возраст, упитанность.

е) Видовая принадлежность, пол, возраст, микробная обсемененность.

26. Объем лабораторного образца при отборе проб мяса в блоках:

а) 300-400 г.

б) 10% от всей партии.

с) 200 г.

19

д) 1% от каждой партии.

е) 500 г.

27. Что выявляет реакция с сернокислой медью?

а) Летучие жирные кислоты.

б) Продукты распада белка.

- с) Видовую принадлежность мяса.
- д) Физиологическое состояние животного перед убоем.
- е) Упитанность.

28. Перечислите органолептические признаки мяса больных животных.

- а) Степень обескровливания, редуктазная проба, состояние лимфоузлов, консистенция и упитанность, температура плавления жира.
- б) Содержание белка, консистенция, цвет, запах.
- с) Упитанность, чистота, степень обескровливания.
- д) Состояние места зареза, топография лимфоузлов, наличие гипостазов.
- е) Состояние места зареза, лимфоузлов, наличие гипостазов, степень обескровливания.

29. К мясу молодняка относят туши КРС в возрасте:

- а) от 1 года до 3-х лет.
- б) от 14 дней до 3-х месяцев.
- с) от 3-х месяцев до 3-х лет.
- д) от 1 года до 4-х лет.
- е) от 2-х до 4-х лет.

30. Чему равно время созревания мяса?

- а) 24-72 часа.
- б) 12-24 часа.
- с) 3-5 суток.
- д) 1-2 дня.
- е) 24-36 часов.

31. Каким методом определяют упитанность животных?

- а) Взвешиванием.
- б) Визуальным осмотром.
- с) Визуальным осмотром, ощупыванием.
- д) Взвешиванием, визуальным осмотром, обмером грудной клетки.
- е) Взвешиванием, осмотром, измерением высоты холки.

32. Укажите особенности ветеринарно-санитарного осмотра головы свиней.

- а) Делают разрез на внутреннем массетере, 2 разреза на внешнем, осматривают небную занавеску, гортань, миндалины.
- б) Разрубают носовые перегородки для осмотра слизистых, вскрывают лимфоузлы.
- с) Осматривают слизистые ротовой полости, очищают от кормовых масс, ощупывают и осматривают язык.
- д) Осматривают слизистые оболочки гортани, глотки, надгортанного хряща и миндалин.
- е) Разрезают наружные и внутренние массетеры, осматривают лимфоузлы, разрубают носовую перегородку.

33. Методы обезвреживания мяса при цистицеркозе.

- а) Измельчение.
- б) Увеличение срока хранения.
- с) Промораживание, проварка и посол.
- д) Ультрафиолетовое облучение.
- е) Утилизация.

34. Какие животные поражаются цистицеркозом?

- а) Свиньи, собаки, лошади, овцы и домашняя птица.

- b) Свиньи, собаки, лошади и кролики.
 - c) Свиньи, собаки, олени, овцы, КРС, кролики.
 - d) Собаки, олени и домашняя птица.
 - e) Лошади, олени, собаки.
35. Какие инвазионные болезни передаются человеку через мясо?
- a) Цистицеркоз, дифилоботриоз.
 - b) Трихинеллез, цистицеркоз, лейкоз, аскаридоз.
 - c) Трихинеллез, цистицеркоз КРС, цистицеркоз свиней.
 - d) Цистицеркоз, аскаридоз, описторхоз.
 - e) Цистицеркоз, гемонхоз, саркоцистоз.
36. При каких заболеваниях запрещен убой животных на мясо?
- a) Сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур
 - b) Лептоспироз, оспа, туляремия, трихинеллез
 - c) Браздот, туляремия, туберкулез
 - d) Сап, сибирская язва, браздот, столбняк
 - e) Сибирская язва, рожа свиней, описторхоз
37. По истечении какого срока разрешается убой животных, привитых против ящура, сибирской язвы?
- a) 14 суток.
 - b) 3 суток.
 - c) 30 суток.
 - d) 21 суток.
 - e) 6 месяцев.
38. Какие лимфоузлы осматривают при предубойном осмотре?
- a) Поверхностный шейный, подчелюстной, околоушной, коленной складки.
 - b) Брыжеечный, средостенный, околоушной.
 - c) Бронхиальный верхний, бронхиальный правый и левый, подчелюстной.
 - d) Подколенный, подчелюстной, ренальный, околоушной.
 - e) Поверхностный и глубокий шейный, глубокий паховый, подчелюстной.
39. Как определить жизнеспособность цистицерков после замораживания?
- a) Биопробой.
 - b) Люминесцентный анализ.
 - c) При помощи желчи.
 - d) По наличию сколекса.
 - e) По целостности пузырька.
40. Место локализации цистицерков в организме:
- a) Задняя часть туши и внутренние органы.
 - b) Конечности, массеторы, хрящевая ткань, сухожилия.
 - c) Миокард, легкие, почки, печень.
 - d) Массеторы, миокард, мышцы языка.
- 21
- e) Печень, мышцы языка, ножки диафрагмы.
41. Кто болеет трихинеллезом?
- a) Свиньи, собаки, кошки, медведи, морские животные, грызуны.
 - b) Только плотоядные.
 - c) Только грызуны.
 - d) Только дикие животные.
 - e) Свиньи, собаки, кошки, медведи, лошади, грызуны, овцы.

42. Какими методами выявляют молоко бруцеллезных коров?
- a) Флотационным, микроскопией.
 - b) Кольцевая проба, реакция агглютинации, ИФА.
 - c) Бактериологические посевы, кольцевая проба, флотация.
 - d) ИФА, ТСХ, микроскопия.
 - e) Бактериоскопия.
43. Как определить микробную обсемененность молока?
- a) Редуктазной пробой, резазуриновой пробой, пробой с метиленовой синькой.
 - b) Микрокопированием.
 - c) По Циль-Нильсону.
 - d) Бактериологический посев, люминесцентный анализ.
 - e) Методом хроматографии.
44. ВСО молока коров при лейкозе.
- a) Пастеризуют при температуре 80°C 5 минут.
 - b) Используют в корм свиньям или выпаивают телятам от лейкозных коров после кипячения.
 - c) Пастеризуют при температуре 70°C 30 минут.
 - d) Уничтожают.
 - e) Используют без ограничений.
45. Ферменты молока, определяющие эффективность пастеризации:
- a) Амилаза, сахароза.
 - b) Диастаза фосфатаза.
 - c) Пироксидаза, фосфатаза.
 - d) Редуктаза, гиалаза.
 - e) Уронидаза, амилаза.
46. Методы определения содержания белка в молоке.
- a) Визуальный, колориметрический.
 - b) Рефрактометрический, титрометрический.
 - c) Фильтрованием, титрометрический, отстаиванием.
 - d) потенциометрический, фотоколориметрический, спектроскопический.
 - e) Методом Кьельдаля и Сокслета
47. Плотность и кислотность кондиционного молока:
- a) 1,035-1,048; 16-17.
 - b) 1,036-1,040; 18-21.
 - c) 1,027-1,033; 16-21.
 - d) 1,028-1,033; 17-22.
 - e) 1,030-1,045; 16-21.
48. Основные консерванты молока:
- 22
- a) Перекись водорода, формалин, пергидроль, холод.
 - b) Соль, формалин.
 - c) Хлорная известь, хлорамин.
 - d) Перекись водорода, пергидроль, хлорамин.
 - e) Высокая и низкая температура, алюмокалиевые квасцы.
49. Методы определения поваренной соли в соленой рыбе:
- a) Методом Кьельдаля.
 - b) Методом Мора, методом Фольгарда.
 - c) Методом экстрагирования.

d) На аппарате Сокслета.

e) Расчетным способом.

50. ВСО при вибриозе рыб.

a) Используют на пищевые цели после проварки 30 мин., замораживания при -10 С. 12 часов.

b) Отправляют на техническую утилизацию.

c) При слабом поражении кожного покрова рыбу направляют в кулинарное производство или перерабатывают на консервы. Рыбу с гнойниками и язвами на коже направляют после проварки в корм животным или на техническую утилизацию.

d) Рыбу выпускают на пищевые цели только после тщательного потрошения.

e) При сохранении нормального товарного вида рыбу реализуют на пищевые цели через сеть общественного питания. Сильно пораженную рыбу после проварки используют в корм животным.

51. Назовите пороки соленой рыбы?

a) Рванец, лопанец, затхлость, ржавчина, омыление, "затяжка", загар.

b) Тумак, гниль, затхлость, загар.

c) Ржавчина, рвань.

d) Механические повреждения, возникающие при хранении и транспортировке.

e) Омыление, загар, гниль, затхлость, присушка и т. д.

52. Правила отбора проб меда.

a) От каждой контролируемой единицы упаковки 200г меда, для сотового меда часть сотов площадью 25 см из каждой соторамки.

b) От каждой контролируемой единицы упаковки 100 г меда, а для определения содержания воды - 200г. Для сотового меда часть сотов площадью 25 см кв. из каждой пятой соторамки

c) От каждой партии выделяют среднюю пробу объемом до 500 г. Для сотового меда часть сотов общей площадью 100 см кв.

d) От партии меда из каждой 5 единицы упаковки массой 200 г для сотовой площади 40 см кв. из каждой 10 соторамки

e) Сиропообразный мед - до 200 г, закристаллизованный - до 100 г, сотовый - 25 см кв. из каждой 5 соторамки.

53. Что относится к падевому меду?

a) Мед, приготовленный пчелами, которых кормили сахарным сиропом.

b) Мед, полученный путем переработки пчелами нектара растений.

c) Мед, приготовленный из тростникового сахара путем нагревания с добавлением кислот, которые расщепляют сахар.

d) Мед, приготовленный пчелами из экскрементов тлей, блошек, медвяной росы.

e) Мед, запечатанный в сотах.

23

54. Что учитывают при органолептическом исследовании меда?

a) Цвет, консистенцию, аромат, вкус.

b) Консистенцию, вкус и аромат.

c) Цвет, запах, консистенцию, вкус, наличие механических примесей.

d) Цвет и вкус.

e) Цвет, вкус, консистенцию, аромат, наличие механических примесей, признаков брожения.

55. ВСО молока при листериозе.

- a) Кипячение с последующим уничтожением.
- b) Длительная пастеризация (выше 80 °C 30 минут).
- c) Кратковременная пастеризация.
- d) Уничтожение.
- e) Без ограничений.

56. Какими приборами определяют механическую загрязненность и жирность молока?

- a) pH-метром, бутирометром.
- b) Жироскопом, расчетным способом.
- c) Рефрактометром, ареометром.
- d) Прибором "Рекорд", лактоденсиметром.
- e) Лактоденсиметром, бутирометром.

57. Что такое СОМО?

- a) Соматические клетки, содержащиеся в молоке.
- b) Сухой остаток молочного остатка.
- c) Сухой обезжиренный молочный остаток.
- d) Сухой обезжиренный молочивный остаток.
- e) Содержание общего молочного остатка.

58. Какой антибиотик разрешен для использования в молочной промышленности?

- a) Левомицетин.
- b) Лактин.
- c) Низин.
- d) Полимиксин
- e) Содержание в молоке антибиотиков запрещено.

59. Предельное содержание соматических клеток в молоке:

- a) 1000000.
- b) 5000.
- c) 1000.
- d) 500.
- e) 100.

60. Чему равна средняя проба молока, отбираемая на рынках?

- a) 200 мл.
- b) 250 мл.
- c) 400 мл.
- d) 500 мл.
- e) 1000 мл.