

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.09.2023 14:30:50
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

Приложение 1
ФОС входит в состав рабочей
программы дисциплины
Ветеринарно-санитарная
экспертиза

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра эпизоотологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной
экспертизы

**Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной
аттестации по дисциплине**
Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Направление подготовки / специальность 19.03.03 Продукты питания
животного происхождения**

**Направленность (профиль) / специализация Технология продуктов
питания животного происхождения**

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

Чебоксары, 2022

Составитель: Н.С. Сергеева

Фонд оценочных средств по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза для обучающихся направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Н.С. Сергеева – Чебоксары: ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, 2022 – 24 с.

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения а и рабочей программой дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза. Предназначен для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации. Объектами контроля выступают компетенции, в соответствии с ОПОП ВО и рабочей программы дисциплины, а объектами оценивания являются знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися в рамках сформированности этих компетенций. Фонд содержит задания и критерии оценивания для каждой формы оценочного средства. Данный материал предназначен для преподавателей, осуществляющих подготовку обучающихся по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Утвержден методической комиссией факультета биотехнологий и агрономии.

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет», 2022

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и рекомендациями ОПОП ВО для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины разработан «Фонд оценочных средств по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза, являющийся неотъемлемой частью рабочей программы настоящей дисциплины.

Этот фонд включает:

а) паспорт фонда оценочных средств;
 б) фонд текущего контроля (типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы).

Формы текущего контроля предназначены для оценивания уровня сформированности компетенций на определенных этапах обучения.

в) фонд промежуточной аттестации:
 - вопросы к зачету и критерии оценивания.

1. Паспорт фонда оценочных средств

Форма контроля
Формы текущего контроля
Опрос (коллоквиум)
Тестирование письменное
Выступление на семинаре
Индивидуальные домашние задания (расчетные задания)
Формы промежуточного контроля
Зачет

Объектами контроля выступают компетенции, в соответствии с ОПОП ВО и рабочей программой дисциплины, а объектами оценивания являются знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися в рамках сформированности этих компетенций.

Распределение баллов в соответствии с балльно-рейтинговой системой по формам текущего контроля

Для очной формы обучения (на один семестр)

Форма оценочного средства	Количество работ (в семестре)	Максимальный балл за 1 работу	Итого баллов
Обязательные			
Опрос (коллоквиум)	2	10	20,0
Тестирование письменное (Контрольная работа)	2	10	20,0
Выступление (доклад)	2	5	10,0
Итого	8	40	50

Дополнительные			
Выступление на семинаре (доклад)	2	5	10
Дополнительные индивидуальные домашние задания	2	5	10
Зачет			30,0
Итого			100,0

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДИСЦИПЛИНЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

2.1. Формы текущего контроля освоения компетенций

Текущая аттестация студентов по дисциплине проводится в соответствии с Уставом университета, локальными документами университета и является обязательной.

Данная аттестация проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем. Текущий контроль проводится с целью оценки и закрепления полученных знаний и умений, а также обеспечения механизма формирования количества баллов, необходимых студенту для допуска к зачету. Оценка носит комплексный характер и учитывает достижения студента по основным компонентам учебного процесса за текущий период. Оценивание осуществляется с выставлением баллов.

Формы текущего контроля и критерии их оценивания дифференцированы по видам работ - обязательные и дополнительные. К обязательным отнесены формы контроля, предполагающие формирование проходного балла на зачет в соответствии с принятой балльно-рейтинговой системой по дисциплине. К дополнительным отнесены формы контроля, предполагающие формирование премиальных баллов студента, а также баллов, необходимых для формирования минимума для допуска к зачету в том случае, если они не набраны по обязательным видам работ.

К обязательным формам текущего контроля отнесены:

- устный опрос;
- тестирование письменное;
- контрольная работа письменная с устным обсуждением;
- индивидуальные домашние задания (защита рефератов)

К дополнительным формам текущего контроля отнесены:

- дополнительные индивидуальные домашние задания;
- дополнительное выступление на лабораторных занятиях.

Тестирование

База тестов

Выберите один из 4-х вариантов ответа

1. Упитанность животных определяют :

- а) внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)
- б) внешним осмотром
- в) расположением подкожного жира
- г) длиной туши

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

2 . По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?

- а) форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
- б) только по степени развития скелетных мышц
- в) толщиной кожи
- г) только по выступлениям остистых отростков позвонков

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

3 . Как устанавливают упитанность свиней?

- а) по внешнему виду животных
- б) по форме туловища
- в) за выступание остистых отростков позвонков
- г) по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков

Ответ: г

Выберите один из 4-х вариантов ответа

4 . Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?

- а) по живой массе и качеству мяса
- б) по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
- в) за упитанность и массой или массой и качеством мяса
- г) по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %

Ответ: в

Выберите один из 4-х вариантов ответа

5 . В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят :

- а) быков (быков)
- б) волов и коров
- в) молодняк

г) телят от 14 дней до 3 месяцев

Ответ: г

Выберите один из 4-х вариантов ответа

6 . По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий :

а) 2 - выше и ниже

б) 3 - высшее, среднее и ниже среднего

в) 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая

г) 4 - высшее, среднее, ниже, худая

Ответ: б

Выберите один из 4-х вариантов ответа

7 . К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены ; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, щуп хорошо наполненный?

а) высшая

б) средняя

в) ниже средней

г) чрезмерная

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

8 . К 3- й категории упитанности свиней относят :

а) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

б) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

в) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг ;

г) мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг.

Ответ: б

Выберите один из 4-х вариантов ответа

9 . До 2 - й категории упитанности свиней относят :

а) свиньи мясные и молодняк живой массой 60-130 кг с толщиной шпика 1,5-4 см, а также поросята массой 20-60 кг с толщиной шпика 1 см и более

б) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

в) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг

г) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

10 . К 1- й категории упитанности свиней относят :

а) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

- б) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
- в) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
- г) мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

11 . Запрещается забой животных на мясо до :

- а) 10- дневного возраста
- б) 14- дневного возраста
- в) 30- дневного возраста
- г) 3 месяцев

Ответ: б

Выберите один из 4-х вариантов ответа

12 . Запрещается забой птицы на мясо до :

- а) 10- дневного возраста
- б) 14- дневного возраста
- в) 30- дневного возраста
- г) 3 месяцев

Ответ: в

Выберите один из 4-х вариантов ответа

13 . Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке :

- а) живых животных, птицы, рыбы, пчел
- б) мяса, молока
- в) шерсти
- г) шкур

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

14. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:

- а) цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная
- б) изолятор
- в) санитарная бойня
- г) цех предубойного содержания скота

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

15 . Карантинное отделение предназначено для :

- а) содержания больных животных
- б) содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания
- в) забоя животных

г) предубойного содержания

Ответ: б

Выберите один из 4-х вариантов ответа

16 . Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят :

- а) в изоляторе ;
- б) в карантинном отделении ;
- в) на скотосырьевой базе
- г) на санитарной бойне

Ответ: г

Выберите один из 4-х вариантов ответа

17 . Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:

- а) не менее 24 ч
- б) не более 24 ч
- в) не менее 12 ч
- г) 10-12 ч

Ответ: б

Выберите один из 4-х вариантов ответа

18 . Общие требования к забою животных :

- а) должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания
- б) должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой
- в) должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой
- г) должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов

Ответ: в

Выберите один из 4-х вариантов ответа

19. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?

- а) живой массе
- б) убойной массе
- в) убойном выхода
- г) живой массе и убойном выхода

Ответ: в

Выберите один из 4-х вариантов ответа

20. Что такое нутровки туш?

- а) процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
- б) процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости

- в) процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
- г) процесс снятия шкуры

Ответ: в

Выберите один из 4-х вариантов ответа

21. Установите последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота :

- а) туши, головы, внутренние органы, финальная точка
- б) головы, туши, внутренние органы, финальная точка
- в) туши, внутренние органы, головы, финальная точка
- г) головы, внутренние органы, туши, финальная точка

Ответ: г

Выберите один из 4-х вариантов ответа

22 . При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно - санитарной экспертизы :

- а) головы (на сап), внутренние органы, туши, финальная
- б) головы, туши, финальная
- в) внутренние органы, туши, финальная
- г) председателя, продукты убоя, лимфатические узлы

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

23 . Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфо узлах :

- а) туберкулез, актиномикоз
- б) эхинококкоз
- в) гиподерматоз
- г) гастроэнтерит

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

24 . При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:

- а) цвет, запах и консистенцию мышц
- б) внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию
- в) состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаза, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах
- г) цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.

Ответ: в

Выберите один из 4-х вариантов ответа

25. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые

- а) мясо старых животных
- б) мясо больных животных
- в) мясо от здоровых животных
- г) мясо от животных, забитых в агональном состоянии

Ответ: в

Выберите один из 4-х вариантов ответа

26. Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на :

- а) остывшее, охлажденное, замороженное
- б) остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное
- в) остывшее, охлажденное, подмороженное
- г) парное, остывшее, замороженное

Ответ: б

Выберите один из 4-х вариантов ответа

27. Созревание мяса - это:

- а) совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
- б) совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
- в) процесс микробиологической порчи
- г) явление подобное загара

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

28. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:

- а) испорченное
- б) свежий
- в) сомнительной свежести
- г) несвежее

Ответ: в

Выберите один из 4-х вариантов ответа

29. Исследование мяса на свежесть начинают с :

- а) учитывая поверхностных лимфатических узлов
- б) органолептических исследований
- в) председателя
- г) внутренностей

Ответ: б

Выберите один из 4-х вариантов ответа

30. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на:

- а) запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона
- б) упитанность, внешний вид
- в) только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
- г) только на внешний вид и цвет туши

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

31 . Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?

- а) свежий
- б) сомнительной свежести
- в) некачественное
- г) несвежее

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

32. Плотность натурального молока - это отношение массы молока при температуре:

- а) 20 °С до массы такого же объема воды за 4 °С
- б) 10 °С до массы такого же объема воды за 4 °С
- в) 20 °С до массы такого же объема воды за 5 °С
- г) 10 °С до массы такого же объема воды за 1 °С

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

33. Различают кислотность молока:

- а) активное
- б) активную и Титруемую
- в) Титруемую
- г) активную и пассивную

Ответ: б

Выберите один из 4-х вариантов ответа

34. Какой кисломолочный продукт изготавливают при сквашивании молока закваской молочнокислых бактерий и дрожжей?

- а) сыр
- б) ряженку
- в) кефир
- г) сметану

Ответ: в

Выберите один из 4-х вариантов ответа

35. Фазы изменения микрофлоры сырого молока происходят в такой последовательности:

- а) бактерицидное, смешанной микрофлоры, молочнокислых бактерий, дрожжей, плесени
- б) смешанной микрофлоры, молочнокислых бактерий, дрожжей, бактерицидное
- в) бактерицидное, молочнокислых бактерий, смешанной микрофлоры, плесени
- г) бактерицидное, дрожжей, молочнокислых бактерий

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

36. При росте количества жира плотность молока :

- а) снижается
- б) увеличивается
- в) не меняется
- г) увеличивается в втором раза

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

37. Диетические яйца имеют:

- а) воздушную камеру высотой не более 10 мм, желток занимает центральное положение
- б) воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток занимает центральное положение
- в) воздушную камеру высотой не более 7 мм, желток занимает центральное положение
- г) воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток может слегка изменять положение

Ответ: б

Выберите один из 4-х вариантов ответа

38. Тек - это порок яиц характеризуется :

- а) повреждением скорлупы и оболочки под скорлупой с течью, но при сохранении желтка
- б) повреждением скорлупы, но неповрежденными оболочками под скорлупой (содержимое яйца не следует)
- в) небольшими трещинами
- г) частичным смешением желтка с белком

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

39. Яйцо с частичным смешиванием белка и желтка :

- а) тек

- б) выливка
 - в) миражное
 - г) красюк
- Ответ: б*

Выберите один из 4-х вариантов ответа

40. Срок хранения диетических куриных яиц при температуре до 20 0С :

- а) 7 суток
- б) 17 суток
- в) 25 суток
- г) 120 дней

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

41. Какую продукцию запрещается реализовывать на рынках?

- а) молоко и молочные продукты
- б) кондитерские изделия и консервированную продукцию домашнего производства
- в) мясо и мясопродукты
- г) внутренние органы

Ответ: б

Выберите один из 4-х вариантов ответа

42. Какого цвета жабры и состояние брюшка у рыбы свежей?

- а) от светло - розового до серо - коричневого, брюшко несколько сдутое
- б) от интенсивно - розового до светло - красного, брюшко подтянуто
- в) грязно - зеленого цвета, брюшко подтянуто
- г) от светло - красного до серо - коричневого, брюшко вздутое

Ответ: б

Выберите один из 4-х вариантов ответа

43. Какой вид имеет мясо, полученное от больных или забитых в агональном состоянии животных?

- а) отличается только по цвету и запаху
- б) удовлетворительное обескровливания и ярко - красный цвет
- в) имеет плохое обескровливание, мясо светло - красного цвета
- г) имеет плохое или очень плохое обескровливание, темно - красный или синюшный цвет

Ответ: г

Выберите один из 4-х вариантов ответа

44. На продовольственных рынках разрешается реализовать :

- а) бобовые - горошек зеленый в бобах, фасоль, бобы и другие
- б) пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено - отварные, соленые и маринованные в домашних условиях

в) консервы, пресервы, пищевые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия из растительного сырья непромышленного производства

г) лекарственные растения

Ответ: а

Выберите один из 4-х вариантов ответа

45. Яйцо с однообразным рыжеватым окраской содержимого (полное смешивание белка с желтком) :

а) тумак

б) отливка

в) миражное

г) красюк

Ответ: г

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

1. При доставке на рынок тушек кроликов, нутрий и зайцев на одной из задних ног ниже скакательного сустава должна быть оставлена..... не менее 3 см.

Ответ: шкурка

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

2. Мясо и другие продукты, признанные непригодными в пищу, подлежат конфискации,или утилизации.

Ответ: уничтожению

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

3. При разбавлении молокаего температура замерзания повышается.

Ответ: водой

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

4. На изменение показателя вязкости молока существенное влияние оказывает процентное содержание и химическая структура белков и особенно

Ответ: казеина

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

5. Пернатую дичь для ветеринарно-санитарного осмотра владельцы доставляют в и потрошенную.

Ответ: оперении

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

6. Туши диких кабанов (медведей, барсуков) подвергаются ветеринарно-санитарному осмотру так же, как и туши (с обязательным исследованием на трихинеллез).

Ответ: свиней

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

7. Сотовый мед принимают на ветеринарно-санитарную экспертизу лишь в и не закристаллизованном виде.

Ответ: запечатанном

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

8. Пораженную личинками описторхиса рыбу обеззараживают крепким посолом не менее недель.

Ответ: 2

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

9. Понижение качества и стойкости мяса объясняется проникновением в его толщу

Ответ: микроорганизмов

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

10. У свиней для ветеринарно-санитарного исследования на трихинеллез пробы берут из диафрагмы.

Ответ: ножек

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

11. Сердце для ветеринарно-санитарной экспертизы вскрывают по кривизне.

Ответ: большой

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

12. Трихинеллез возникает наиболее часто при употреблении в пищу непрожаренной, инвазированной

Ответ: свинины

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

13. Мясо и субпродукты, которые не могут быть допущены в пищу без предварительного обеззараживания называют условно

Ответ: годным

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

14. Шкура, только что снятая с животного, называется

Ответ: парной

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

15. Молочнокислый продукт, изготовляемый из молока кобылицы называется

Ответ: кумыс

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

16. Молочнокислый продукт, изготавливаемый из пастеризованных сливок, сквашенных молочнокислыми стрептококками, называется

Ответ: кефир

Вставьте слово, которое по вашему мнению, является правильным ответом.

17. Изделие, застывшее при охлаждении в формах, изготовленное из вареного измельченного мясного сырья, богатого коллагеном, с добавлением концентрированного бульона и специй, называется

Ответ: студень

18. Установить соответствие между категориями и клеймением говядины в зависимости от упитанности:

- 1) I категория
- 2) II категория
- 3) тощая
- а) треугольное клеймо
- б) круглое клеймо
- в) квадратное клеймо

Ответ: 1 – б, 2 – в, 3 – а.

19. Выберите правильные ответы: К пищевым неполноценным относят яйца со следующими пороками:

- а) «бой»
- б) «гумак»
- в) «выливка»
- г) «присушка»
- д) «красюк»

Ответ: а, в, г.

20. Установить правильную последовательность технологии приготовления ливерной колбасы:

- а) измельчение
- б) варка сырья
- в) охлаждение
- г) составление фарша
- д) заполнение оболочки и вязка батонов
- е) хранение
- ж) варка батонов

Ответ: б, а, г, д, ж, в, е.

21. Установить соответствие между категориями яиц и массой яйца:

- 1) отборная
- 2) I категория
- 3) II категория

- а) 55г
- б) 65г
- в) 45г

Ответ: 1 – б, 2 – а, 3 – в.

22. Выбрать правильные ответы: Кроме человека сибирской язвой болеют :

- а) птица
- б) овцы
- в) козы
- г) крупный рогатый скот
- д) свиньи
- е) лошади

Ответ: б, в, г, д, е.

23. Выбрать правильные ответы: Для человека и животных являются общими болезни:

- а) сибирская язва
- б) эмкар
- в) туберкулез
- г) бруцеллез

Ответ: а, в, г.

Ситуационное задание 1

При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?

Ответ.

При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола.

При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца более трех живых или погибших финн и при отсутствии или наличии не более трех финн на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши - голову и сердце направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы подвергают обеззараживанию.

Если в голове или сердце обнаружено менее трех финн, а на туше нет или менее трех финн, то тушу, голову и внутренние органы обеззараживают. Внутренний жир и шпик также обеззараживают. обеззараженные заморозкой или посолкой туши крс и свиней направляют на изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов. Обеззараженные субпродукты направляют на промпереработку.

Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.

Ситуационное задание 2

В неблагополучной по ящуре зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?

Ответ.

Существующие методы определения пастеризации основаны на инактивировании ферментов молока пероксидазы и фосфатазы при определённой температуре, а также изменении агрегатного состояния альбумина молока при нагревании.

1. Определение пероксидазы по реакции с йодистокалиевым крахмалом.

Метод основан на разложении перекиси водорода пероксидазой, содержащейся в молоке. Освобождающийся при разложении перекиси водорода активный кислород окисляет йодистый калий, освобождая йод, образующий с крахмалом соединение синего цвета. Пероксидаза инактивируется при температуре пастеризации не ниже + 80 °С с выдержкой 20 – 30 с.

2. Определение фосфатазы по реакции с фенолфталеинфосфатом натрия.

Метод основан на гидролизе фенолфталеинфосфата натрия ферментом фосфатазой, содержащейся в молоке. Освобождающийся при гидролизе фенолфталеин в щелочной среде даёт розовое окрашивание. Фосфатаза инактивируется при температуре пастеризации не ниже + 63 °С с выдержкой 30 мин.

3. Лактоальбуминовая проба.

Проба основана на свойстве альбуминовой фракции белка молока свертываться при нагревании выше + 80 °С. При таком режиме пастеризации коагулированный белок остается на стенках пастеризатора и при постановке лактоальбуминовой пробы его обнаружить не удастся.

Ситуационное задание 3

На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпании. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?

Ответ.

Мясо может быть использовано только на промпереработку, т.к. мы не видели что у него была тимпания, отбирается материал, а тушу в холодильник до выяснения причин.

Если подтверждается тимпания, то мяса отправляют на мясокомбинат с отметкой о проведенном вынужденном убое, если нет то в зависимости от поставленного диагноза.

Ситуационное задание 4

При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?

Ответ.

Т.к. процесс генерализованный при таком течении продукты убоя подлежат утилизации. Если процесс локализован только в одном органе, то он утилизируется, а туша отправляется на бакисследование. в случае если все чисто, мясо может использоваться только для приготовления вареных сортов колбас.

Ситуационное задание 5

При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?

Ответ.

Туши животных утилизируются, т.к. это труп и неважно через сколько вы прибыли на место случившегося.

Ситуационное задание 6

Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса темно-красный, почти коричневый, а после выдерживания на воздухе становится черно-красным с синеватым отливом. Цвет жира желтоватый, при 15-16С мягкий, температура плавления колеблется от 27 до 32°С.

Ответ. Конина

Ситуационное задание 7

Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса интенсивно-красный от светлых до темных оттенков. Цвет жира светло-желтый, при 15-16°С твердеет, при разминании между пальцами крошится. Температура плавления в пределах 45-52°С.

Ответ. Говядина

2.2. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация заключается в объективном выявлении результатов обучения, которые позволяют определить степень соответствия действительных результатов обучения и запланированных в программе. Направлена на оценивание обобщенных результатов обучения, выявление степени освоения студентами системы знаний и умений, полученных в результате изучения дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине включает:

- зачет

2.2.1 Зачет

Пояснительная записка

Зачетный билет включает 3 вопроса, два из которых позволяют оценить уровень знаний, приобретенных в процессе изучения теоретической части, а один (практического характера) – оценить уровень понимания студентом сути явления и способности высказывать суждения, рекомендации по заданной проблеме.

Вопросы к зачету разделены на 2 части:

- вопросы для оценки знаний теоретического курса
- вопросы для оценки понимания/умения (практического характера).

Для промежуточной аттестации в балльно-рейтинговой системе предусмотрено 30 баллов. Аттестация производится отдельно по каждому вопросу билета.

Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность ответа на один или два вопроса из билета по выбору преподавателя в том случае, если в результате текущей аттестации студент набрал более 70 баллов, поскольку суммарный результат по итогам текущей и промежуточной аттестации не может превышать 100 баллов.

Вопросы к зачету

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. История развития Отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Задачи профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
3. Убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Ветеринарно-санитарное значение и требования боенских предприятий к выбору места и строительству предприятия.
5. Структура убойного пункта, основные технологические операции на убойном пункте.
6. Современные технологические схемы убоя животных и переработки их туш и органов.
7. Особенности технологии переработки туш крупного рогатого скота.
8. Особенности технологии переработки туш мелкого рогатого скота.
9. Особенности технологии переработки туш свиней.
10. Организация рабочих мест по послеубойному ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов.
11. Морфологический состав мяса
12. Химический состав мяса.
13. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
14. Факторы влияющие на процесс созревания мяса.
15. Особенности ферментации мяса больных животных.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при аскаридозе свиней.

17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при гиподерматозе крупного рогатого скота.

18. Пищевой токсикоз, характеристика возбудителей.

19. Пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей

20. Сибирская язва (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).

21. Туберкулез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка)

22. Паратуберкулез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя)

23. Бруцеллез (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).

24. Листерия (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).

25. Чума свиней (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).

26. Рожа (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).

27. Ящур (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя).

28. Лептоспироз (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя)

29. Лейкоз (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия и оценка продуктов убоя).

30. Пастереллез (определение болезни, характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя)

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, сальмонеллез).

32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях (при желтухе, тимпании и механических повреждениях).

33. Цистицеркоз свиней и крупного рогатого скота (определение болезни и характеристика, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя)

34. Трихинеллез (определение болезни и характеристика, послеубойная диагностика,).
35. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE- пороки.
37. Общая характеристика стафилококков и стрептококков, патогенность и санитарная оценка
38. Основные признаки видов порчи мяса: не микробной этиологии - изменение цвета, запаха, загар и ветеринарная санитарная оценка.
39. Способы обезвреживания и пути реализации мяса и мясных продуктов при вынужденном убое
40. Товароведения мяса с/х животных.
41. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
42. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
43. Классификация мёда по происхождению и по способу переработки.
44. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лучевой болезни, вызванной внешним гамма-облучением.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных при отравлении органическими и минеральными ядами.
47. Химический состав и пищевая ценность куриных яиц.
48. Товароведческая классификация пищевых яиц по ГОСТ Р 31654-2012.
49. Пищевые и технические пороки яиц.
50. Пороки молока и их предупреждения.
51. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, лейкоз, ящур и др.)
52. Классификация кисломолочных продуктов и их пищевое, лечебно-диетическое значение.
53. Технология кисломолочных продуктов. Пороки кисломолочных продуктов.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при дифиллоботриозе.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при анизакидозе.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях (краснуха, оспа, вибриоз).

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. Санитарная оценка молока при радиационном поражении животных.

2. Способы дезактивации продуктов убоя животных, содержащих радиоактивные вещества.
3. Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, а также лечению антибиотиками.
4. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию отравляющих и радиоактивных веществ, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
5. Требование к диетическим и столовым пищевым яйцам.
6. Пороки, при которых яйца подлежат быстрой реализации, промышленной переработке или технической утилизации.
7. Физические свойства и химический состав молока коровы козы, овцы, буйволицы и других животных.
8. Основные факторы, влияющие на состав и свойства молока.
9. Бактерицидная фаза молока и ее значение.
10. Определение содержания жира и белка в молоке, кислотности, плотности, степени чистоты и бактериальную обсемененность.
11. Перечислите основные источники микрофлоры молока.
12. Ветеринарно-санитарная оценка молока при маститах.
13. Виды порчи сливочного масла.
14. Методы исследования молока при маститах коров.
15. Определение механической загрязненности молока.
16. Определение бактериальной обсемененности молока.
17. Отбор средней пробы молока для анализа. Способы ее консервирования.
18. Определение сухого остатка цельного и обезжиренного молока.
19. Контроль натуральности молока.
20. Пороки цвета и консистенции молока.
21. Исследование рыб на зараженность личинками гельминтов
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (живой, парной, сушеной и вяленой) рыбы.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (охлажденной и свежемороженой) рыбы
24. Методы исследования рыбы на свежесть.
25. Правила отбора проб меда.
26. Органолептические и физико-химические показатели меда.
27. Фальсификация меда и методы ее распознавания и санитарная оценка.
28. Методы определения натуральности меда.
29. Пищевая ценность свежих и сушеных грибов,
30. Классификация и санитарная оценка свежих грибов.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, крупы, зерновых и бобовых продуктов.
32. Правила отбора проб рыбы для исследования.
33. Определение влажности и кислотности в меде.
34. Определение цветочной пыльцы в меде.

35. Органолептические исследования овощей, фруктов и корнеклубнеплодов.

36. Определение кислотности квашеной капусты.

37. Отбор проб растительных продуктов для исследования.

38. Определение содержания нитратов в растительных продуктах.

Критерии оценивания

Для промежуточной аттестации в балльно-рейтинговой системе предусмотрено 30 баллов. Аттестация производится отдельно по каждому вопросу билета.

Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность ответа на один или два вопроса из билета по выбору преподавателя в том случае, если в результате текущей аттестации студент набрал более 70 баллов, поскольку суммарный результат по итогам текущей и промежуточной аттестации не может превышать 100 баллов.

2.2.2. Экзамен

По учебному плану не предусмотрен

2.2.3. Курсовая работа (курсовой проект)

По учебному плану не предусмотрена