

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»  
Кафедра - «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**УТВЕРЖДАЮ  
декан ФВМиБ  
проф. Т.Т. Тарчоков**

«27» мая 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.33 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Специальность **36.05.01 Ветеринария**

Квалификация выпускника – **ветеринарный врач**

Курс обучения **4,5 (5,6)**

Семестр **8,9 (9,10)**

Форма обучения **очная (заочная)**

**Нальчик – 2025**

Рабочая программа дисциплины **Б1.О.33 Ветеринарно-санитарная экспертиза** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 сентября 2017 г. № 974 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки специалистов по данной специальности.

Составитель рабочей программы

к.в.н., доцент  К.К. Умаров

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от «22» мая 2025г. №10

Зав. кафедрой, к.в.н., доцент  К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «23» мая 2025г. №5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с-х.н., профессор  Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025г

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, связанной с СанПином выпуском доброкачественных продуктов, изучением нормативной и технической документации и правилами по ветеринарно-санитарной экспертизы; формирование у студентов теоретических и практических основ научно-технической информации зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы; формирование у будущего специалиста научного мировоззрения о многообразии проводить научно-техническую информацию отечественно опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы; обладать комплексом научно-технической информации отечественно и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

**Задачи дисциплины** - формирование у студентов теоретических и практических основ, обеспечивающих сохранение качества и количества товаров, их потребительская ценность, классификация и ассортимент, способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, ветеринарные нормы и правила.

### 2. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ИД-3 <sub>ОПК-6</sub> . Обеспечивает проведение процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	<b>Знать:</b> проведение процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. <b>Уметь:</b> Обеспечивать проведение процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. <b>Владеть:</b> методами проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

ПК-5	Способен 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	ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Применяя знания государственных стандартов, проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и осуществляет контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, продуктов растительного происхождения, профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов.	<p><b>Знать:</b> Государственные стандарты, для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и осуществления контроля производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, продуктов растительного происхождения, профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов.</p> <p><b>Уметь:</b> Применять знания государственных стандартов, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и осуществляет контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, продуктов растительного происхождения, профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов.</p> <p><b>Владеть:</b> Знаниями государственных стандартов, методикой ветеринарно-санитарную экспертизы и осуществления контроля производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, продуктов растительного происхождения, профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов.</p>
------	--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре ПООП

Дисциплина Б1.О.33 Ветеринарно-санитарная экспертиза входит в базовую часть блока Б1, включенных в учебный план направления подготовки 36.05.01 Ветеринария

### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	
	семестр		семестр	
	8	9	10	11
<b>1. Контактная работа, з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>2,63/95</b>	<b>1,91/69</b>	<b>064/22</b>	<b>0,66/24</b>
лекции	36(16)*	16(6)*	8	6
лабораторные работы	36(2)*	32(4)*	8	10
практические занятия	18(8)*	16(4)*	4	6
групповые консультации	1	1	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	3		
контроль			5	5
промежуточная аттестация: экзамен	1	5	1	5
<b>2. Самостоятельная работа, з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>1,36/49</b>	<b>2,09/75</b>	<b>3,25/117</b>	<b>3,20/115</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам, практическим занятиям	22	48	112	110
подготовка к промежуточной аттестации	27	27	5	5
<b>Общая трудоемкость, з.е./час</b>	<b>4/144</b>	<b>4/144</b>	<b>4/144</b>	<b>4/144</b>

\* интерактивные занятия

#### 4.1. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов				
		Лекции	Лабор. работа	Прак занятия	Самост работы	Всего
1	Введение.	2	2	2	6	12
2	Убойные животные.	2(2)*	2(2)*	2	6	12(4)*
3	Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий	2	4	4	6	16
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных. Ветеринарное клеймение.	2(2)*	4(2)*	4	6	16(4)*
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое	2(2)*	4(2)*	4	6	16(4)*
6	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	2(2)*	2(2)*	2	6	12(4)*
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	6(2)*	12(4)*	4	14	36(6)*
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	6(2)*	12(4)*	4	12	34(6)*

9	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	4(2)*	8(2)*	4	10	26(4)*
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий	2(2)*	4(2)*	4	6	16(4)*
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2(2)*	4(2)*	4	6	16(4)
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, мяса и морских млекопитающих и беспозвоночных животных	2	2	2	14	20
13	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	2(2)*	5(2)*	5	6	18(4)
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	2	2	2	9	15
	Всего	38 (20)*	67(20)*	47	113	265(40)

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

**4.2. Содержания дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов				
		Лекции	Лабор. работа	Прак заняти я	Самост работы	Всего
1	Введение.				10	10
2	Убойные животные.	2(2)*			12	14(2)*
3	Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий			2	12	14
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных. Ветеринарное клеймение.	2(2)*	2(2)*	2	14	20(4)*
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое	2	2	2	16	22
6	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	2(2)*		2	14	18(2)*
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2	2(2)*	2	24	30
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2(2)*	2(2)*	2	28	34
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	2(2)*	2	2	24	34(2)*
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий		2	2	16	20
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи		2		18	20

12	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, мяса и морских млекопитающих и беспозвоночных животных			2	14	16
13	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	2(2)*	2	2	24	30(2)
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках		2		11	13
	Всего	16 (12)*	18(6)*	20	237	291(18)

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

##### 4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	<b>Раздел 1.</b> Цели, задачи и структура курса.	<b>Лекция №1</b> <b>Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.</b> <b>Общие положения о закупках скота и птицы</b> 1. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи. 2. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы. 3. Порядок закупок скота и птицы. 4. Скидки на сдаваемый скот.	2	
2	<b>Раздел 2.</b> Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации	<b>ЛЕКЦИЯ № 2. Тема: Типы мясоперерабатывающих предприятий (МПП). Требования, предъявляемые к убойным животным</b> 1. Типы МПП и их характеристика. 2. Требования, предъявляемые к местам убоя животных и принципы их организации. 3. Сырье для мясной промышленности.	2(2)*	2(2)*
		<b>ЛЕКЦИЯ № 3 Транспортировка убойных животных на МПП.</b> 1. Подготовка животных к транспортировке. 2. Перевозка животных транспортом различного вида. 3. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств. 4. Профилактика стресса у животных во время перевозки.	2	
		<b>ЛЕКЦИЯ № 4. Порядок приема и сдачи животных для убоя</b> 1. Прием убойного скота на мясокомбинаты. 2. Ветеринарно-санитарный осмотр и предубойное содержание животных. 3. Порядок подготовки, передачи скота на убой и переработку. Оформление документации по переработке скота, птицы, кроликов. 4. Порядок расчета за скот, птицу и кроликов. 5. Порядок сдачи-приемки скота от населения. Порядок приемки и переработки скота на давальческих условиях	2(2)*	2(2)*
3	<b>Раздел 3. Убой и переработка животных</b>	<b>ЛЕКЦИЯ №5. Тема: Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий</b> 1. Убой животных. 2. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш. а) Обработка туш крупного рогатого скота. б) Обработка туш свиней. в) Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота. г) Убой и первичная переработка птицы.	2(2)*	2

		<b>ЛЕКЦИЯ № 6. Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП</b> 1. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных. 2. Осмотр голов. 3. Осмотр внутренних органов. 4. Осмотр желудочно-кишечного тракта. 5. Осмотр туш. 6. ВСЭ тушек птицы.	2(2)*	2(2)*
4	<b>Раздел 4</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов и вынужденный убой</b>	<b>ЛЕКЦИЯ № 7. Тема: Морфология и химия мяса животных</b> 1. Понятие о мясе. Значение мяса как продукта питания. 2. Морфологический и химический состав мяса. 3. Физические свойства мяса. 4. Факторы влияния на качество.	2(2)*	2
		<b>ЛЕКЦИЯ № 8. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении</b> 1. Созревания мяса. Признаки созревшего мяса. 2. Виды порчи мяса и его санитарная оценка.	2(2)*	2(2)*
		<b>ЛЕКЦИЯ № 9. Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое</b> 1. ВСЭ туш и органов животных при экстренном убое. 2. Обеззараживание условно годного мяса. 3. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птиц.	2(2)*	2(2)*
5	<b>Раздел 5.</b> <b>Токсикоинфекции и токсикозы</b>	<b>Лекция №10 Тема: Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика</b> 1. Классификация пищевых заболеваний. 2. Пищевые токсикоинфекции. а) Сальмонеллезы. б) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой. в) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые <i>Cl. perfringens</i> . г) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые <i>B. Cereus</i> . 3. Пищевые бактериальные токсикозы. а) Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. б) Пищевые отравления, вызываемые токсином <i>Cl. Botulinum</i> (ботулизм). 4. Пищевые микотоксикозы 5. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы	2	1

6	<b><u>Раздел 6</u></b> <b><u>ВСЭ при</u></b> <b><u>инфекционных</u></b> <b><u>болезнях</u></b>	<p><b>Лекция №11 Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты</b></p> <p>1. Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</p>	2(2)*	
		<p><b>ЛЕКЦИЯ №12 Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты</b></p> <p>1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо.</p>	2(2)*	
6	<b><u>Раздел 6</u></b> <b><u>ВСЭ при</u></b> <b><u>болезнях</u></b> <b><u>незаразной</u></b> <b><u>этиологии</u></b>	<p><b>Лекция №13 Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии</b></p> <p>1. Болезни, обмена веществ.</p> <p>2. Желтушное окрашивание тканей, пигментация, механические повреждения тканей, ожоги.</p> <p>3. Гнойные воспаления, сепсис, гангрена, стресс.</p> <p>4. Патологические изменения в отдельных органах и тканях.</p> <p>5. Болезни, связанные с транспортировкой, лучевая болезнь.</p>	2(2)*	
		<p><b>Лекция №14 Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами</b></p> <p>1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и обработках химическими веществами.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении их радиоактивными веществами.</p>	2	
7	<b><u>Раздел 7</u></b> <b><u>ВСЭ птиц</u></b>	<p><b>ЛЕКЦИЯ №15 Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях</b></p> <p>1. ВСЭ продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.</p> <p>2. ВСЭ продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.</p> <p>3. ВСЭ продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение.</p>	2	

8	<b><u>Раздел 8</u></b> <b><u>ВСЭ мелких и</u></b> <b><u>диких животных</u></b>	<b>Лекция №16 Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи</b> 1. Закупки и переработка кроликов. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий. 5. Видовые особенности мяса диких животных и пернатой дичи. 6. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи. 7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.	2(2)*	
9	<b><u>Раздел 9 ВСЭ</u></b> <b><u>продуктов</u></b> <b><u>переработки</u></b> <b><u>мяса</u></b>	<b>Лекция №17 Тема: Технология и гигиена консервирования мяса для хранения</b> 1. Методы консервирования мяса. 2. Значение и сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей. 3. Способы посола и их характеристика. 4. Хранение солонины ее пороки и ВСЭ. 5. Копчение мяса. Сущность, способы и их характеристика.	2	
		<b>Лекция №18 Тема: Консервирование мяса низкой температурой</b> 1. Способы получения холода. 2. Охлаждение мяса. Хранение охлажденного мяса. 3. Замораживание мяса. Хранение мороженого мяса. 4. Размораживание (дефростация). 5. Пороки охлажденного и мороженого мяса. Ветсаннадзор и экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.	2	
		<b>Лекция №19 Тема: Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов</b> 1. Сырье и материалы для мясных консервов. 2. Технология мясных консервов. 3. Пороки консервов. 4. Ветсанэкспертиза при производстве баночных консервов.	2	
		<b>Лекция №20 Тема: Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий</b> 1. Определение и классификация колбасных изделий. 2. Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве. 3. Ветсанконтроль технологических процессов производства колбасных изделий. 4. Ветсанэкспертиза колбасных изделий.	2(2)*	
		<b>Лекция №21 Тема: Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья</b> 1. Состав и свойства жира-сырца. 2. Технология и гигиена вытопки животных жиров. 3. Пороки топленого жира. 4. Классификация, пищевая ценность и первичная обработка субпродуктов. 5. Номенклатура и обработка кишечного сырья. 6. Консервирование и хранение кишечного сырья. 7. Пороки кишок.	2	

		<b>Лекция №22 Тема: Технология кожевенного сырья</b> 1. Классификация шкур. 2. Консервирование шкур и их товарная оценка. 3. Пороки шкур, их ВСЭ и клеймение.	2	
10	<b>Раздел 10 ВСЭ</b> <b><u>молока и</u></b> <b><u>молочных</u></b> <b><u>продуктов</u></b>	<b>Лекция №23 Тема: Пищевое значение и химический состав молока</b> 1. Пищевое значение молока и молокообразование <b>2.</b> Химический состав молока 3. Физико-химические свойства молока. 4. Биологические свойства молока. 5. Технологические свойства молока. <b>6.</b> 4. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.	2	
		<b>Лекция №24 Тема: Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока</b> 1. Требования к заготавливаемому молоку. 2. Пороки молока 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.	2	
		<b>Лекция №25 Тема: Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов</b> 1. Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочнокислой закваски. 2. Основы технологии кефира, простокваши, кумыса, ацидофилина и ацидофильного молока. 3. Технология изготовления сметаны и творога 4. Основы технологии сливок и сливочного масла. 5. Технология и ВСЭ сыра.	2	
11	<b>Раздел 11 ВСЭ</b> <b><u>рыбы и рыбных</u></b> <b><u>продуктов</u></b>	<b>Лекция №26 Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии</b> 1. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. 2. ВСЭ свежей рыбы при инфекционных болезнях. 3. ВСЭ свежей рыбы при инвазионных болезнях а) инвазионные болезни рыб, опасные для человека; б) инвазионные болезни рыб, не опасные для человека	2(2)*	
		<b>Итого по дисциплине</b>	<b>52 (20)*</b>	<b>16 (12)*</b>

#### 4.3.2

#### Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость час	
			очно	заочно
1.	<b>Раздел 1. Цели, задачи и структура курса.</b>	Лабораторная работа №1. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.	2	

2	<b>Раздел 2. Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации</b>	Лабораторная работа № 2 Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.	2(2)*	
		Лабораторная работа №3 Убой животных. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш. Обработка туш крупного рогатого скота. Обработка туш свиней. Лаб. работа №4. Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота. Убой и первичная переработка птицы.	4	
		Лабораторная работа №5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных. Лаб. работа №6. Ветеринарное клеймение туш и органов. Ветеринарное клеймение мяса. Общие положения. Туши мяса и органы (мясо и субпродукты)	4(2)*	2
3	<b>Раздел 3. Вынужденный убой. Внутриветеринарный убой</b>	Лабораторная работа №7 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое. Лабораторная работа №8 Обеззараживание условно годного мяса. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птиц.	4(2)*	2
4	<b>Раздел 4. Токсикоинфекции и токсикозы</b>	Лабораторная работа №9 Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонеллы, их морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства, токсинообразование. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонеллы.	2(2)*	
4	<b>Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной, инвазионной и незаразной этиологии</b>	Лабораторная работа №10 Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя. Лаб. работа №11 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясо-продукты. Лабораторная работа №12 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Лабораторная работа №13 Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Лабораторная работа №14 Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека Лабораторная работа №15 Допуск животных к убою на мясо, задачи и порядок переработки больных животных, ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки продуктов убоя	12(2)*	2
		Лабораторная работа №16 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты Лабораторная работа №17 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо. Лабораторная работа №18 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо. Лабораторная работа №19 Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Лабораторная работа №20 Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека Лабораторная работа №21 Допуск животных к убою на мясо, задачи и порядок переработки больных животных, ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки	12(2)*	2

		продуктов убоя		
		Лабораторная работа №22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии Лабораторная работа №23. Болезни, обмена веществ. Желтушное окрашивание тканей, пигментация, механические повреждения тканей, ожоги. Лабораторная работа №24. Гнойные воспаления, сепсис, гангрена, стресс. Патологические изменения в отдельных органах и тканях. Болезни, связанные с транспортировкой, лучевая болезнь. Лабораторная работа №25. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах и патологии обмена веществ (истощении, гидремии, уремии и др.).	8(2)*	2
6	<b>Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Рыбы, раков, мяса морских млекопитающих</b>	Лабораторная работа №26. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней кроликов и нутрий Лабораторная работа №27. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней кроликов и нутрий Лабораторная работа №28. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Лабораторная работа №29. Послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы определения свежести по действующим Правилам. Лабораторная работа №30. Отбор проб. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть. Органолептические и лабораторные методы исследования по ГОСТ	4(2)* 4(4)* 2	2(2)* 2(2)* 
7	<b>Раздел 7. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока</b>	Лабораторная работа №31. Органолептические и лабораторные методы исследования по ГОСТ. Лабораторная работа №32. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении.	5	2(2)*
8	<b>Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>	Лабораторная работа №33. Задача лаборатории. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность грибов.	2	2
<b>Итого</b>			<b>68(20)</b>	<b>12(6)*</b>

\*Занятия, проводимые в интерактивной форме

#### 4.3.3

#### Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Тематика практических занятий	Трудоемкость час	
			очно	заочно

1.	<b>Раздел 1. Цели, задачи и структура курса.</b>	Практическое занятие №1. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных..	2	
2	<b>Раздел 2. Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации</b>	Практическое занятие № 2 Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.	2	
		Практическое занятие №3Обработка туш крупного рогатого скота. Обработка туш свиней.Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота. Убой и первичная переработка птицы.	2	2
		Практическое занятие №4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных. Практическое занятие №5. Ветеринарное клеймение туш и органов.	4	2
3	<b>Раздел 3. Вынужденный убой. Внутрихозяйственный убой</b>	Практическое занятие №6 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое Практическое занятие №7 Обеззараживание условно годного мяса.	4	2
4	<b>Раздел 4. Токсикоинфекции и токсикозы</b>	Практическое занятие №8 Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.	2	
4	<b>Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертизамяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной, инвазионной и незаразной этиологии</b>	Практическое занятие №9Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека Практическое занятие №10 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясо-продукты. Практическое занятие №11 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	6	2
		Практическое занятие №12 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты Практическое занятие №13 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо, дифференциальная диагностика. Практическое занятие №14 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо, дифференциальная диагностика.	6	2
		Практическое занятие №15. Патологические изменения в отдельных органах и тканях при болезнях незаразной этиологии Практическое занятие №16.Болезни, обмена веществ. Гнойные воспаления, сепсис, гангрена, стресс. Болезни желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем	4	2
6	<b>Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Рыбы, раков, мяса морских млекопитающих</b>	Практическое занятие №17. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней кроликов и нутрий Практическое занятие №18. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней кроликов и нутрий	4	2
		Практическое занятие №19. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.	2	2
		Практическое занятие №20. Отбор проб. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть. Органолептические и лабораторные методы исследования по ГОСТ	2	

7	<b>Раздел 7. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока</b>	Практическое занятие №21 Органолептические и лабораторные методы исследования по ГОСТ. Практическое занятие №22 Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока . Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока.	5	2
8	<b>Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>	Практическое занятие №23. Задача лаборатории. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты..	2	2
<b>Итого</b>			<b>34</b>	<b>6</b>

### 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Ветеринарно - санитарная экспертиза» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 145 (256) часа, из них 113 (237) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов.

При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 14 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзаменам. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

Основными формами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовка к лабораторной работе, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

№ п/п	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов очная форма обучения (заочная форма обучения)	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма контроля
1.	<u>Раздел 1.</u> Цели, задачи и структура курса.	8(16)	[1] Стр. 35-56,[2] Стр. 12-18 [4] Стр. 56-88,[5] Стр. 147	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена

			[6] Стр. 7-21	
2	Раздел 2. Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации	6(17)	[1]Стр. 14-173,[3] Стр. 55-94 [5] Стр. 22-40	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
		6(17)	[1]Стр. 25-34 [3]Стр. 26-33 [7] Стр. 31-64	Ответ во время экзамена
		6(17)	[1]Стр. 35-56,[2]Стр. 12-18 [4]Стр. 56-88,[5] Стр. 147 [6]Стр. 7-21	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям
3	Раздел 3. Вынужденный убой. Внутриветеринарный убой	6(17)	[3]Стр. 64-66 [5]Стр. 35-76	Ответ на экзамене
4	Раздел 4. Токсикоинфекции и токсикозы	6(17)	[1]Стр. 56-89,[2]Стр. 12-14 [5]Стр. 25-32	Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена
4	Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной, инвазионной и незаразной этиологии	6(17)	[1]Стр.375378,[2]Стр.178-188 [3]Стр. 104-115	Подготовка к сдаче экзамена
		6(17)	[1]Стр. 295-304 [3]Стр. 378-382 [6]Стр. 151-175	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
		6(17)	[1]Стр. 167-230,[2]Стр. 211-237,[5]Стр. 337-350	Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена
6	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Рыбы, раков, мяса морских млекопитающих	6(17)	[1]Стр. 352-356,[2]Стр. 142-149,[4]Стр. 178 [5] Стр. 295	Подготовка к сдаче экзамена
		7(16)	[1] Стр. 325-347 [2] Стр. 9-34	Ответ во время экзамена
		7(16)	[2]Стр. 104-106	Подготовка к сдаче экзамена
7	Раздел 7. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока	7(16)	[4]Стр. 56-88,[5] Стр. 147 [6]Стр. 7-21	Ответ во время экзамена
8	Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	37(9)	Выполненные лабораторные работы	Ответ во время экзамена
	Выполнение курсовой работы	5(5)		Защита курсовой работы
	Подготовка к промежуточной аттестации	27(14)	[1]; [2],[3],[4],[5], [6] Конспект лекций	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
<b>Итого:</b>		<b>145(256)</b>		

\* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

## 6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ п/п	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения
-------	--------------------------	------------------------------	--

			<b>дисциплины</b>
1.	Введение.	ОПК-3 ПК-1	<b>6 семестр</b> <b>1-ый рейтинг-контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Убойные животные.		
	Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий		
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных. Ветеринарное клеймение.	ОПК-3 ПК-1	<b>2-ой рейтинг контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое	ОПК-3 ПК-1	<b>3-ий рейтинг контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
4	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	ОПК-3 ПК-1	<b>7 семестр</b> <b>1-ый рейтинг-контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты		
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	ОПК-3 ПК-1	<b>2-ой рейтинг контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	ОПК-3 ПК-1	<b>3-ий рейтинг контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий		
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	ОПК-3 ПК-1	<b>8 семестр</b> <b>1-ый рейтинг-контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, мяса и морских млекопитающих и беспозвоночных животных		
8	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ОПК-3 ПК-1	<b>2-ой рейтинг контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)

9	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	ОПК-3 ПК-1	<b>3-ий рейтинг контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
---	---	---------------	---

## 6.2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков а также освоения, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

**Промежуточный контроль** проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ.
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

**15-20баллов** – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; формировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

**10-14баллов** – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

**До 10баллов** – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков

\* При проведении контрольно-рейтинговых точек два раза в семестр

## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе

### освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

**ОПК-3**- Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

**ПК-1** - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения

В процессе освоения образовательной программы компетенций ОПК-3, ПК-1, формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

#### Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Код компетенции	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-3	<b>Б1.О.30 Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>	<b>8</b>
	Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная	8
	Б3.01(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	10
ПК-1	Б1.В.1.14 Радиобиология и радиобиологическая экспертиза	6
	Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	7
	Б1.В.1.ДВ.05.02Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок	7
	Б1.В.1.09 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	8
	Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	8
	Б2.О.01 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	8
	<b>Б1.О.30 Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>	<b>8</b>
	Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках	8
	Б1.В.1.ДВ.03.02Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	8
	Б2.О.04(П)Производственная практика, ветеринарно-санитарная экспертиза	8
	Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	9
	Б1.В.1.ДВ.04.02Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах	9
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	10

\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

#### 7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми

формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

**Промежуточная аттестация** - зачет, экзамен (курсовая работа).

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Каждая контрольная точка, (согласно календарного учебного графика в семестре их 3), оценивается в 20 баллов, из которых 10 приходится на текущий контроль, 10 баллов на промежуточный. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

#### Индикаторы достижения компетенций\*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно / не зачтено	удовлетворительно / зачтено	хорошо / зачтено	отлично / зачтено
<b>ИД-1</b> опк-3.Выбирает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях (2 этап)	<b>Знать:</b> профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Не знает основные направления профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Частично знаком с основными направлениями профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;	Достаточно владеет знаниями о принципах профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;	В полной мере владеет принципами профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;
	<b>Уметь:</b> применять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Не обладает умениями применять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;	Частично обладает умениями применять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;	Умеет хорошо обосновать применять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;	В полной мере может обосновать применять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

	Владеть: принципами профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Не владеет принципами профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;	Не в полной мере владеет принципами профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;	Способен обеспечить на достаточном уровне принципы профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;	Владеет на высоком уровне методами профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;
<b>ИД-1<sub>ПК-1</sub></b> Применяет знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований (3 этап)	<b>Знать:</b> ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не знает ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Частично знаком с ветеринарно-санитарной экспертизой сырья и продуктов убоя животного происхождения;	Достаточно владеет ветеринарно-санитарной экспертизой сырья и продуктов убоя животного происхождения	В полной мере владеет ветеринарно-санитарной экспертизой сырья и продуктов убоя животного происхождения
	<b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не обладает умениями применять ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Частично обладает умениями применять ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения;	Умеет хорошо обосновать ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	В полной мере может применять ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения;
	<b>Владеть:</b> способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не владеет способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Не в полной мере владеет способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения;	Способен обеспечить на достаточном уровне проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	Владеет на высоком уровне методами проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения;

\*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к зачету, экзамену студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету, экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к зачету, экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На зачете и экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично) (зачтено)	85-100	оценку «отлично», или «зачтено» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо) (зачтено)	70-84	оценку «хорошо», или «зачтено» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно) (зачтено)	60-69	оценку «удовлетворительно», или «зачтено» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно) (не зачтено)	0-59	оценку «неудовлетворительно», или «не зачтено» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

#### 7.1. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикатора достижения компетенции ИД-1 ОПК-3, ИД-1 ПК-1 в процессе освоения образовательной программы

##### 7.1.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся Тестовые задания

#### 1. В каких нормативных документах регламентирован порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота?

- а. Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы;
- б. Правилами внутреннего распорядка;
- в. Правилами технического осмотра;

#### 2. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке крупного рогатого скота?

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

#### 3. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке свиней?

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

#### 3.1. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

### **3.2. Каков порядок осмотра жевательных мышц для исключения цистицеркоза?**

- а. Не разрезают жевательные мышцы пластами
- б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности
- в. Создается хороший доступ для контроля ротовой полости, языка, жевательных мышц, миндалин, глотки,

### **4. Какие группы лимфатических узлов подлежат обязательному осмотру:**

#### **4.1.) при осмотре головы:**

- а. всех групп лимфатических узлов, кроме подколенных;
- б. каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.

#### **4.2.) при осмотре легких.**

- а. Медиальные заглоточные лимфоузлы левый и правый, латеральные заглоточные лимфатические узлы;
- б. Каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.
- в. Бронхиальная группа состоит из левого, правого и среднего лимфоузлов. Средостенная группа лимфоузлов представлена краниальными, средними и дорсальными средостенными лимфоузлами;

### **5. Каков порядок осмотра селезенки?**

- а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глиссоновой капсулы (фиброзная оболочка печени - фиброзная оболочка, покрывающая печень, сращенная с висцеральной брюшиной и проникающая вглубь паренхимы) и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);
- б. Осмотр начинают с визуального контроля, обращая внимание на ее размеры, цвет капсулы, состояние краев и поверхности органа. Осматривают снаружи, пальпируют, при необходимости надрезают паренхиму и вскрывают лимфатические узлы.

### **6. Каков порядок осмотра сердца?**

- а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глиссоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);
- б. Вскрывают окологердечную сумку, осматривают состояние эпикарда, миокарда, разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривают состояние эндокарда и крови, производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрез мышца сердца на цистицеркоз, саркоцистоз

### **7. Каким образом исследуют паренхиму и желчные проходы при осмотре печени?**

- а. Осматривают и прощупывают с диафрагмальной и висцеральной сторон. В случае приращения диафрагмы и последнюю отделяют и осматривают паренхиму на наличие патологических изменений. Разрезают и осматривают порталы лимфатические узлы и делают с висцеральной стороны по ходу протоков 2-3 несквозных разреза для исключения фасциолеза, дикроцелиоза.
- б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

### **8. Каков порядок работы ветеринарно санитарного эксперта на 3-й точке осмотра?**

- а. осмотр внутренних органов;
- б. осмотр туш;
- в. финальный осмотр (финальная точка).

### **9. Для каких целей оборудуют финальную точку осмотра на конвейерной линии?**

- а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают

диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глассоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Финальная точка ветсанэкспертизы представляет собой закольцованный или параллельный от основной линии конвейера подвесной путь или отдельное помещение на завершающем этапе разделки туш, соединенные (входная и выходная стрелки) с общим конвейером переработки животных. Ветсанэкспертизу на этой точке осуществляют наиболее квалифицированные специалисты.

**10. В каких случаях ветеринарно санитарный эксперт обязан осмотреть лимфатические узлы на туше?**

а. Лимфатические узлы на туше вскрывают, когда к этому имеются показания в результате осмотра головы и внутренних органов.

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

**11. Каково расположение (топография) на туше лимфатических узлов, подлежащих осмотру?**

а. На туше, не вызывающей подозрений, нельзя вскрывать лимфатические узлы и разрезать мышцы, так как это снижает ее товарный вид и пригодность к длительному хранению. При подозрении на какие-либо патологические процессы и при уточнении диагноза обязательно вскрывают лимфоузлы туши.

б. К доступным и подлежащим осмотру на туше относят следующие лимфатические узлы: поверхностные и глубокие шейные, собственно подкрыльцовые и подкрыльцовые 1-го ребра, реберно-шейные, передний грудной, межреберные, поясничные, коленной складки, паховые поверхностные (надвымянные), паховые глубокие, подколенные, подвздошные и передние тазовые. Часть диафрагмы – исследуют на цистицеркоз. Лимфоузлы вскрывают, когда имеются показания.

**12. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?**

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

**13. Санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве**

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении сибирской язвы кормового происхождения выпускают без ограничений.!

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

в) При установлении бактериоскопическим исследованием сибирской язвы тушу с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования, уничтожают сжиганием при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

г) Туши и другие продукты убоя при обнаружении сибирской язвы выпускают без ограничений.

**14. Санитарная оценка продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле**

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении эмфизематозного карбункула выпускают без ограничений.

б) При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение 2 суток, тушу, а также внутренние органы, не имеющие патологоанатомических изменений, выпускают после проварки.

в) При наличии в мышцах дистрофических изменений или желтушного окрашивания, не исчезающего в течение 2 суток, тушу и все внутренние органы направляют на утилизацию.

г) При установлении бактериоскопическим исследованием эмфизематозного карбункула тушу с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов

бактериологического исследования, уничтожают сжиганием при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

### **15. Санитарная оценка продуктов убоя при ящуре**

а) При наличии множественных или обширных некротических очагов во многих мышцах (тазовые и грудные конечности, и др.), а также при осложненных формах болезни, сопровождающихся гангренозным или гнойным воспалением вымени, конечностей и других органов, тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

б) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

в) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

г) Туши и другие продукты убоя при обнаружении ящура кормового происхождения выпускают без ограничений.

### **16. Санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе**

а) При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение 2 суток, тушу, а также внутренние органы, не имеющие патологоанатомических изменений, выпускают после проварки.

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

в) Туши и другие продукты убоя при обнаружении трихинеллеза выпускают без ограничений.

г) При обнаружении хотя бы одной личинки трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности), тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию

### **17. Определение болезни Ауески**

а) Вирусное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами у всех животных, кроме свиней.

б) Инвазионное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами у всех животных, кроме свиней.

в) Бактериальное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами у всех животных, кроме свиней.

г) Острая инфекционная болезнь, протекающая с явлениями септицемии, крапивницы или с симптомами веррукузного эндокардита, серофибринозного полиартрита и некроза кожи.

### **18. Туберкулез. Определение болезни**

а) Заболевание животных, вызываемое мелкой палочковидной бактерией и характеризующееся поражением нервной системы, септическими явлениями, абортами и маститами. Восприимчивы к заболеванию крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи, лошади, кролики, а также куры, гуси, утки и индейки

б) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек

в) Природно-очаговая, трансмиссивная, инфекционная болезнь грызунов, сельскохозяйственных животных и птиц, проявляющаяся геморрагической септициемией,

лихорадкой, диареей, истощением, лимфаденитом, а также симптомами поражения нервной системы.

д) Инфекционное, природно-очаговое заболевание многих видов животных, в том числе и птиц, проявляющееся кратковременной лихорадкой, гемоглобинурией, желтушным окрашиванием и некрозами слизистых оболочек и кожи, атонией желудочно-кишечного тракта, абортами и маститами.

### **19. Предубойная диагностика лептоспироза**

а) Наиболее характерно признаки болезни выражены у взрослого крупного рогатого скота. У ягнят, телят и поросят они могут быть менее типичными.

б) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41<sup>0</sup>С), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

в) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканьем». На коже венчика копыт и меж копытной щели заметны отеки и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в своде меж копытной щели образуются папулы

д) У овец заболевание протекает значительно легче, чем у крупного рогатого скота. Наиболее постоянный признак — высокая температура. Образующиеся в ротовой полости афты, как правило, остаются незамеченными. При поражении венчика или свода меж копытной щели наблюдают хромоту.

### **20. Послеубойная диагностика при сибирской язве**

а) При септической форме находят резкое увеличение селезенки с пульпой черного цвета и мягкой консистенцией. Кровь густая, несвернувшаяся, темного цвета. В печени, сердце и почках отмечают дегенеративные изменения. Легкие отечны, с уплотненными участками. Лимфатические узлы увеличены, сочные, с кровоизлияниями

б) В паренхиматозных органах (чаще в лимфатических узлах легких) образуются творожисто-известковые образования в виде бугорков (туберкулов). Последние могут быть лимфоидного и эпителиоидного происхождения.

в) Основными клиническими признаками заболевания является наличие в рыхлой соединительной ткани крепитирующей опухоли. Кровоизлияния в эпикарде, на слизистой оболочке кишечника, на серозных оболочках. Селезенка слабо увеличена, иногда крепитирует, а может быть и без изменений. Дистрофия печени, почек, миокарда у только, что убитых печень красно-коричневая, полнокровна, дряблая, через несколько часов в ней обнаруживают сухие пористые очаги охряно-желтого цвета величиной до горошины, через 24 часа они увеличиваются до ореха и на разрезе имеют пористую структуру.

д) При осмотре туши выявляют истощение, серозные покровы сухие, так же как и подкожная клетчатка. Слизистые оболочки и органы цианотичны, паренхиматозные органы (печень, почки) кровенаполнены. Слизистые верхних дыхательных путей катарально воспалены; на слизистой рта и носа могут быть эрозии, покрытые серой корочкой слизи. Слизистая оболочка желудка гиперемирована, с кровоизлияниями и эрозиями.

### **21. Туберкулез – определение болезни**

а) антропозоонозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих

видов животных и для человека.

б) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи – слюна, с которой вирус попадает через рану при укусе или через повреждения на коже.

с) острая септическая болезнь, протекающая при явлениях общей интоксикации и местных поражениях воспалительного, отекающего, геморрагического характера с обильным газообразованием в пораженных тканях и их некрозом. Восприимчивы к заболеванию все виды животных и человек. Наиболее восприимчивы лошади, овцы и свиньи, менее крупный рогатый скот и козы.

д) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек. Болеют туберкулезом и хладнокровные животные.

## **22. Предубойная диагностика бруцеллеза**

а) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41<sup>0</sup>С), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

б) протекает хронически и в большинстве случаев латентно. Характерных признаков заболевания у убойных животных чаще нет, поэтому согласно инструкции по борьбе с болезнью животных введены обязательные серологические или аллергические методы исследования.

с) Наиболее характерно признаки болезни выражены у взрослого крупного рогатого скота. У ягнят, телят и поросят они могут быть менее типичными.

д) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканьем». На коже венчика копыт и межкопытной щели заметны отеки и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в своде межкопытной щели образуются папулы

## **23. Трихинеллез – определение болезни**

а) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек. Болеют туберкулезом и хладнокровные животные.

б) острая септическая болезнь, протекающая при явлениях общей интоксикации и местных поражениях воспалительного, отекающего, геморрагического характера с обильным газообразованием в пораженных тканях и их некрозом. Восприимчивы к заболеванию все виды животных и человек. Наиболее восприимчивы лошади, овцы и свиньи, менее крупный рогатый скот и козы.

с) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи – слюна, с которой вирус попадает через рану при укусе или через повреждения на коже.

д) Антропозоонозная остро и хронически протекающая болезнь многих видов млекопитающих ярко выраженного аллергического характера, вызываемая личинками и половозрелыми нематодами из рода трихинелла. Болеют свиньи, дикие кабаны, медведи, барсуки, собаки, кошки, волки, лисы, грызуны (крысы, мыши), нутрии, морские

млекопитающие крайнего севера (белухи, моржи, тюлени), а также человек.

#### **24. Предубойная диагностика при Африканской чуме свиней**

а) протекает хронически и в большинстве случаев латентно. Характерных признаков заболевания у убойных животных чаще нет, поэтому согласно инструкции по борьбе с болезнью животных введены обязательные серологические или аллергические методы исследования.

б) Болезнь протекает сверхостро, остро, подостро, хронически, а в энзоотичных зонах и бессимптомно. Сверхострое течение отмечают редко. При этом у заболевших животных температура тела повышается до 42°C, наблюдается упадок сил и угнетенное состояние. Животные поднимаются с трудом, выражена сильная одышка. При остром течении наблюдают повышение температуры тела до 42°C, угнетение, залеживание и неохотное поедание корма. Отмечаются шаткость при движении, признаки воспаления легких — дыхание становится коротким, прерывистым, поверхностным, иногда сопровождается кашлем. Резко выражено посинение кожи на различных участках с множественными кровоизлияниями. Особенно отчетливо это выражено в области живота, нижнечелюстного пространства и паха.

в) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41°C), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

г) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканьем». На коже венчика копыт и межкопытной щели заметны отеки и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в своде межкопытной щели образуются папулы.

#### **25. Послеубойная диагностика при Африканской чуме свиней**

а) Основными клиническими признаками заболевания является наличие в рыхлой соединительной ткани крепитирующей опухоли. Кровоизлияния в эпикарде, на слизистой оболочке кишечника, на серозных оболочках. Селезенка слабо увеличена, иногда крепитирует, а может быть и без изменений. Дистрофия печени, почек, миокарда у только, что убитых печень красно-коричневая, полнокровная, дряблая, через несколько часов в ней обнаруживают сухие пористые очаги охряно-желтого цвета величиной до горошины, через 24 часа они увеличиваются до ореха и на разрезе имеют пористую структуру.

б) При осмотре туши выявляют истощение, серозные покровы сухие, так же как и подкожная клетчатка. Слизистые оболочки и органы цианотичны, паренхиматозные органы (печень, почки) кровенаполнены. Слизистые верхних дыхательных путей катарально воспалены; на слизистой рта и носа могут быть эрозии, покрытые серой корочкой слизи. Слизистая оболочка желудка гиперемирована, с кровоизлияниями и эрозиями.

в) При септической форме находят резкое увеличение селезенки с пульпой черного цвета и мягкой консистенцией. Кровь густая, несвернувшаяся, темного цвета. В печени, сердце и почках отмечают дегенеративные изменения. Легкие отекают, с уплотненными участками. Лимфатические узлы увеличены, сочные, с кровоизлияниями.

г) Кожа ушных раковин, живота и внутренней поверхности бедер темно-красного цвета с синюшным оттенком с разлитыми кровоизлияниями. Кровеносные сосуды расширены. На серозных оболочках — разлитые кровоизлияния от мелких до кровоподтеков. Геморрагическое воспаление слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта. Почти всегда отмечают отек легких, серозно-геморрагическую пневмонию. Почки с многочисленными кровоизлияниями. Разлитые кровоизлияния наблюдают в почечной

лоханке. Лимфатические узлы, особенно желудочные, печеночные, почечные и брыжеечные, увеличены и с кровоизлияниями. Селезенка сильно увеличена, края ее закруглены, при надавливании легко разрывается.

## **26. Классическая чума свиней - определение болезни**

а) Инфекционное, высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся при остром течении септициемией и геморрагическим диатезом, при подостром и хроническом — крупозной пневмонией и крупозно-дифтеритическим колитом. В естественных условиях чумой болеют только домашние и дикие свиньи всех пород и возрастов; более восприимчивы к вирусу высокопородные свиньи.

б) Высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи, тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

в) антропонозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих видов животных и для человека.

г) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи — слюна, с которой вирус попадает через рану при укусе или через повреждения на коже.

## **27. Санитарная оценка при классической чуме свиней**

а) При наличии множественных или обширных некротических очагов во многих мышцах (тазовые и грудные конечности, и др.), а также при осложненных формах, сопровождающихся гангренозным или гнойным воспалением вымени, конечностей и других органов, тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

б) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

в) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

г) Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных по заболеванию чумой свиней, выпускать в сыром виде запрещается. При наличии дистрофических изменений в мускулатуре тушу с внутренними органами направляют на утилизацию. При отсутствии патологических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании их принимают после бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши выпускают после проварки или направляют на изготовление консервов.

## **28. Африканская чума свиней- определение болезни**

а) Высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи, тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

б) Инфекционное, высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся при остром течении септициемией и геморрагическим диатезом, при подостром и хроническом — крупозной пневмонией и крупозно-дифтеритическим колитом. В естественных условиях чумой болеют только домашние и дикие свиньи всех пород и возрастов; более восприимчивы к вирусу высокопородные свиньи.

в) Высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи,

тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

д) Антропозоонозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих видов животных и для человека.

### **29. Отбор проб продуктов животноводства**

а) Нельзя проводить отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

б) Категорически запрещено проводить отбор проб кроме мяса (оленины, кабанятины, конины, зайчатины, и от других видов промысловых животных, за исключением кенгуру, пингвинов, акулы), субпродуктов проводят на зверофермах.

с) Отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов проводят на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

д) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений

### **30. Правила упаковки проб для исследований**

а) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от всех животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

б) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от одного животного, а также каждую пробу продукции упаковывают отдельно в полиэтиленовые герметичные, в необходимых случаях стерильные, пакеты и затем в сейф-пакеты.

с) Пробы мяса без внутренних органов, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

д) Пробы внутренних органов без мяса, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

### **31. При убое животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкуру**

а) Нумеруют начиная с селезенки, кроме ливера и туши

б) Нумеруют разными номерами

с) Нумеруют по порядку начиная с головы.

**д) Нумеруют одним и тем же номером.**

### **32. Организация и методика послеубойной ветеринарно санитарной экспертизы туш, органов**

а) Мясо, признанное непригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

б) Мясо, признанное непригодным в пищу, не клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

с) Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

д) Мясо, признанное пригодным в пищу, подлежит конфискации и уничтожению, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

### **33. Как осуществляется прием животных. Порядок приемки убойных животных.**

а) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

б) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: ненормальную температуру тела, исхудание, угнетенное состояние, хромоту, слюнотечение, опухоли, язвы в ротовой полости, отсутствие жвачки, отказ от корма, понос, запор, вздутие живота, сухость зеркальца, истечение из естественных отверстий, учащенное дыхание, кашель, хрипы и др

с) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

д) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, и др

### **34. Порядок приемки убойных животных.**

а) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют на убой.

б) Больных животных изолируют, подвергают лечению сывороткой и спустя 14 суток со дня установления у них нормальной температуры направляют на убой;

с) Животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

д) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют на пастбище.

### **35. При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула.**

а) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания направляют на убой.

б) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии.

с) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с ненормальной температурой и имеющих клинические признаки заболевания направляют на убой.

д) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных направляют на убой для изготовления вареной колбасы.

### **36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при сибирской язве**

а) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь человека, все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, невосприимчивы.

б) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь только диких животных, сельскохозяйственные животные невосприимчивы.

с) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь всех видов сельскохозяйственных и многих видов диких животных, восприимчив и человек.

д) (Anthrax). Болезнь человека, невосприимчивы все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, и.

### **37. Методы выявления мяса, полученного от больных или вынужденно убитых в агональном состоянии животных.**

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

с) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, и др

д) Органолептические показатели. Внешние признаки, которые следует принимать во внимание при определении мяса павшего, больного или убитого в агонии животного, следующие: состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах. Кроме того, необходимо проводить пробу варкой.

### **38. Мясо животного, убитого в состоянии агонии**

а) Мясо животного, убитого в состоянии агонии, плохо обескровлено, с синюшной или сиреневато-розовой окраской лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольная реакция сопровождается образованием желеобразного сгустка.

б) больных животных изолируют, подвергают лечению сывороткой и спустя 14 суток со дня установления у них нормальной температуры направляют на убой;

с) животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

д) Мясо животного, убитого в состоянии агонии, хорошо обескровлено, с желтоватой окраской лимфатических узлов, рН 5,8 и выше, реакция на пероксидазу положительная.

### **39. Изменения в лимфатических узлах. В тушах здоровых и своевременно разделанных животных**

а) поверхность разреза лимфатических узлов светло-серого или слабо-желтого цвета.

б) лимфатические узлы на разрезе сиренево-розовой окраски.

с) поверхность разреза лимфатических узлов светло-розового или слабо-красного цвета.

д) поверхность разреза лимфатических узлов светло-белого или слабо-синего цвета.

### **40. У больных животных, убитых в агонии, лимфатические узлы на разрезе**

а) слабо-желтой окраски

б) слабо-серой окраски

с) слабо-зеленой окраски

д) сиренево-розовой окраски.

### **41. При обнаружении в продуктах убоя возбудителей инфекционных болезней**

а) тушу и внутренние органы используют согласно действующим правилам.

б) тушу и внутренние органы используют для производства колбасы.

с) тушу и внутренние органы используют для производства консервов.

д) тушу и внутренние органы используют для производства пельменей.

**42. Органолептическое исследование: для определения мяса павшего, больного или убитого в агонии животного при осмотре туши обращают внимание на состояние места зареза, степень обескровливания, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.**

а) при осмотре туши обращают внимание на состояние места обреза, наличие гипоксии и изменения в лимфатических кругах.

б) при осмотре туши обращают внимание на состояние места зареза, степень обескровливания, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.

с) при осмотре туши обращают внимание на состояние места подреза, степень обследования, наличие гипоксии и изменения в лимфатических кругах.

д) при осмотре туши животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

#### **43.Отбор проб продуктов животноводства**

а) Нельзя проводить отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

б) Категорически запрещено проводить отбор проб кроме мяса (оленины, кабанятины, конины, зайчатины, и от других видов промысловых животных, за исключением кенгуру, пингвинов, акулы), субпродуктов проводят на зверофермах.

с) Отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов проводят на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

д) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений

#### **44.Правила упаковки проб для исследований**

а) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от всех животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

б) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от одного животного, а также каждую пробу продукции упаковывают отдельно в полиэтиленовые герметичные, в необходимых случаях стерильные, пакеты и затем в сейф-пакеты.

с) Пробы мяса без внутренних органов, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

д) Пробы внутренних органов без мяса, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

#### **45.При убое животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкуру**

а) Нумеруют начиная с селезенки, кроме ливера и туши

б) Нумеруют разными номерами

с) Нумеруют по порядку начиная с головы.

**д) Нумеруют одним и тем же номером.**

#### **46.Организация и методика послеубойной ветеринарно санитарной экспертизы туш, органов**

а) Мясо, признанное непригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

б) Мясо, признанное непригодным в пищу, не клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

с) Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

д) Мясо, признанное пригодным в пищу, подлежит конфискации и уничтожению, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

#### **47.Как осуществляется прием животных. Порядок приемки убойных животных.**

а) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

б) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния

здоровья животного, следует считать: ненормальную температуру тела, исхудание, угнетенное состояние, хромоту, слюнотечение, опухоли, язвы в ротовой полости, отсутствие жвачки, отказ от корма, понос, запор, вздутие живота, сухость зеркальца, истечение из естественных отверстий, учащенное дыхание, кашель, хрипы и др

с) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

д) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, и др

#### **48. Порядок приемки убойных животных.**

а) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют на убой.

б) Больных животных изолируют, подвергают лечению сывороткой и спустя 14 суток со дня установления у них нормальной температуры направляют на убой;

с) Животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

д) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют пастбище.

#### **49. При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула.**

а) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания направляют на убой.

б) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии.

с) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с ненормальной температурой и имеющих клинические признаки заболевания направляют на убой.

д) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных направляют на убой для изготовления вареной колбасы.

#### **50. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при сибирской язве**

а) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь человека, все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, невосприимчивы.

б) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь только диких животных, сельскохозяйственные животные невосприимчивы.

с) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь всех видов сельскохозяйственных и многих видов диких животных, восприимчив и человек.

д) (Anthrax). Болезнь человека, невосприимчивы все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, и.

#### **51. Методы выявления мяса, полученного от больных или вынужденно убитых в агональном состоянии животных.**

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

с) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, и др

д) Органолептические показатели. Внешние признаки, которые следует принимать во внимание при определении мяса павшего, больного или убитого в агонии животного, следующие: состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах. Кроме того, необходимо проводить пробу варкой.

#### **52. Мясо животного, убитого в состоянии агонии**

а) Мясо животного, убитого в состоянии агонии, плохо обескровлено, с синюшной или сиреневато-розовой окраской лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольная реакция сопровождается образованием желеобразного сгустка.

б) больных животных изолируют, подвергают лечению сывороткой и спустя 14 суток со дня установления у них нормальной температуры направляют на убой;

в) животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

д) Мясо животного, убитого в состоянии агонии, хорошо обескровлено, с желтоватой окраской лимфатических узлов, рН 5,8 и выше, реакция на пероксидазу положительная.

#### **53. Изменения в лимфатических узлах. В тушах здоровых и своевременно разделанных животных**

а) поверхность разреза лимфатических узлов светло-серого или слабо-желтого цвета.

б) лимфатические узлы на разрезе сиренево-розовой окраски.

в) поверхность разреза лимфатических узлов светло-розового или слабо-красного цвета.

д) поверхность разреза лимфатических узлов светло-белого или слабо-синего цвета.

#### **55. У больных животных, убитых в агонии, лимфатические узлы на разрезе**

а) слабо-желтой окраски

б) слабо-серой окраски

в) слабо-зеленой окраски

д) сиренево-розовой окраски.

#### **56. При обнаружении в продуктах убоя возбудителей инфекционных болезней**

а) тушу и внутренние органы используют согласно действующим правилам.

б) тушу и внутренние органы используют для производства колбасы.

в) тушу и внутренние органы используют для производства консервов.

д) тушу и внутренние органы используют для производства пельменей.

**57. Органолептическое исследование: для определения мяса павшего, больного или убитого в агонии животного при осмотре туши обращают внимание на состояние места зареза, степень обескровливания, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.**

а) при осмотре туши обращают внимание на состояние места обреза, наличие гипоксии и изменения в лимфатических кругах.

б) при осмотре туши обращают внимание на состояние места зареза, степень обескровливания, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.

в) при осмотре туши обращают внимание на состояние места подреза, степень обследования, наличие гипоксии и изменения в лимфатических кругах.

д) при осмотре туши животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

#### **58. Санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве**

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении сибирской язвы кормового происхождения выпускают без ограничений.!

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на

промышленную переработку.

с) При установлении бактериоскопическим исследованием сибирской язвы тушу с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования, уничтожают сжиганием при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

д) Туши и другие продукты убоя при обнаружении сибирской язвы выпускают без ограничений.

#### **59. Санитарная оценка продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле**

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении эмфизематозного карбункула выпускают без ограничений.

б) При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение 2 суток, тушу, а также внутренние органы, не имеющие патологоанатомических изменений, выпускают после проварки.

с) При наличии в мышцах дистрофических изменений или желтушного окрашивания, не исчезающего в течение 2 суток, тушу и все внутренние органы направляют на утилизацию.

д) При установлении бактериоскопическим исследованием эмфизематозного карбункула тушу с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования, уничтожают сжиганием при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

#### **60. Санитарная оценка продуктов убоя при ящуре**

а) При наличии множественных или обширных некротических очагов во многих мышцах (тазовые и грудные конечности, анконеусы и др.), а также при осложненных формах болезни, сопровождающихся гангренозным или гнойным воспалением вымени, конечностей и других органов, тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

б) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

с) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

д) Туши и другие продукты убоя при обнаружении ящура кормового происхождения выпускают без ограничений.

#### **61. Санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе**

а) При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение 2 суток, тушу, а также внутренние органы, не имеющие патологоанатомических изменений, выпускают после проварки.

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

с) Туши и другие продукты убоя при обнаружении трихинеллеза выпускают без ограничений.

д) При обнаружении хотя бы одной личинки трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности), тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию

#### **62. Определение болезни Ауески**

а) Вирусное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами у всех животных, кроме свиней.

б) Инвазионное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами у всех животных, кроме свиней.

с) Бактериальное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами

у всех животных, кроме свиней.

д) Острая инфекционная болезнь, протекающая с явлениями септицемии, крапивницы или с симптомами веррукозного эндокардита, серофибринозного полиартрита и некроза кожи.

### **63. Туберкулез. Определение болезни**

а) Заболевание животных, вызываемое мелкой палочковидной бактерией и характеризующееся поражением нервной системы, септическими явлениями, абортами и маститами. Восприимчивы к заболеванию крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи, лошади, кролики, а также куры, гуси, утки и индейки

б) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек

с) Природно-очаговая, трансмиссивная, инфекционная болезнь грызунов, сельскохозяйственных животных и птиц, проявляющаяся геморрагической септицемией, лихорадкой, диареей, истощением, лимфаденитом, а также симптомами поражения нервной системы.

д) Инфекционное, природно-очаговое заболевание многих видов животных, в том числе и птиц, проявляющееся кратковременной лихорадкой, гемоглобинурией, желтушным окрашиванием и некрозами слизистых оболочек и кожи, атонией желудочно-кишечного тракта, абортами и маститами.

### **64. Предубойная диагностика лептоспироза**

а) Наиболее характерно признаки болезни выражены у взрослого крупного рогатого скота. У ягнят, телят и поросят они могут быть менее типичными.

б) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41<sup>0</sup>С), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

с) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканьем». На коже венчика копыт и межкопытной щели заметны отеки и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в своде межкопытной щели образуются папулы

д) У овец заболевание протекает значительно легче, чем у крупного рогатого скота. Наиболее постоянный признак — высокая температура. Образующиеся в ротовой полости афты, как правило, остаются незамеченными. При поражении венчика или свода межкопытной щели наблюдают хромоту.

### **65. Послеубойная диагностика при сибирской язве**

а) При септической форме находят резкое увеличение селезенки с пульпой черного цвета и мягкой консистенцией. Кровь густая, несвернувшаяся, темного цвета. В печени, сердце и почках отмечают дегенеративные изменения. Легкие отечны, с уплотненными участками. Лимфатические узлы увеличены, сочные, с кровоизлияниями

б) В паренхиматозных органах (чаще в лимфатических узлах легких) образуются творожисто-известковые образования в виде бугорков (туберкулов). Последние могут быть лимфоидного и эпителиоидного происхождения.

с) Основными клиническими признаками заболевания является наличие в рыхлой

соединительной ткани крепящей опухоль. Кровоизлияния в эпикарде, на слизистой оболочке кишечника, на серозных оболочках. Селезенка слабо увеличена, иногда крепится, а может быть и без изменений. Дистрофия печени, почек, миокарда у только, что убитых печень красно-коричневая, полнокровна, дряблая, через несколько часов в ней обнаруживают сухие пористые очаги охряно-желтого цвета величиной до горошины, через 24 часа они увеличиваются до ореха и на разрезе имеют пористую структуру.

д) При осмотре туши выявляют истощение, серозные покровы сухие, так же как и подкожная клетчатка. Слизистые оболочки и органы цианотичны, паренхиматозные органы (печень, почки) кровенаполнены. Слизистые верхних дыхательных путей катарально воспалены; на слизистой рта и носа могут быть эрозии, покрытые серой корочкой слизи. Слизистая оболочка желудка гиперемирована, с кровоизлияниями и эрозиями.

#### **66. Туберкулез – определение болезни**

а) антропоозоонозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих видов животных и для человека.

б) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи – слюна, с которой вирус попадает через рану при укусе или через повреждения на коже.

в) острая септическая болезнь, протекающая при явлениях общей интоксикации и местных поражениях воспалительного, отекающего, геморрагического характера с обильным газообразованием в пораженных тканях и их некрозом. Восприимчивы к заболеванию все виды животных и человек. Наиболее восприимчивы лошади, овцы и свиньи, менее крупный рогатый скот и козы.

г) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек. Болеют туберкулезом и хладнокровные животные.

#### **67. Предубойная диагностика бруцеллеза**

а) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41<sup>0</sup>C), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

б) протекает хронически и в большинстве случаев латентно. Характерных признаков заболевания у убойных животных чаще нет, поэтому согласно инструкции по борьбе с болезнью животных введены обязательные серологические или аллергические методы исследования.

в) Наиболее характерно признаки болезни выражены у взрослого крупного рогатого скота. У ягнят, телят и поросят они могут быть менее типичными.

г) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканием». На коже венчика копыт и межкопытной щели заметны отечность и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в свод е межкопытной щели образуются папулы

#### **68. Трихинеллез – определение болезни**

а) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в

различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек. Болеют туберкулезом и хладнокровные животные.

б) острая септическая болезнь, протекающая при явлениях общей интоксикации и местных поражениях воспалительного, отекающего, геморрагического характера с обильным газообразованием в пораженных тканях и их некрозом. Восприимчивы к заболеванию все виды животных и человек. Наиболее восприимчивы лошади, овцы и свиньи, менее крупный рогатый скот и козы.

в) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи — слюна, с которой вирус попадает через рану при укусе или через повреждения на коже.

г) Антропозоонозная остро и хронически протекающая болезнь многих видов млекопитающих ярко выраженного аллергического характера, вызываемая личинками и половозрелыми нематодами из рода трихинеллы. Болеют свиньи, дикие кабаны, медведи, барсуки, собаки, кошки, волки, лисы, грызуны (крысы, мыши), нутрии, морские млекопитающие крайнего севера (белухи, моржи, тюлени), а также человек.

### **69. Предубойная диагностика при Африканской чуме свиней**

а) протекает хронически и в большинстве случаев латентно. Характерных признаков заболевания у убойных животных чаще нет, поэтому согласно инструкции по борьбе с болезнью животных введены обязательные серологические или аллергические методы исследования.

б) Болезнь протекает сверхостро, остро, подостро, хронически, а в энзоотичных зонах и бессимптомно. Сверхострое течение отмечают редко. При этом у заболевших животных температура тела повышается до 42°C, наблюдается упадок сил и угнетенное состояние. Животные поднимаются с трудом, выражена сильная одышка. При остром течении наблюдают повышение температуры тела до 42°C, угнетение, залеживание и неохотное поедание корма. Отмечаются шаткость при движении, признаки воспаления легких — дыхание становится коротким, прерывистым, поверхностным, иногда сопровождается кашлем. Резко выражено посинение кожи на различных участках с множественными кровоизлияниями. Особенно отчетливо это выражено в области живота, нижнечелюстного пространства и паха.

в) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41°C), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

г) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканьем». На коже венчика копыт и межкопытной щели заметны отеки и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в своде межкопытной щели образуются папулы.

### **70. Послеубойная диагностика при Африканской чуме свиней**

а) Основными клиническими признаками заболевания является наличие в рыхлой соединительной ткани крепящей опухоль. Кровоизлияния в эпикарде, на слизистой оболочке кишечника, на серозных оболочках. Селезенка слабо увеличена, иногда крепится, а может быть и без изменений. Дистрофия печени, почек, миокарда у только что убитых печени красно-коричневая, полнокровная, дряблая, через несколько часов в ней обнаруживают сухие пористые очаги охряно-желтого цвета величиной до горошины, через 24

часа они увеличиваются до ореха и на разрезе имеют пористую структуру.

б) При осмотре туши выявляют истощение, серозные покровы сухие, так же как и подкожная клетчатка. Слизистые оболочки и органы цианотичны, паренхиматозные органы (печень, почки) кровенаполнены. Слизистые верхних дыхательных путей катарально воспалены; на слизистой рта и носа могут быть эрозии, покрытые серой корочкой слизи. Слизистая оболочка желудка гиперемирована, с кровоизлияниями и эрозиями.

в) При септической форме находят резкое увеличение селезенки с пульпой черного цвета и мягкой консистенцией. Кровь густая, несвернувшаяся, темного цвета. В печени, сердце и почках отмечают дегенеративные изменения. Легкие отечны, с уплотненными участками. Лимфатические узлы увеличены, сочные, с кровоизлияниями

г) Кожа ушных раковин, живота и внутренней поверхности бедер темно-красного цвета с синюшным оттенком с разлитыми кровоизлияниями. Кровеносные сосуды расширены. На серозных оболочках — разлитые кровоизлияния от мелких до кровоподтеков. Геморрагическое воспаление слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта. Почти всегда отмечают отек легких, серозно-геморрагическую пневмонию. Почки с многочисленными кровоизлияниями. Разлитые кровоизлияния наблюдают в почечной лоханке. Лимфатические узлы, особенно желудочные, печеночные, почечные и брыжеечные, увеличены и с кровоизлияниями. Селезенка сильно увеличена, края ее закруглены, при надавливании легко разрывается.

## **71. Классическая чума свиней - определение болезни**

а) Инфекционное, высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся при остром течении септициемией и геморрагическим диатезом, при подостром и хроническом — крупозной пневмонией и крупозно-дифтеритическим колитом. В естественных условиях чумой болеют только домашние и дикие свиньи всех пород и возрастов; более восприимчивы к вирусу высокопородные свиньи.

б) Высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи, тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

в) антропозоонозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих видов животных и для человека.

г) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи — слюна, с которой вирус попадает через рану при укусе или через повреждения на коже.

## **72. Санитарная оценка при классической чуме свиней**

а) При наличии множественных или обширных некротических очагов во многих мышцах (тазовые и грудные конечности, анконусы и др.), а также при осложненных формах, сопровождающихся гангренозным или гнойным воспалением вымени, конечностей и других органов, тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

б) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

в) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

г) Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных по заболеванию чумой свиней, выпускать в сыром виде запрещается. При наличии дистрофических изменений в мускулатуре тушу с внутренними органами направляют на утилизацию. При отсутствии патологических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании их принимают после бактериологического исследования на сальмонеллы. При

этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши выпускают после проварки или направляют на изготовление консервов.

### **73. Африканская чума свиней- определение болезни**

а) Высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи, тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

б) Инфекционное, высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся при остром течении септициемией и геморрагическим диатезом, при подостром и хроническом — крупозной пневмонией и крупозно-дифтеритическим колитом. В естественных условиях чумой болеют только домашние и дикие свиньи всех пород и возрастов; более восприимчивы к вирусу высокопородные свиньи.

в) Высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи, тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

г) Антропоозоозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих видов животных и для человека.

а)

б)

в)

г)

а)

б)

в)

г)

**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных заболеваниях**

### **74. Возбудитель финноза крупного рогатого скота**

бактерия

вирус

гельминт

### **75. Санитарная оценка мяса при финнозе крупного рогатого скота**

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

### **76. Возбудитель финноза свиней**

T. ovis

T. saginatus

C. cellulose

### **77. Санитарная оценка мяса при финнозе свиней**

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

### **78. Возбудитель трихинеллеза свиней**

бактерия

вирус

гельминт

### **79. Санитарная оценка мяса при трихинеллезе**

техническая утилизация

промышленная переработка  
без ограничения

**80. Санитарная оценка мяса при эхинококкозе**

техническая утилизация  
промышленная переработка  
без ограничения

**81. Возбудитель фасциолеза**

*F. hepatica*  
*E. granulosus*  
*S. tenella*

**82. Санитарная оценка при аскаридозе**

техническая утилизация  
промышленная переработка  
без ограничения

Ответы:

- 1.3
- 2.2
- 3.3
- 4.2
- 5.3
- 6.1
- 7.1
- 8.1.
- 9.1.3.

**ВСЭ продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях**

**83. Болезни преимущественно крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, связанные с нарушением белкового, углеводного и жирового обменов**

эндемическая остеодистрофия  
кетоз  
беломышечная болезнь

**84. Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни**

- 1. техническая утилизация
- 2. промышленная переработка
- 3. без ограничения

**85. Санитарная оценка при алиментарной дистрофии**

- 1. техническая утилизация
- 2. промышленная переработка
- 3. без ограничения

**86. Санитарная оценка при эндемической дистрофии**

- 1. техническая утилизация
- 2. промышленная переработка
- 3. без ограничения

**87. Санитарная оценка при кетозе**

- 1. техническая утилизация
- 2. промышленная переработка
- 3. без ограничения

Ответы:

- 1.2
- 2.1
- 3.1.2.
- 4.1.2.
- 5.1.2.

**88. В каких нормативных документах регламентирован порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота?**

- а. Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы;
- б. Правилами внутреннего распорядка;
- в. Правилами технического осмотра;

**89. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке крупного рогатого скота?**

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

**90. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке свиней?**

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

**91. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?**

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

**92. Каков порядок осмотра жевательных мышц для исключения цистицеркоза?**

- а. Не разрезают жевательные мышцы пластами
- б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности
- в. Создается хороший доступ для контроля ротовой полости, языка, жевательных мышц, миндалин, глотки,

**93. Какие группы лимфатических узлов подлежат обязательному осмотру:**

**94. при осмотре головы:**

- а. всех групп лимфатических узлов, кроме подколенных;
- б. каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.

**95.) при осмотре легких.**

- а. Медиальные заглоточные лимфоузлы левый и правый, латеральные заглоточные лимфатические узлы;
- б. Каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.
- в. Бронхиальная группа состоит из левого, правого и среднего лимфоузлов. Средостенная группа лимфоузлов представлена краниальными, средними и дорсальными средостенными лимфоузлами;

**96. Каков порядок осмотра селезенки?**

- а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глиссоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

- б. Осмотр начинают с визуального контроля, обращая внимание на ее размеры, цвет капсулы, состояние краев и поверхности органа. Осматривают снаружи, пальпируют, при необходимости надрезают паренхиму и вскрывают лимфатические узлы.

**97. Каков порядок осмотра сердца?**

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глассоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Вскрывают окологердечную сумку, осматривают состояние эпикарда, миокарда, разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривают состояние эндокарда и крови, производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрез мышца сердца на цистицеркоз, саркоцистоз

**98. Каким образом исследуют паренхиму и желчные проходы при осмотре печени?**

а. Осматривают и прощупывают с диафрагмальной и висцеральной сторон. В случае приращения диафрагмы и последнюю отделяют и осматривают паренхиму на наличие патизменений. Разрезают и осматривают порталы лимфатические узлы и делают с висцеральной стороны по ходу протоков 2-3 несквозных разреза для исключения фасциолеза, микроцелиоза.

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

**99. Каков порядок работы ветеринарно санитарного эксперта на 3-й точке осмотра?**

а. осмотр внутренних органов;

б. осмотр туш;

в. финальный осмотр (финальная точка).

**100. Для каких целей оборудуют финальную точку осмотра на конвейерной линии?**

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глассоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Финальная точка ветеринарно санитарной экспертизы представляет собой закольцованный или параллельный от основной линии конвейера подвесной путь или отдельное помещение на завершающем этапе разделки туш, соединенные (входная и выходная стрелки) с общим конвейером переработки животных. Ветеринарно санитарную экспертизу на этой точке осуществляют наиболее квалифицированные специалисты.

**101. В каких случаях ветеринарно санитарный эксперт обязан осмотреть лимфатические узлы на туше?**

а. Лимфатические узлы на туше вскрывают, когда к этому имеются показания в результате осмотра головы и внутренних органов.

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

**102. Каково расположение (топография) на туше лимфатических узлов, подлежащих осмотру?**

а. На туше, не вызывающей подозрений. нельзя вскрывать лимфатические узлы и разрезать мышцы, так как это снижает ее товарный вид и пригодность к длительному хранению. При подозрении на какие-либо патологические процессы и при уточнении диагноза обязательно вскрывают лимфоузлы туши.

б. К доступным и подлежащим осмотру на туше относят следующие лимфатические узлы: поверхностные и глубокие шейные, собственно подкрыльцовые и подкрыльцовые 1 -го ребра, реберно-шейные, передний грудной, межреберные, поясничные, коленной складки, паховые поверхностные (надвымянные), паховые глубокие, подколенные, подвздошные и передние тазовые. Часть диафрагмы – исследуют на цистицеркоз. Лимфоузлы вскрывают, когда имеются показания.

**103. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?**

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

**104. В чем заключаются особенности осмотра продуктов убоя мелкого рогатого скота?**

а. Особенностью осмотра является ветеринарный контроль туши на наличие поражений казеозным лимфаденитом, для чего пальпируют, а при необходимости вскрывают лимфоузлы - поверхностный шейный и коленной складки. Поверхностно-шейные и надколенные лимфоузлы могут быть поражены псевдотуберкулезом (иерсиниозом), они уплотнены, увеличены в размере.

б. К доступным и подлежащим осмотру на туше относят следующие лимфатические узлы: поверхностные и глубокие шейные, собственно подкрыльцовые и подкрыльцовые 1 -го ребра, реберно-шейные, передний грудной, межреберные, поясничные, коленной складки, паховые поверхностные (надвымянные), паховые глубокие, подколенные, подвздошные и передние тазовые. Часть диафрагмы – исследуют на цистицеркоз. Лимфоузлы вскрывают, когда имеются показания.

**105. Правила ветеринарного осмотра убойных животных**

**А. Порядок предубойного осмотра убойных животных:**

1. К убою на мясо не допускаются здоровые домашние животные, а только больные и подозрительные по заболеванию
2. К убою на мясо допускаются только крупные домашние животные
3. К убою на мясо допускаются только здоровые домашние животные
4. К убою на мясо допускаются только животные, от которых нужно быстро избавиться
5. К убою на мясо допускаются только животные, имеющие температуру 36,6 °С.

**106. Запрещается убой на мясо животных:**

1. Больных и подозрительных по заболеванию инфекционными болезнями находящихся в состоянии агонии, которое устанавливает только ветеринарный специалист;
2. Привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы в течение 14 дней после прививок (лечения), привитых инактивированной вакциной против ящура в течение 21 дня, а также животных, которым применяли антибиотики с лечебной и профилактической целью в течение срока, указанного в наставлениях по применению;
3. Моложе 14 дней, клинически больных, с неустановленным диагнозом болезни; больных незаразными болезнями, имеющих повышенную или пониженную температуру тела
4. Без проведения предубойного осмотра, заключающегося в измерении температуры, пульса, дыхания и изучении состояния доступных слизистых оболочек, общего состояния животного и присутствия аппетита

**107. Послеубойный осмотр туш и внутренних органов:**

1. Исследование головы. Осматривают зубы, язык и слизистую оболочку глаз. Если на языке нет видимых патологических изменений, его аккуратно втягивают обратно. Вскрывают надчелюстные, межглоточные (передние и задние), крупноушные лимфатические узлы.
2. Исследование головы. Осматривают губы, язык и слизистую оболочку ротовой полости. Если на языке нет видимых патологических изменений, его не разрезают. Вскрывают подчелюстные, заглоточные (средние и боковые), околоушные лимфатические узлы.
3. Исследование головы. Осматривать голову должен ветеринарный инспектор соответствующей территории с последующим клеймением «Предварительный осмотр». После этого, проводить какие либо экспертизы категорически запрещено.
4. Исследование головы. Осматривать голову должен профессиональный стилист, результат здоровые стильные волосы.
5. Осматривают и разрезают жевательные мышцы пластами на всю ширину, параллельно их поверхности (наружные – двумя разрезами, внутренние - одним) с каждой стороны (на цистицеркоз).

#### **108. Исследование селезёнки:**

1. Исследование внутренних органов начинают с толстого кишечника, с учётом роли кишечника в септическом процессе.
2. Исследование внутренних органов начинают с селезёнки, с учётом её роли в септическом процессе.
3. Исследование внутренних органов начинают с толстого кишечника, с учётом роли кишечника в септическом процессе.
4. Селезенку осматривают снаружи, а затем надрезают вдоль и определяют внешний вид и консистенцию пульпы
5. Селезенку осматривают до убоя животного, а затем разрезают поперёк и определяют запах пульпы

#### **109. Исследование ливера.**

1. К ливеру относят сердце, лёгкие, трахею, печень, диафрагму, извлеченные из туши в их естественном соединении
2. К ливеру относят рубец, сетку, книжку, сычуг, извлеченные из туши в их естественном соединении
3. Исследование сердца. Вскрывают окологердечную сумку. Осматривают состояние перикарда и эпикарда
4. Исследование сердца. Проводят несколько продольных и поперечных несквозных разрезов мышц сердца (на цистицеркоз).

#### **110. Определение видовой принадлежности мяса. органолептические и лабораторные методы**

##### **111. С какой целью и в каких случаях применяют методы определения видовой принадлежности мяса?**

- а. Особенностью осмотра является ветеринарный контроль туши на наличие поражений казеозным лимфаденитом, для чего пальпируют, а при необходимости вскрывают лимфоузлы - поверхностный шейный и коленной складки. Поверхностно-шейные и надколенные лимфоузлы могут быть поражены псевдотуберкулезом (иерсиниозом), они уплотнены, увеличены в размере.
- б. в случаях подмены мяса одного другим (фальсификация), браконьерства, хищений. Существуют ориентировочные и достоверные (точные) методы определения видовой принадлежности мяса.

##### **112. Как отличаются туши лошадей и крупного рогатого скота, овец и коз по их конфигурации?**

- а. У лошади шея длинная, сравнительно тонкая, в подкожной клетчатке сильно развита соединительная ткань; у упитанных лошадей на шее имеется слой жира, круп выпуклый, седалищные бугры выступают слабо. У крупного рогатого скота шея широкая, короткая, подкожная клетчатка на шее даже у хорошо упитанных животных содержит мало жира, седалищные бугры четко выступают. У овец задняя часть туши массивная и широкая, холка почти не выступает над линией спины, шея круглая. У козых туш задняя часть узкая, грудная клетка менее округлая, холка над линией спины заметно выступает, шея овально сжата. У собак задняя часть узкая, грудная клетка овальная, холка не выступает над линией спины, шея округлая.

##### **113. Назовите температуры плавления жира крупного рогатого скота, овец, коз, лошадей, собак, свиней, кроликов и нутрий.**

- а. Говяжий 40-48; Бараний 44-55; Конский 30 ; Свиной 28-40; Дикого кабана 30-35; Козий 43; Собачий 22-23; Кроличий 22-25 ; Нутриный 28,5; Кошачий 39,0 ; Медвежий 32-36.
- б. Говяжий 54-58; Бараний 54-75; Конский 60 ; Свиной 48-54; Дикого кабана 40-45; Козий 53; Собачий 42-43; Кроличий 32-35 ; Нутриный 48,5; Кошачий 49,0 ; Медвежий 52-56.

##### **114. В чем заключается сущность реакции на гликоген?**

- а. Сущность этой реакции состоит в том, что сложные полисахариды являются индикаторами на йод и в присутствии его дают цветную реакцию (гликоген окрашивается в красный цвет, крахмал — в синий).
- б. Реакция образования УДФ-глюкозы обуславливает необратимость всей серии

реакций, протекающих при синтезе гликогена...функция мышечного гликогена заключается в освобождении глюкозо-6-фосфата, потребляемого в самой мышце.

в. Сущность реакции заключается в том, что после окисления йодной кислотой (или реакции с периодатом) образующиеся альдегиды дают с фуксином Шиффа красное окрашивание.

8. В чем заключается сущность реакции преципитации?

**115. С какой целью применяется полимеразная цепная реакция в определении видовой принадлежности мяса?**

а. Циклический ферментативный процесс. С целью получения лабораторной пробы при помощи автоматического дозатора.

б. Определение видовой принадлежности выделенной днк с помощью наборов species ident

**Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных заболеваниях**

**116. Возбудитель сибирской язвы**

1. Bac. anthracis
2. Bac. subtilis
3. Bac. megaterium

**117. Санитарная оценка мяса при сибирской язве**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**118. Возбудитель туберкулеза человека**

1. M. bovis
2. M. avium
3. M. tuberculosis

**119. Санитарная оценка мяса при туберкулезе**

1. без ограничения
2. тощие туши на техническую утилизацию
3. туши нормальной упитанности на утилизацию

**120. Возбудитель псевдотуберкулеза**

1. Bac. megaterium
2. M. bovis
3. B. pseudotuberculosis ovis

**121. Санитарная оценка мяса при псевдотуберкулезе**

1. без ограничения, если поражены лишь легкие
2. тощие туши на техническую утилизацию
3. сжигают

**122. Возбудитель бруцеллеза наиболее опасный и патогенный для человека**

1. Br. abortus
2. Br. suis
3. Br. melitensis

**123. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**124. Санитарная оценка шкур при бруцеллезе**

1. только после дезинфекции
2. без ограничения
3. сжигают

**125. Устойчивость возбудителя лептоспироза**

1. высокая
2. небольшая
3. не устойчива

**126. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**127. Возбудитель ящура**

1. бактерия
2. вирус
3. грибок

**18. Санитарная оценка мяса при ящуре**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**129. Возбудитель оспы**

1. бактерия
2. вирус
3. грибок

**130. Санитарная оценка мяса при оспе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**131. К туляремии восприимчивы**

1. козы
2. человек
3. круп. рог. скот

**132. Устойчивость возбудителя туляремии**

1. высокая
2. средняя
3. низкая

**133. Санитарная оценка мяса при туляремии**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. уничтожение

**134. Возбудитель рожи свиней**

1. E. coli
2. Er. insidiosa
3. F. tularensis

**135. Сбор эндокринного сырья при роже свиней**

1. разрешается
2. не разрешается

**136. Санитарная оценка мяса при листериозе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**137. Возбудитель сапа**

1. Bact.mallei
2. C. burnetii
3. Cl. botulinum

**138. Санитарная оценка шкур при лейкозе**

1. только после дезинфекции
1. без ограничения
2. сжигают

**139. Возбудитель актиномикоза**

1. бактерия
2. грибок
3. вирус

#### **140. Возбудитель болезни Ауески**

1. бактерия
2. грибок
3. вирус

#### **Ответы:**

- 1.1.
- 2.3.
- 3.3
- 4.2.
- 5.3
- 6.2
- 7.3
- 8.2
- 9.1
- 10.2
- 11.2.3
- 12.2
- 13.2.3.
- 14.2.
- 15.1.
- 16.2.3.
- 17.1.
- 18.3
- 19.2
- 20.2
- 21.2.3
- 22.1
- 23.1.2.
- 24.2
- 25.3

**Болезни животных, передающиеся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве**

#### **141. Возбудителем сибирской язвы являются:**

- |                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| 1. Вирусы.                    | 3. Плоские черви. |
| 2. Круглые черви.             | 4. Бактерии.      |
| 5. Личиночные стадии цестоды. |                   |

#### **142. Возбудитель сибирской язвы:**

- |                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. <i>Fasciola hepatica</i>          | 3. <i>Cysticercus cellulosae</i> |
| 2. <i>Erysipelothrix insidiosa</i> . | 4. <i>Clostridium tetani</i>     |
| 5. <i>Bacillus anthracis</i>         |                                  |

#### **143. Сибирская язва это:**

1. Болезнь домашних, диких животных, птиц и человека, протекающая главным образом хронически.
2. Острозаразная болезнь домашних, диких животных и человека, характеризующаяся признаками септицемии, тяжёлой интоксикацией, поражением кожи с образованием карбункулов различной величины, а также кишечника, лёгких, миндалин.
3. Болезнь крупного рогатого скота, характеризующаяся некротическими поражениями верхних дыхательных путей.
4. Хроническая болезнь обусловленная паразитированием в органах к.р.с., овец, свиней личинок ленточного гельминта.
5. Болезнь крупного рогатого скота и буйволов, характеризующаяся воспалительными прочесами в подкожной клетчатке с образованием в области спины желваков и свищей.

#### **144. Сибирская язва протекает у крупного рогатого скота и овец:**

1.И характеризуется опухолевидным разрастанием органов кроветворения домашних животных и птиц, а также человека. Из домашних животных чаще всего болеет крупный рогатый скот 4-8 лет.

2.Характеризуется появлением узелков и язв на слизистых оболочках, в легких и других паренхиматозных органах. Болеет и человек.

3.Протекает остро или хронически и характеризуется воспалением поперечно-полосатой мускулатуры и аллергическими явлениями.

4.В хронической форме. Характеризуется серозно-гнойным ринитом, атрофией носовых раковин и костей.

5.В септической или локальной форме, остро, иногда молниеносно и подостро, иногда и атипично.

#### **145. Сибирская язва протекает у свиней:**

1.Локально в виде ангины или фарингита, чаще хронически и редко подостро или остро;

2.Вызывая воспаление в области глотки и опухание шеи, у больных животных затруднённое дыхание, кашель;

3.Вызывая рвоту, профузный понос, обезвоживание организма, катарально-геморрагическое воспаление слизистой оболочки желудка и тонкого кишечника.

4.В острой, молниеносной, подострой форме.

5.Без клинических признаков. Основные проявления болезни – аборт, эндометриты, задержание последа, иногда мастит, артриты.

#### **146. Предубойная диагностика:**

1.При молниеносном течении у овец и к.р.с. отмечают возбуждение, повышенную температуру тела, гиперемию (синюшность) слизистых оболочек.

2.Клинические проявления зависят от локализации паразитов и их количества, стадии процесса и особенностей организма больного.

3.Приступообразные головные боли, тошнота, рвота, эпилептиформные припадки. Иногда нарушается психика в виде делириозных, галлюцинаторных и аментивных состояний, которые могут внезапно исчезать и вновь появляться.

4.Течение болезни острое. При доброкачественной форме отмечают повышение температуры тела, на слизистой оболочке ротовой полости появление пузырей, заполненных прозрачной или мутной жидкостью, или эрозии, сильное слюнотечение. При злокачественной форме – учащённый пульс (120-140 ударов), мышечная дрожь, судороги.

5.У к.р.с. и овец при хронической форме животные худеют, под нижней челюстью скапливается инфильтрат, поражаются подчелюстные и заглоточные лимфаузлы. Болезнь длится 2-3 месяца.

#### **147. При остром течении у к.р.с. и лошадей:**

1.Отмечают шаткость походки, слюнотечение, выпадение языка, учащённое дыхание.

2.Повышение температуры тела до 41-42°C, угнетение, дрожь тела, гиперемию слизистых оболочек, у к.р.с. признаки тимпани, у лошадей колики.

3.Отмечают угнетение, повышение температуры тела до 42 °С, слюнотечение, конъюнктивит, понос, красные пятна с синеватым оттенком на коже, которые бледнеют при надавливании и появляются вновь при прекращении давления.

4.Больные жалуются на искажение формы предметов, слезотечение, боль, постепенное понижение остроты зрения. Цистицерки локализируются в стекловидном теле, передней камере глаза и вызывают преходящие расстройства зрения. Развиваются конъюнктивиты, нередко приводящие к слепоте.

5.Отмечают шаткую походку, заболевшие делают круговые движения, жуют грязь, падают и лежат с запрокинутой головой, скрежещут зубами, глаза выпучены. Всё это сопровождается сильными судорогами.

#### **148. Послеубойная диагностика:**

1.В подкожной клетчатке, преимущественно в области бедра, крупа, поясницы, груди и т. д. обнаруживают крепитирующие карбункулы, на которых при надавливании выделяются пузырьки газа и кровянисто-желтый инфильтрат. Лимфатические узлы на разрезе диффузно окрашены в темно- красный цвет.

2. Селезенка увеличена в 3 - 5 раз с размягченной пульпой, лимфатические узлы увеличены, отечны с кровоизлияниями.

3. Подкожная клетчатка в местах расчесов инфильтрирована серозным и геморрагическим экссудатом. Слизистая оболочка зева отечна, с изъязвлениями и дифтерическими наложениями. На миндалинах некротические или гнойные очаги. Отмечают серозный ринит, гиперемию и отек легких. Лимфатические узлы, селезенка и печень без изменений, в почках точечные кровоизлияния.

4. У свиней в области глотки, гортани и вдоль передней части шеи обнаруживают кровянисто-студенистые инфильтраты.

5. У свиней первичные поражения обычно локализуются в глотке, миндалинах, кишечнике. В основном они не полные, в органах их обнаружить трудно. В то же время регионарные лимфатические узлы поражаются постоянно. При этом они увеличиваются, уплотняются, внутри у них творожистое содержимое серо-желтого цвета с наличием обызвествления.

#### **149. Санитарная оценка мяса внутренних органов и продуктов убоя:**

1. Необходимо как можно скорее провести зачистку туши – удаление с внешней и внутренней поверхности туши и внутренних органов сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений, других патологических изменений.

2. Категорически запрещается использовать внутренние органы без данных трихинеллоскопии.

3. Пораженные внутренние органы уничтожают (сжигают), мясо можно использовать для производства колбасных изделий и консервов.

4. Тушу необходимо заморозить на 72 часа, после этого Мясо и другие продукты, полученные от убоя животных больных и подозрительных по заболеванию, направляют для переработки на вареные или варено-копченые сорта колбас, вареные кулинарные изделия или в консервы. При невозможности переработки мяса на указанные изделия его обезвреживают проваркой. Внутренние органы можно использовать без ограничения

5. При установлении бактериоскопическим методом сибирской язвы туши с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования направляют для полного уничтожения (сжигают).

**Болезни животных, передающиеся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе.**

#### **150. Туберкулёз это:**

1. Болезнь крупного рогатого скота, характеризующаяся некротическими поражениями верхних дыхательных путей.

2. Болезнь однокопытных, которая характеризуется появлением узелков и язв на слизистых оболочках, в легких и других паренхиматозных органах, болеет и человек.

3. Хроническая болезнь обусловленная паразитированием в органах к.р.с., овец, свиней личинок ленточного гельминта.

4. Болезнь домашних, диких животных, птиц и человека, протекающая главным образом хронически, характеризуется образованием в различных органах и тканях типичных бугорков, подвергающихся казеозному некрозу.

5. Болезнь домашних животных и птиц, а также человека, характеризующаяся опухолевидным разрастанием органов кровотока.

**151. Санитарная оценка мяса внутренних органов и продуктов убоя свиней. Обызвествлённые туберкулёзные поражения только в подчелюстных лимфатических узлах:**

1. Разрешить в свободную продажу мясо без внутренних органов.

2. Тушу утилизируют, голову вместе с внутренними органами выпускают без ограничений.

3. Мясо и внутренние органы можно переработать на колбасы или консервы.

4. Пораженные участки и голову с языком удаляют. Мясо, внутренние органы, в том числе кишечник, выпускают без ограничения.

5. Мясо, внутренние органы, в том числе кишечник и голову утилизируют.

### **152. Возбудитель туберкулёза крупного рогатого скота:**

- |                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1. <i>Mycobacterium avium</i>        | 3. <i>Erysipelothrix insidiosa</i> |
| 2. <i>Mycobacterium bovis</i>        | 4. <i>Clostridium tetani</i>       |
| 5. <i>Mycobacterium tuberculosis</i> |                                    |

### **153. Предубойная диагностика:**

1. Заболевание трудно поддается диагностике, и после заражения могут пройти годы, прежде чем его удастся обнаружить.

2. У заболевших сначала возникают психические проблемы и галлюцинации (им кажется, что они студенты), затем - нарушения двигательных функций (пропускают занятия). В конце концов, наступает слабоумие.

3. Основной метод диагностики – внутрикожная проба

4. Заболевание сопровождается сильными болями. Ветеринарные врачи, будучи студентами, не учили теорию и считали, что главное любым способом нужно получить экзамен, не брали в библиотеке книги, а когда приходили на занятия лекции записывали в одну тетрадь, чтобы потом легче было выбросить, оказываются бессильными, могут лишь облегчать страдания обезболивающими препаратами. Как правило, такие больные умирают в течение полугода.

5. Заболевание протекает хронически, без явных клинических симптомов, указывающих на какую-либо – болезнь.

### **154. Послеубойная диагностика туберкулёза:**

1. Во всех случаях поражения лёгких обязательно наблюдают изменения в бронхиальных или средостенных лимфатических узлах.

2. В грудной полости отмечают равномерно рассеянные мелкие узелки серого цвета или полупрозрачные. В легких эти очаги могут образовывать каверны. Во всех случаях имеются изменения и в регионарных лимфатических узлах.

3. В средостенных или бронхиальных лимфатических узлах, как правило, обнаруживают поражения бугорковой или диффузной формы; в последнем случае они увеличены, уплотнены, при разрезе имеются творожистые очаги желтого цвета, иногда с наличием извести (лучистый и репчатый казеоз).

4. У крупного рогатого скота первичный комплекс в легких обычно локализуется под плеврой или в одной из долей в виде одного или нескольких образований полукруглой формы, величиной от чечевичного зерна до лесного ореха, при этом имеется казеозное перерождение или обызвествление.

5. Патологические изменения при туберкулезе у крупного рогатого скота весьма разнообразны, могут быть экссудативного или продуктивного характера. При продуктивной форме образуются туберкулезные бугорки, величиной с маковое зерно в дальнейшем, начиная с центра, подвергаются обызвествлению или казеозному распаду.

### **155. Послеубойная диагностика туберкулёза:**

1. Начальная стадия первичного туберкулёза проявляется в возникновении бугорков в месте локализации бактерий.

2. Наличие туберкул в лёгких и регионарных лимфатических узлах называют полным первичным комплексом.

3. У свиней первичные поражения обычно локализуются в глотке, миндалинах, кишечнике. В основном они не полные, в органах их обнаружить трудно. В то же время регионарные лимфатические узлы поражаются постоянно. При этом они увеличиваются, уплотняются, внутри у них творожистое содержимое серо-желтого цвета с наличием обызвествления.

4. Поражение лимфатических узлов без видимого очага в лёгких называют - неполным первичным комплексом.

5. Первичный туберкулёзный комплекс и формы, возникающие в результате его развития, характеризуются обязательным поражением лимфатических узлов и склонностью очагов к обызвествлению.

**Болезни животных, передающиеся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе**

**156. Бруцеллёз это:**

1. Болезнь крупного рогатого скота, характеризующаяся некротическими поражениями верхних дыхательных путей.
2. Болезнь домашних и диких животных (преимущественно крупного рогатого скота). Возбудитель лучистый гриб. Восприимчивы к заболеванию свиньи, лошади, овцы и человек.
3. Болезнь всеядных и плотоядных животных и человека. Протекает остро или хронически и характеризуется воспалением поперечно-полосатой мускулатуры и аллергическими явлениями. Заражение происходит при поедании мяса больных животных.
4. Хроническое инфекционное заразное заболевание домашних и диких животных, а также человека.
5. Болезнь крупного рогатого скота и буйволов, характеризующаяся воспалительными прочесами в подкожной клетчатке с образованием в области спины желваков и свищей.

**157. Возбудителем бруцеллёза являются:**

1. Вирусы.
2. Бактерии.
3. Плоские черви.
4. Круглые черви.
5. Личиночные стадии цестоды.

**158. Возбудитель бруцеллёза овец и коз:**

1. *Brucella abortus*
2. *Brucella melitensis*
3. *Brucella suis*
4. *Brucella neotomae*
5. *Brucella canis*

**159. Возбудитель бруцеллёза к.р.с.:**

1. *Brucella abortus*
2. *Brucella melitensis*
3. *Brucella suis*
4. *Brucella neotomae*
5. *Brucella canis*

**160. Диагностика бруцеллёза:**

1. Диагноз на бруцеллёз можно установить на основании клинических признаков.
2. Диагноз на бруцеллёз можно установить на основании клинических признаков. Для уточнения диагноза в первые сутки заболевания в вет. лабораторию направляют для бактериологического исследования кал и кровь.
3. Диагноз на бруцеллёз ставят на основании лабораторных методов исследования. Применяют реакцию агглютинации (РА) и реакцию связывания комплемента (РСК).
4. Диагноз на бруцеллёз можно установить на основании эпизоотической ситуации, клинических признаков и результатов исследования соскобов кожи, взятых на границе здоровых и поражённых участков.
5. Диагноз на бруцеллёз можно установить на основании эпизоотической ситуации и копрологического исследования.

**161. Возбудитель бруцеллёза свиней:**

1. *Brucella abortus*
2. *Brucella melitensis*
3. *Brucella suis*
4. *Brucella neotomae*
5. *Brucella canis*

**162. Санитарная оценка:**

1. Поражённые внутренние органы уничтожают (сжигают). Тушу необходимо заморозить на 72 часа, после этого провести компрессорную трихинеллоскопию и использовать мясо при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.
2. Животных хорошей упитанности, больных бруцеллёзом или положительно реагирующих на бруцеллёз, к убою совсем не допускают (чтобы предотвратить распространение инфекции). Истощенные туши срочно утилизируют.
3. Мясо крупного рогатого скота и свиней, реагирующих на бруцеллёз, но при отсутствии патологоанатомических изменений в туше и органах, выпускают без ограничений.
4. Туши и органы при наличии в них патологоанатомических признаков бруцеллёза перерабатывают на колбасу или консервы.
5. Мясо, полученное от убоя овец и коз, реагирующих положительно на бруцеллёз, при отсутствии патологоанатомических изменений, перерабатывают на колбасу или консервы при

соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

### **Болезни животных, не передающиеся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эмфизематозном карбункуле**

#### **163. Эмфизематозный карбункул это:**

1.— острая вирусная болезнь, характеризующаяся лихорадкой, катаральным воспалением слизистых оболочек, пневмонией, расстройством функции нервной системы и желудочно – кишечного тракта.

2.— острая инфекционная болезнь, домашних, диких животных и человека, характеризующаяся признаками септицемии и геморрагического воспаления слизистых оболочек дыхательных путей и кишечника.

3.— острая инфекционная болезнь, домашних, диких животных и человека, характеризующаяся признаками септицемии, тяжёлой интоксикацией, поражением кожи с образованием карбункулов различной величины, а также кишечника, лёгких, миндалин.

4.— острая инфекционная болезнь, характеризующаяся лихорадкой, крупозным воспалением лёгких и серозно – фибринозным плевритом.

5.— острая инфекционная неконтагиозная болезнь, характеризующаяся образованием в богатых мышцами участках тела опухолей и быстрой смертью. Болеет крупный рогатый скот в возрасте от 3 мес до 4 лет, поскольку молодняк приобретает пассивный иммунитет с молоком матери, а животные старше 4 лет невосприимчивы благодаря спонтанно приобретенному иммунитету.

#### **164. Возбудитель эмфизематозного карбункула:**

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Clostridiumbotulinum | 3. Bacillusanthracis    |
| 2. Clostridiumchauvoei  | 4. Bacteriumnecrophorum |
| 5. Clostridiumtetani    |                         |

#### **165. Возбудитель эмфизематозного карбункула:**

- |                                      |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1.Спорообразующий анаэробный вирус   | 2.Спорообразующий аэробный вирус  |
| 3.Спорообразующий анаэробный микроб  | 4.Спорообразующий аэробный микроб |
| 5.Аэробный микроб не образующий спор |                                   |

#### **166. Эпизоотология эмфизематозного карбункула:**

1.Основной источник возбудителя инфекции – павшие животные, в трупах которых образуются споры, инфицирующие почву, воду, корм. Заражение животных происходит с кормом, водой, через раны кожи.

2.Основной источник возбудителя инфекции – больные и переболевшие животные, выделяющие возбудителя во внешнюю среду с истечениями из носа, испражнениями.

3.Основной источник возбудителя инфекции – больное животное, которое выделяет возбудителя при аборте и родах с плодом, последом и плодовыми водами – с мочой, молоком.

4.Основной источник возбудителя инфекции – больные животные и вирусоносители. Возбудитель попадает во внешнюю среду из организма с выдыхаемым воздухом, слюной, молоком, мочой, калом, содержимым афт.

5.Животные заболевают после поедания испорченных кормов (силос, отруби, овёс, ячмень), в которых размножаются микробы, выделяя токсин.

#### **167. Предубойная диагностика у к.р.с.:**

1.Болезнь протекает остро, температура тела 41-42°C, угнетение, дрожь тела, гиперемия слизистых оболочек, у к.р.с. признаки тимпаний, у лошадей колики.

2.Болезнь протекает остро, температура тела 40 – 41°C. В богатых мышцами участках тела образуются болезненные плотные горячие опухоли, издающие при надавливании крепитирующие звуки.

3.Болезнь протекает остро, температура тела повышается до 42°C, общая слабость, резкое снижение аппетита, позывы к рвоте, конъюнктивит. На спине и боках появляются пятна, приобретающие багрово – красный оттенок.

4.Болезнь протекает остро, температура тела 37,5 – 39,0°C, отмечают шаткость походки, слюнотечение, выпадение языка, учащённое дыхание, атонию желудка и кишечника.

5.Болезнь протекает остро, температура тела 37,5 – 39,0°C, но перед смертью может повышаться до 40 – 42°C. Слизистые оболочки гиперемированы, мышцы шеи, спины, крупа

твёрдые.

**168. Санитарная оценка:**

1. Тушу утилизируют, голову вместе с внутренними органами, если они не поражены, выпускают без ограничений.

2. Тушу с внутренними органами и шкурой не зависимо от степени упитанности уничтожают (сжигают).

3. Тушу необходимо оценить по степени упитанности. Туши с хорошей упитанностью можно использовать для производства колбасных изделий и консервов. Истощённые туши с внутренними органами и шкурой уничтожают (сжигают).

4. Тушу необходимо оценить по степени упитанности. Туши с хорошей упитанностью разрешить в свободную продажу. Истощённые туши можно использовать для производства колбасных изделий.

5. Поражённые внутренние органы утилизируют, мясо разрешить переработать на колбасные изделия или консервы.

**169. Возбудителем эмфизематозного карбункула являются:**

1. Вирусы.

3. Плоские черви.

2. Круглые черви.

4. Бактерии.

5. Личиночные стадии цестоды.

6. Студенты пропускающие занятия по ВСЭ

**Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре.**

**170. Ящур это:**

1. Болезнь, домашних и диких животных, характеризующаяся признаками септицемии и геморрагического воспаления слизистых оболочек дыхательных путей и кишечника.

2. Болезнь, домашних и диких животных, характеризующаяся образованием специфических пузырьков на слизистых оболочках кожи, вымени и конечностях.

3. Болезнь, домашних и диких животных характеризующаяся признаками септицемии, тяжёлой интоксикацией, поражением кожи с образованием карбункулов различной величины, а также кишечника, лёгких, миндалин.

4. Неконтагиозная болезнь, характеризующаяся образованием в богатых мышцами участках тела крипитирующих опухолей и быстрой смертью.

5. Болезнь, домашних и диких животных, характеризующаяся хроническим течением без выраженных клинических симптомов, человек заражается в основном алиментарным путём.

**171. Возбудителем ящура являются:**

1. Студенты, пропускающие ВСЭ

4. Плоские черви.

2. Бактерии.

5. Круглые черви.

3. Личиночные стадии цестоды.

6. Вирусы

насколько мама верит в фантастические рассказы, любит своего ребёнка и расстояния до места учёбы).

**172. Предубойная диагностика у к.р.с.:**

1. Болезнь протекает остро, температура тела 37,5 – 39,0°C, но перед смертью может повышаться до 40 – 42°C. Слизистые оболочки гиперемированы, мышцы шеи, спины, крупы твёрдые.

2. Болезнь протекает остро. Различают доброкачественную и злокачественную формы. При злокачественной форме температура тела 40,0 – 41,0°C, пульс до 140 ударов, мышечная дрожь переходящая в клонические судороги. Беременные животные часто abortируют.

3. Болезнь протекает остро, подостро, хронически и бессимптомно. Болезнь характеризуется кратковременной лихорадкой, температура тела 40,0 – 40,5°C, желтушное окрашивание и некроз слизистых оболочек с нарушением функции желудочно-кишечного тракта.

4. Болезнь протекает сверхостро, остро и подостро, температура тела 40,5 – 41,5°C с нарушением функции желудочно-кишечного тракта. У животных начинается общий токсикоз вследствие проникновения токсинов из кишечника в кровь.

5. Болезнь протекает сверхостро, остро и подостро и хронически. Температура тела при

сверхостром, остром и подостром течении 40,0 – 40,5°C. У больных частота дыхания до 60 дых/мин, пульс 110 уд/мин, кашель, вначале серозное, а затем серозно-гнойное истечение из носа.

#### **173. Санитарная оценка:**

1. Туши и внутренние органы, полученные от больных или подозреваемых в заболевании ящуром можно использовать для производства варёных или варёно-копчёных колбас.

2. Туши и внутренние органы, полученные от больных ящуром, при наличии множественных или обширных некротических очагов или дегенеративных изменений утилизируют.

3. Туши и внутренние органы, полученные от больных ящуром, при наличии единичных некротических очагов можно использовать для производства варёных или варёно-копчёных колбас, поражённые части утилизируют.

4. Туши и внутренние органы, полученные от больных, или подозреваемых в заболевании ящуром утилизируют, но при условии, что ветэксперт посещал занятия по ветеринарно – санитарной экспертизе и сам сдавал зачёт и экзамен.

5. Туши и внутренние органы, полученные от больных ящуром, при наличии единичных некротических очагов можно использовать без ограничения для питания, но при условии, что ветэксперт посещал занятия по ветеринарно – санитарной экспертизе и сам сдавал зачёт и экзамен.

#### **174. Устойчивость вируса:**

В молоке, хранящемся в холодильнике вирус ящура погибает через 24-72 часа.

В замороженном мясе вирус ящура погибает через 12-24 часа.

Вирус ящура погибает в 1% растворе NaCl.

В замороженном мясе вирус ящура сохраняется до 1,5-2 лет.

При кипячении молока, вирус ящура погибает через несколько секунд.

#### **175. Согласно международной классификации название ящура:**

Rabies

Brucella abortus bovis

Pestis africana suum

Aphthae epizooticae

Anthrax

#### **Ветеринарно-санитарная экспертиза при африканской чуме свиней**

#### **176. Африканская чума свиней (АЧС) - это:**

1. Высоко контагиозная инвазионная болезнь, характеризующаяся лихорадкой, цианозом кожи и обширными геморрагиями во внутренних органах, не позволяющая студентам посещать занятия по ветеринарно-санитарной экспертизе, и заканчивающаяся успешным получением диплома.

2. Высоко контагиозная бактериальная болезнь, характеризующаяся лихорадкой, цианозом кожи и обширными геморрагиями во внутренних органах.

2. Высоко контагиозная вирусная болезнь, характеризующаяся лихорадкой, цианозом кожи и обширными геморрагиями во внутренних органах.

3. Высоко контагиозная болезнь неизвестной этиологии, характеризующаяся пропусками занятий.

3. Не контагиозная болезнь неизвестной этиологии, характеризующаяся лихорадкой, цианозом кожи и обширными геморрагиями во внутренних органах.

4. Не контагиозная незаразная болезнь, характеризующаяся лихорадкой, цианозом кожи и обширными геморрагиями во внутренних органах.

#### **177. К АЧС восприимчивы:**

1. домашние и дикие свиньи в возрасте до 1-го года, с возрастом вероятность заболевания снижается

2. домашние и дикие свиньи в возрасте после 1-го года, с возрастом вероятность заболевания повышается

3. дикие свиньи, т.к. домашние свиньи имеют искусственный иммунитет после плановой вакцинации (если вакцинация не проводилась, то виноват врач т.к. в период обучения

пропускал занятия, не думал, что будет работать по специальности, мечтал работать в ГАИ, администрации президента, таможне, посольстве, дизайнером по ландшафту, аптеке, Россельхознадзоре, Управлении ветеринарии, заместителем министра, городской администрации) *(место работы можно придумать самому, в зависимости от поражения ЦНС)*, то не вакцинированные животные могут и заболеть

- 4. домашние свиньи, взрослые дикие свиньи имеют естественный иммунитет
- 5. домашние и дикие свиньи всех возрастов.

**178. В каких нормативных документах регламентирован порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота?**

- а. Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы;
- б. Правилами внутреннего распорядка;
- в. Правилами технического осмотра;

**179. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке крупного рогатого скота?**

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

**180. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке свиней?**

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

**181. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?**

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

**182. Каков порядок осмотра жевательных мышц для исключения цистицеркоза?**

- а. Не разрезают жевательные мышцы пластами
- б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности
- в. Создается хороший доступ для контроля ротовой полости, языка, жевательных мышц, миндалин, глотки,

**183. Какие группы лимфатических узлов подлежат обязательному осмотру:**

**184. при осмотре головы:**

- а. всех групп лимфатических узлов, кроме подколенных;
- б. каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.

**185. при осмотре легких.**

- а. Медиальные заглоточные лимфоузлы левый и правый, латеральные заглоточные лимфатические узлы;
- б. Каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.
- в. Бронхиальная группа состоит из левого, правого и среднего лимфоузлов. Средостенная группа лимфоузлов представлена краниальными, средними и дорсальными средостенными лимфоузлами;

**186. Каков порядок осмотра селезенки?**

- а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа,

состояние глиссоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Осмотр начинают с визуального контроля, обращая внимание на ее размеры, цвет капсулы, состояние краев и поверхности органа. Осматривают снаружи, пальпируют, при необходимости надрезают паренхиму и вскрывают лимфатические узлы.

#### **187. Каков порядок осмотра сердца?**

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глиссоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Вскрывают окологердечную сумку, осматривают состояние эпикарда, миокарда, разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривают состояние эндокарда и крови, производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрез мышечного сердца на цистицеркоз, саркоцистоз

#### **188. Каким образом исследуют паренхиму и желчные проходы при осмотре печени?**

а. Осматривают и прощупывают с диафрагмальной и висцеральной сторон. В случае приращения диафрагмы и последнюю отделяют и осматривают паренхиму на наличие патизменений. Разрезают и осматривают портальные лимфатические узлы и делают с висцеральной стороны по ходу протоков 2-3 несквозных разреза для исключения фасциолеза, микроцелиоза.

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

#### **189. Каков порядок работы ветеринарно санитарного эксперта на 3-й точке осмотра?**

а. осмотр внутренних органов;

б. осмотр туш;

в. финальный осмотр (финальная точка).

#### **190. Для каких целей оборудуют финальную точку осмотра на конвейерной линии?**

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глиссоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Финальная точка ветеринарно санитарной экспертизы представляет собой закольцованный или параллельный от основной линии конвейера подвесной путь или отдельное помещение на завершающем этапе разделки туш, соединенные (входная и выходная стрелки) с общим конвейером переработки животных. Ветеринарно санитарную экспертизу на этой точке осуществляют наиболее квалифицированные специалисты.

#### **191. В каких случаях ветеринарно санитарный эксперт обязан осмотреть лимфатические узлы на туше?**

а. Лимфатические узлы на туше вскрывают, когда к этому имеются показания в результате осмотра головы и внутренних органов.

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

#### **192. Каково расположение (топография) на туше лимфатических узлов, подлежащих осмотру?**

а. На туше, не вызывающей подозрений, нельзя вскрывать лимфатические узлы и разрезать мышцы, так как это снижает ее товарный вид и пригодность к длительному хранению. При подозрении на какие-либо патологические процессы и при уточнении диагноза обязательно вскрывают лимфоузлы туши.

б. К доступным и подлежащим осмотру на туше относят следующие лимфатические узлы: поверхностные и глубокие шейные, собственно подкрыльцовые и подкрыльцовые 1-го ребра, реберно-шейные, передний грудной, межреберные, поясничные, коленной складки, паховые поверхностные (надвымянные), паховые глубокие, подколенные, подвздошные и передние тазовые. Часть диафрагмы – исследуют на цистицеркоз. Лимфоузлы вскрывают, когда имеются показания.

**193. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?**

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

**194. В чем заключаются особенности осмотра продуктов убоя мелкого рогатого скота?**

а. Особенностью осмотра является ветеринарный контроль туши на наличие поражений казеозным лимфаденитом, для чего пальпируют, а при необходимости вскрывают лимфоузлы - поверхностный шейный и коленной складки. Поверхностно-шейные и надколенные лимфоузлы могут быть поражены псевдотуберкулезом (иерсиниозом), они уплотнены, увеличены в размере.

б. К доступным и подлежащим осмотру на туше относят следующие лимфатические узлы: поверхностные и глубокие шейные, собственно подкрыльцовые и подкрыльцовые 1-го ребра, реберно-шейные, передний грудной, межреберные, поясничные, коленной складки, паховые поверхностные (надвымянные), паховые глубокие, подколенные, подвздошные и передние тазовые. Часть диафрагмы – исследуют на цистицеркоз. Лимфоузлы вскрывают, когда имеются показания.

#### **Правила ветеринарного осмотра убойных животных**

##### **195. Порядок предубойного осмотра убойных животных:**

1. К убою на мясо не допускаются здоровые домашние животные, а только больные и подозрительные по заболеванию
2. К убою на мясо допускаются только крупные домашние животные
3. К убою на мясо допускаются только здоровые домашние животные
4. К убою на мясо допускаются только животные, от которых нужно быстро избавиться
5. К убою на мясо допускаются только животные, имеющие температуру 36,6 °С.

##### **196. Запрещается убой на мясо животных:**

1. Больных и подозрительных по заболеванию инфекционными болезнями находящихся в состоянии агонии, которое устанавливает только ветеринарный специалист;
2. Привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы в течение 14 дней после прививок (лечения), привитых инактивированной вакциной против ящура в течение 21 дня, а также животных, которым применяли антибиотики с лечебной и профилактической целью в течение срока, указанного в наставлениях по применению;
3. Моложе 14 дней, клинически больных, с неустановленным диагнозом болезни; больных незаразными болезнями, имеющих повышенную или пониженную температуру тела
4. Без проведения предубойного осмотра, заключающегося в измерении температуры, пульса, дыхания и изучении состояния доступных слизистых оболочек, общего состояния животного и присутствия аппетита

##### **197. Послеубойный осмотр туш и внутренних органов:**

1. Исследование головы. Осматривают зубы, язык и слизистую оболочку глаз. Если на языке нет видимых патологических изменений, его аккуратно втягивают обратно. Вскрывают надчелюстные, межглоточные (передние и задние), крупноушные лимфатические узлы.

2. Исследование головы. Осматривают губы, язык и слизистую оболочку ротовой полости. Если на языке нет видимых патологических изменений, его не разрезают. Вскрывают подчелюстные, заглоточные (средние и боковые), околоушные лимфатические узлы.

3. Исследование головы. Осматривать голову должен ветеринарный инспектор соответствующей территории с последующим клеймением «Предварительный осмотр». После этого, проводить какие либо экспертизы категорически запрещено.

4. Исследование головы. Осматривать голову должен профессиональный стилист, результат здоровые стильные волосы.

5. Осматривают и разрезают жевательные мышцы пластами на всю ширину, параллельно их поверхности (наружные – двумя разрезами, внутренние - одним) с каждой стороны (на цистицеркоз).

#### **198. Исследование селезёнки:**

1. Исследование внутренних органов начинают с толстого кишечника, с учётом роли кишечника в септическом процессе.

2. Исследование внутренних органов начинают с селезёнки, с учётом её роли в септическом процессе.

3. Исследование внутренних органов начинают с толстого кишечника, с учётом роли кишечника в септическом процессе.

4. Селезенку осматривают снаружи, а затем надрезают вдоль и определяют внешний вид и консистенцию пульпы

5. Селезенку осматривают до убоя животного, а затем разрезают поперёк и определяют запах пульпы

#### **199. Исследование ливера.**

1. К ливеру относят сердце, лёгкие, трахею, печень, диафрагму, извлеченные из туши в их естественном соединении

2. К ливеру относят рубец, сетку, книжку, сычуг, извлеченные из туши в их естественном соединении

3. Исследование сердца. Вскрывают околосердечную сумку. Осматривают состояние перикарда и эпикарда

4. Исследование сердца. Проводят несколько продольных и поперечных несквозных разрезов мышц сердца (на цистицеркоз).

#### **Определение видовой принадлежности мяса. органолептические и лабораторные методы**

#### **200. С какой целью и в каких случаях применяют методы определения видовой принадлежности мяса?**

а. Особенностью осмотра является ветеринарный контроль туши на наличие поражений казеозным лимфаденитом, для чего пальпируют, а при необходимости вскрывают лимфоузлы - поверхностный шейный и коленной складки. Поверхностно-шейные и надколенные лимфоузлы могут быть поражены псевдотуберкулезом (иерсиниозом), они уплотнены, увеличены в размере.

б. в случаях подмены мяса одного другим (фальсификация), браконьерства, хищений. Существуют ориентировочные и достоверные (точные) методы определения видовой принадлежности мяса.

#### **201. Как отличаются туши лошадей и крупного рогатого скота, овец и коз по их конфигурации?**

а. У лошади шея длинная, сравнительно тонкая, в подкожной клетчатке сильно развита соединительная ткань; у упитанных лошадей на шее имеется слой жира, круп выпуклый, седалищные бугры выступают слабо. У крупного рогатого скота шея широкая, короткая, подкожная клетчатка на шее даже у хорошо упитанных животных содержит мало жира, седалищные бугры четко выступают. У овец задняя часть туши массивная и широкая, холка почти не выступает над линией спины, шея круглая. У козых туш задняя часть узкая, грудная клетка менее округлая, холка над линией спины заметно выступает, шея овально сжата. У собак задняя часть узкая, грудная клетка овальная, холка не выступает над линией спины, шея округлая.

#### **202. Назовите основные отличия строения внутренних органов крупного рогатого скота и лошадей, мелкого рогатого скота, свиней и собак; кошки, кролика и нутрии.**

а. У лошади язык длинный, конец его плоский, в виде шпателя, спинка покрыта

толстым слоем ороговевшего эпителия. У крупного рогатого скота язык шероховатый, часто пигментирован, кончик языка острый, на спинке имеется утолщение — валик. У лося язык длинный, узкий, конец закругленный, на теле имеется валик. У собаки язык широкий, плоский, красного цвета, поверхность бархатисто-мягкая, не пигментирован (за исключением некоторых пород: шар-пей, чау-чау), под слизистой оболочкой недалеко от кончика имеется веретенообразной формы тельце, так называемый «червячок бешенства». У кошки язык по всей поверхности покрыт роговыми сосочками, свободные концы их направлены к зеву. Печень. Общие признаки: окраска голубовато-красная у жирных животных, в последней степени беременности — с желтоватым оттенком; консистенция упругая. У лошади печень имеет три доли, глубокую вырезку для пищевода, желчного пузыря нет. У крупного рогатого скота три доли выражены неясно, вырезка для пищевода отсутствует, желчный пузырь сравнительно большой. У лося печень разделена на две доли и имеется еще отросток треугольной формы. Желчного пузыря нет. У свиньи печень имеет четыре доли, междольчатая ткань сильно развита, дольчатое строение печени хорошо заметно с поверхности и на разрезе, желчный пузырь мало выступает. У собаки печень состоит из трех главных долей, а средняя доля делится в свою очередь на 2-3 малых. Желчный пузырь помещен в ямке, есть вырезка для пищевода.

б. Особенностью осмотра является ветеринарный контроль туши на наличие поражений казеозным лимфаденитом, для чего пальпируют, а при необходимости вскрывают лимфоузлы - поверхностный шейный и коленный складки. Поверхностно-шейные и надколенные лимфоузлы могут быть поражены псевдотуберкулезом (иерсиниозом), они уплотнены, увеличены в размере. В случаях подмены мяса одного другим (фальсификация), браконьерства, хищений. Существуют ориентировочные и достоверные (точные) методы определения видовой принадлежности мяса.

### **203. Назовите температуры плавления жира крупного рогатого скота, овец, коз, лошадей, собак, свиней, кроликов и нутрий.**

а. Говяжий 40-48; Бараний 44-55; Конский 30 ; Свиной 28-40; Дикого кабана 30-35; Козий 43; Собачий 22-23; Кроличий 22-25 ; Нутриный 28,5; Кошачий 39,0 ; Медвежий 32-36.

б. Говяжий 54-58; Бараний 54-75; Конский 60 ; Свиной 48-54; Дикого кабана 40-45; Козий 53; Собачий 42-43; Кроличий 32-35 ; Нутриный 48,5; Кошачий 49,0 ; Медвежий 52-56.

### **204. В чем заключается сущность реакции на гликоген?**

а. Сущность этой реакции состоит в том, что сложные полисахариды являются индикаторами на йод и в присутствии его дают цветную реакцию (гликоген окрашивается в красный цвет, крахмал — в синий).

б. Реакция образования УДФ-глюкозы обуславливает необратимость всей серии реакций, протекающих при синтезе гликогена...функция мышечного гликогена заключается в освобождении глюкозо-6-фосфата, потребляемого в самой мышце.

в. Сущность реакции заключается в том, что после окисления йодной кислотой (или реакции с периодатом) образующиеся альдегиды дают с фуксином Шиффа красное окрашивание.

### **8. В чем заключается сущность реакции преципитации?**

### **205. С какой целью применяется полимеразная цепная реакция в определении видовой принадлежности мяса?**

а. Циклический ферментативный процесс. С целью получения лабораторной пробы при помощи автоматического дозатора.

б. Определение видовой принадлежности выделенной днк с помощью наборов species ident

### **Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных заболеваниях**

#### **206. Возбудитель сибирской язвы**

Bac. anthracis

Bac. subtilis

Bac. megaterium

#### **207. Санитарная оценка мяса при сибирской язве**

без ограничения

промышленная переработка

техническая утилизация

**208. Возбудитель туберкулеза человека**

1. *M. bovis*
2. *M. avium*
3. *M. tuberculosis*

**209. Санитарная оценка мяса при туберкулезе**

1. без ограничения
2. тощие туши на техническую утилизацию
3. туши нормальной упитанности на утилизацию

**210. Возбудитель псевдотуберкулеза**

1. *Bac. megaterium*
2. *M. bovis*
3. *B. pseudotuberculosis ovis*

**211. Санитарная оценка мяса при псевдотуберкулезе**

1. без ограничения, если поражены лишь легкие
2. тощие туши на техническую утилизацию
3. сжигают

**212. Возбудитель бруцеллеза наиболее опасный и патогенный для человека**

1. *Br. abortus*
2. *Br. suis*
3. *Br. melitensis*

**213. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**214. Санитарная оценка шкур при бруцеллезе**

3. только после дезинфекции
4. без ограничения
3. сжигают

**215. Устойчивость возбудителя лептоспироза**

1. высокая
2. небольшая
3. не устойчива

**216. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**217. Возбудитель ящура**

1. бактерия
2. вирус
3. грибок

**218. Санитарная оценка мяса при ящуре**

4. без ограничения
5. промышленная переработка
6. техническая утилизация

**219. Возбудитель оспы**

1. бактерия
2. вирус
3. грибок

**220. Санитарная оценка мяса при оспе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**221. К туляремии восприимчивы**

1. козы
2. человек
3. круп. рог. скот

**222. Устойчивость возбудителя туляремии**

1. высокая
2. средняя
3. низкая

**223. Санитарная оценка мяса при туляремии**

4. без ограничения
5. промышленная переработка
6. уничтожение

**19. Возбудитель рожи свиней**

4. E. coli
5. Er. insidiosa
6. F. tularensis

**224. Сбор эндокринного сырья при роже свиней**

1. разрешается
2. не разрешается

**225. Санитарная оценка мяса при листериозе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**226. Возбудитель сапа**

1. Bact.mallei
2. C. burnetii
3. Cl. botulinum

**27. Санитарная оценка шкур при лейкозе**

2. только после дезинфекции
3. без ограничения
4. сжигают

**228. Возбудитель актиномикоза**

1. бактерия
2. грибок
3. вирус

**229. Возбудитель болезни Ауески**

1. бактерия
2. грибок
3. вирус

Внимательно ознакомьтесь с заданием. Выберите правильные определения соответствующие, по Вашему мнению, данному заданию. Укажите, по каким патологоанатомическим и органолептическим показателям определяют мясо больных, убитых в агонии и павших животных.

**230. Какие внешние признаки необходимо учитывать при определении мяса от павшего, больного или убитого в агонии животного:**

1. Состояние места, из которых вырезали лимфатические узлы, степень обеззараживания мяса, наличие гиподинамии, изменение содержания лимфоцитов в крови;
2. Состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.
3. Состояние места надреза, степень облитерации, наличие гипотиреоза и изменения в лимфоцитозе;
4. Состояние места обреза, степень обтурации, наличие гипоксии и изменения в лимфоэкстравазате;

### **231. Какое состояние места зареза у здоровых животных:**

1. Место зареза незаметное и значительно меньше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;
2. Место зареза неровное и значительно больше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;
3. Место зареза ровное и удачное, пропитано кровью в такой же степени, как мясо в других местах туши;
4. Место зареза ровное и пропитано кровью в такой же степени, как и остальные внутренние органы, как и должно, быть у туши здоровых животных;.

### **232. Какое состояние места зареза у животных убитых в агональном состоянии, или у трупов, разделанных после падежа:**

1. Место зареза неровное и значительно больше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;
2. место зареза ровное и значительно больше пропитано кровью, чем остальные внутренние органы.
4. место зареза ровное, значит, обескровливание туши было отличным;
5. место зареза ровное и пропитано кровью в такой же степени, как и остальные мускулы.

### **233. При хорошем обескровливании:**

1. мясо малинового или красно-малинового цвета; жир белый; в остатках сосудов и на разрезах мышц крови нет; мелкие сосуды под плеврой и брюшиной не просвечиваются, что свидетельствует, что животное было здорово;
2. мясо красного цвета; жир светло - жёлтый; в кровеносных сосудах обнаруживают незначительное количество крови; со стороны плевры и брюшины сосуды просвечиваются слабо; на разрезе мышц крови нет, при надавливании могут выступать мелкие капельки; сосуды под плеврой и брюшиной инъецированы кровью,
3. мясо темно-красного цвета; на разрезе мышц встречаются отдельные кровянистые участки; жировая ткань окрашена в розовый цвет; в сосудах имеются остатки крови; со стороны плевры и брюшины просвечивают мелкие кровеносные сосуды; при надавливании выступают темные капельки крови;

### **234. При удовлетворительном обескровливании:**

1. Мясо тёмно-красного цвета с фиолетово-синеватым оттенком; жировая ткань интенсивно красного цвета; кровеносные сосуды наполнены кровью; сосуды под плеврой и брюшиной инъецированы кровью, поверхность плевры и брюшины фиолетово-красного цвета; на разрезе мышц имеется много темно-красных участков, и выступают капли крови;
2. Мясо тёмно-красного цвета; на разрезе мышц встречаются отдельные кровянистые участки; жировая ткань окрашена в розовый цвет; в сосудах имеются остатки крови; со стороны плевры и брюшины просвечивают мелкие кровеносные сосуды; при надавливании выступают темные капельки крови;
3. Мясо красного цвета; жир светло – жёлтый или желтый; в кровеносных сосудах обнаруживают незначительное количество крови; со стороны плевры и брюшины сосуды просвечиваются слабо; на разрезе мышц крови нет, при надавливании могут выступать мелкие капельки, обычно встречается у старых животных;

### **235. При плохом обескровливании:**

1. Мясо темно-красного цвета; на разрезе мышц встречаются отдельные кровянистые участки; жировая ткань окрашена в розовый цвет; в сосудах имеются остатки крови; со стороны плевры и брюшины просвечивают мелкие кровеносные сосуды; при надавливании выступают темные капельки крови, всё это свидетельствует, что животное было больное;
2. Мясо тёмно-красного цвета с фиолетово-синеватым оттенком; жировая ткань интенсивно красного цвета; кровеносные сосуды наполнены кровью; сосуды под плеврой и брюшиной инъецированы кровью, поверхность плевры и брюшины фиолетово-красного цвета; на разрезе мышц имеется много темно-красных участков, и выступают капли крови;
3. Мясо красного цвета; жир светло – жёлтый или желтый; в кровеносных сосудах обнаруживают незначительное количество крови; со стороны плевры и брюшины сосуды

просвечиваются слабо; на разрезе мышц крови нет, при надавливании могут выступать мелкие капельки, обычно встречается у старых животных;

### **236. При очень плохом обескровливании:**

1. Мясо темно-красного цвета; на разрезе мышц встречаются отдельные кровянистые участки; жировая ткань окрашена в розовый цвет; в сосудах имеются остатки крови; со стороны плевры и брюшины просвечивают мелкие кровеносные сосуды; при надавливании выступают темные капельки крови, всё это свидетельствует, что животное было больное;

2. Мясо красного цвета; жир светло – жёлтый или желтый; в кровеносных сосудах обнаруживают незначительное количество крови; со стороны плевры и брюшины сосуды просвечиваются слабо; на разрезе мышц крови нет, при надавливании могут выступать мелкие капельки, обычно встречается у старых животных;

3. Мясо темно-красного цвета с фиолетово-синеватым оттенком; жировая ткань интенсивно красного цвета; кровеносные сосуды наполнены кровью; сосуды под плеврой и брюшиной инъецированы кровью, поверхность плевры и брюшины фиолетово-красного цвета; на разрезе мышц имеется много темно-красных участков, и выступают капли крови;

### **237. О чём свидетельствует наличие на туше гипостазов:**

1. Гипостазы образуются в подкожной клетчатке, на серозных оболочках и внутренних органах, здоровых животных как результат хорошего ухода и кормления. Как правило, такие участки наблюдаются на той стороне, на которой животное отдыхало, такие участки наблюдаются у к р с имеющего температуру тела  $37,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

2. Гипостазы образуются в подкожной клетчатке, на серозных оболочках и внутренних органах, в трупах и в тушах животных, убитых в агонии или тяжелобольных. Сначала кровь застаивается в сосудах, а затем пропитывает ткань в виде ограниченных участков синекрасного цвета. Как правило, такие участки наблюдаются на той стороне, на которой туша лежала более продолжительное время.

3. Гипостазы образуются в подкожной клетчатке, на серозных оболочках и внутренних органах, здоровых животных как результат селекционного отбора и полового деморфизма. Как правило, такие участки наблюдаются у упитанных животных, имеющих температуру тела  $39,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ..

4. Гипостазы образуются в подкожной клетчатке, на серозных оболочках и внутренних органах, здоровых животных как результат своевременной плановой вакцинации. Как правило, такие участки наблюдаются у к р с имеющего температуру тела  $38,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

5. Гипостазы образуются в подкожной клетчатке, на серозных оболочках и внутренних органах, здоровых животных как результат хорошего ухода и кормления. Как правило, такие участки наблюдаются на той стороне, на которой животное отдыхало, такие участки наблюдаются у к р с имеющего температуру тела  $37,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### **238. Гипостаз -это:**

- 1.-застой крови в кровеносных сосудах;
- 2.-понижение содержания кислорода в тканях;
- 3.-расстройство желудочно-кишечного тракта
- 4.-уменьшение объёма органа или ткани в результате расстройства питания;
- 5.-ослабленная чувствительность;

### **239. Санитарная оценка мяса и внутренних органов:**

1. При выявлении признаков, свидетельствующих о том, что животное убито во время агонии (гипостазы, плохое обескровливание, отсутствие реакции на месте зареза), туши и органы подлежат замораживанию при температуре –  $12\text{ }^{\circ}\text{C}$  на 7 дней, после чего внутренние органы подлежат утилизации, а туша переработке на копчёные, варёно-копчёные и варёные колбасы.

2. При выявлении признаков, свидетельствующих о том, что животное убито во время агонии (гипостазы, плохое обескровливание, отсутствие реакции на месте зареза), туши и органы подлежат реализации в свободной продаже, но только после получения разрешения у ветэксперта.

3. При выявлении признаков, свидетельствующих о том, что животное убито во время агонии (гипостазы, плохое обескровливание, отсутствие реакции на месте зареза), туши и

органы подлежат утилизации.

4. При выявлении признаков, свидетельствующих о том, что животное убито во время агонии (гипостазы, плохое обескровливание, отсутствие реакции на месте зареза), туши и органы подлежат переработке на копчёные, варёно-копчёные и варёные колбасы.

5. При выявлении признаков, свидетельствующих о том, что животное убито во время агонии (гипостазы, плохое обескровливание, отсутствие реакции на месте зареза), туши и органы подлежат замораживанию при температуре – 12 С<sup>0</sup> на 7 дней, после чего внутренние органы подлежат утилизации, а туша переработке на копчёные, варёно-копчёные и варёные колбасы.

**240. Изменения в лимфатических узлах в тушах здоровых и своевременно разделанных животных:**

1. В тушах здоровых и своевременно разделанных животных лимфатических узлов нет, так как они бывают только у заболевших животных.

2. Поверхность разреза лимфатических узлов светло-серого или слабо-желтоватого цвета.

3. Поверхность разреза лимфатических узлов сиренево-розового или красно-синевого цвета

4. В тушах здоровых и своевременно разделанных животных лимфатических узлов нет, так как они бывают только у заболевших животных.

**241. Изменения в лимфатических узлах в тушах больных, убитых в агонии, павших животных**

1. Поверхность разреза лимфатических узлов светло-серой или слабо-желтоватой окраски;

2. Поверхность разреза лимфатических узлов светло-зелёной или слабо-салатной окраски;

3. В тушах больных, убитых в агонии, павших животных лимфатических узлов нет, так как они рассасываются;

4. Поверхность разреза лимфатических узлов сиренево-розовой или красно-синеваой окраски.

**242. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты**

243. На мясокомбинате переработали 10 голов крупного рогатого скота, положительно реагирующего на бруцеллез, признаков болезни в органах и тканях не обнаружено. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

244. На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.

1. Проанализируйте ситуацию.

2. Какой должна быть последовательность действий?

245. На мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185. Лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена. Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?

**246. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий** Определить органолептическую оценку качества представленных образцов вареных, копченых, полукопченых или варено-копченых колбас по следующим показателям:

а) упаковка и маркировка образцов, их соответствие требованиям стандарта;

б) форма и размеры батонов, материал, из которого сделана оболочка;

в) наличие дефектов упаковки в случае их присутствия (порезы, надрывы и т. д.); г) определить массу исследуемого продукта;

- д) установить внешний вид среза батона колбасы;
- е) определить запах свежерезанного фарша колбасы, а затем запах жира;
- з) определите наличие крахмала в вареных колбасах.

На основании проведенных исследований сделать заключение.

**247. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных топленых жиров** Произвести органолептическую оценку образцов топленого жира по следующим показателям:

- а) цвет;
- б) консистенция;
- в) вкус;
- г) аромат;
- д) прозрачность.

На основании произведенных исследований сделать заключение.

**248. Произвести следующие лабораторные исследования образцов топленого жира:**

- а) качественная реакция на свободнорадикальные группы с нейтральным красным;
- б) определить кислотное число;
- в) качественную реакцию на альдегиды по методу Видмана.

На основании полученных данных сделать заключение.

**249. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов:** Для технохимического контроля представлена партия консервов «Говядина тушеная» высшего сорта, изготовленная по ГОСТ Р 54033-

2010. Партия упакована в гофротару по 40 банок в единице упаковки. Масса нетто единицы расфасовки – 338 г. Объем партии 51000 банок, упакованных в 1275 коробок.

**250. Согласно ГОСТ8756.0–70 определить:**

- а) количество отбираемых для вскрытия единиц упаковки;
- б) объем выборки;
- в) объем исходного образца;
- г) объем среднего образца, направляемого для проведения физико- химических, органолептических и бактериологических исследований.

**251. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты**

При экспертизе продуктов убоя на мясоперерабатывающем предприятии в свиних тушах были обнаружены туберкулезные поражения в подчелюстных лимфатических узлах в виде обызвествленных очагов. В других органах и тканях патологических изменений не обнаружено.

1. Определить санитарную оценку продуктов убоя.

**252. На мясоперерабатывающее предприятие поступило 25 голов свиней для убоя. Диагностика трихинеллеза проводилась на аппарате типа «Гастрос». При микроскопировании осадка были обнаружены личинки трихинелл.**

1. Описать порядок действия ветеринарных специалистов данного предприятия.

2. . Провести санитарную оценку продуктов убоя.

**253. На мясоперерабатывающее предприятие поступили 2 дойные коровы положительно реагирующие на бруцеллез.**

По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы клинических и патологоанатомических изменений в продуктах убоя не обнаружено. Провести ветеринарносанитарную оценку продуктов убоя.

**254. Как выяснить природу обызвествленных включений обнаруживаемых внутри мышечных волокон?**

**255. Если при трихинеллоскопии в мышечных срезах внутри мышечных волокон обнаружены включения неправильной формы, то какие паразитарные**

заболевания надо исключить?

256. Каким методом исследования можно воспользоваться для получения достоверных результатов если на большую партию мороженой свинины в ветеринарном свидетельстве нет отметки о проведении трихинеллоскопии?

257. Как определить безвредность колбасных изделий выработанных из свинины не исследованной предварительно на трихинеллез?

258. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллез?

259. Назвать места локализации инвазионных личинок трихинелл.

260. Биологический цикл нематоды *Trichinella spiralis*.

261. При отсутствии ножек диафрагмы из каких мышц берутся пробы для трихинеллоскопии?

262. Как дифференцировать личинки трихинелл от пузырьков воздуха, недоразвитых финн, саркоцист, известковых конкрементов и мышечной двуустки?

263. Зачем необходима дополнительная обработка мышечных срезов при обнаружении трихинеллеза?

264. Как используются продукты убоя?

265. Что такое «финноз»?

266. Порядок послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш при финнозе крупного рогатого скота, свиней, овец, оленей и кроликов?

267. Способы микроскопического исследования и определения жизнеспособности финн?

268. Чем отличается бычий цепень от свиного?

269. Локализация в организме *cysticercosis tenuicollis* - тонкошейного цистицерка?

270. Санитарная оценка продуктов убоя при финнозах домашних животных.

271. Какими методами обеззараживается финнозное мясо домашних животных?

План опроса по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда».

272. Классификация меда.

273. Какие сопроводительные документы должны быть у владельца пасеки?

274. Как проводят отбор проб для органолептических и физикохимических показателей?

275. Назовите основные органолептические показатели меда?

276. Как определяют консистенцию меда?

277. Как определяют кристаллизацию меда?

278. Как определяют признаки брожения меда?

279. Назовите методы определения сахарного меда?

280. Назовите методы определения незрелого меда?

281. Назовите признаки определения падевого меда?

282. Как определить искусственный мед?

283. Как определить наличие крахмальной патоки?

284. Как определить наличие крахмала и муки?

285. Как определить наличие сахарного сиропа и желатина?

286. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях различной этиологии

287. Документ, удостоверяющий качество и безопасность партии выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа

А) ветеринарное свидетельство

Б) удостоверение качества и безопасности

В) товарно-сопроводительные документы

Г) ветеринарное регистрационное удостоверение

288. Комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других продуктов убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней,

**общих для человека и животных это**

- А) ветеринарная санитария
- Б) ветеринарно-санитарная экспертиза
- В) ветеринарно-санитарные меры
- Г) ветеринарно-санитарные требования

**289. Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат**

- А) несоблюдение технологий
- Б) нарушение условий хранения
- В) азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки

**290. Для исследования отбирают от мясной туши или ее части пробы целым куском массой не менее**

- А) 200 г
- Б) 300 г
- В) 400 г
- Г) 500 г

**291. Оценку мяса по свежести производят по \_\_\_\_\_-балльной системе.**

- А) 10
- Б) 15
- В) 20
- Г) 25

**292. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На органолептические показатели отводится \_\_\_\_ баллов.**

- А) 11
- Б) 12
- В) 13
- Г) 14

**293. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На лабораторные показатели отводится \_\_\_\_ баллов.**

- А) 10
- Б) 12
- В) 14
- Г) 16

**294. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории годное \_\_\_\_\_ баллов.**

- А) 21-25
- Б) 20-25
- В) 19-25
- Г) 18-25

**295. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории подозрительной свежести \_\_\_\_\_ баллов.**

- А) 11-22
- Б) 20-25
- В) 15-20
- Г) 10-20

**296. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории несвежее \_\_\_\_\_ баллов.**

- А) 0-9
- Б) 2-15
- В) 15-18
- Г) 10-20

**297. В препарате из свежего мяса в поле зрения препарата из поверхностного слоя мяса встречается небольшое число кокков или палочек –**

- А) до 10
- Б) до 20

В) до 30

Г) до 40

**298. В препарате из мяса подозрительной свежести в поле зрения мазка из поверхностного слоя мяса обнаруживают –**

А) небольшое число кокков или палочек (до 40)

Б) небольшое число кокков или палочек (до 20)

В) несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек

Г) небольшое число кокков или палочек (до 60)

**299. В препарате из испорченного мяса при рассматривании мазков как поверхностных, так и глубоких слоев мяса в поле зрения встречается**

А) более 20 микробов, преимущественно палочек.

Б) более 30 микробов, преимущественно палочек, кокки почти отсутствуют и в одном поле зрения можно насчитать несколько сотен палочек.

В) несколько десятков кокков (20-30) или несколько палочек

**300. Для определения крахмала в молоке необходим раствор:**

йода

раствор Люголя

метиленовой сини

0,1 % раствор щелочи

2,5 % раствор формалина

**301. Содержание жира в сливках составляет:**

не менее 20 – 25 %

не более 20 %

10 – 15 %

3-7 %

18 %

**302. К порокам молочнокислых продуктов относят:**

пресный вкус

прогорклый вкус

плесень

горький вкус

сладкий вкус

**303. Молоко голубоватого оттенка бывает:**

у кобылиц

при пониженной жирности

у овец

при высокой кислотности

при низкой плотности

**304. Молоко, полученное от животных в первые 7 дней лактации:**

запрещается использовать в пищу

используют для приготовления молочнокислых продуктов

кипятят и используют

пастеризуют и используют

приготавливают масло

**305. Молоко от животных положительно реагирующих на туберкулин, но не имеющих клинических признаков:**

обеззараживают кипячением и используют внутри хозяйства

допускается использовать для переработки на топленое масло

уничтожают

используют после кипячения

пастеризуют и используют в пищу

**306. Содержание воды в твороге составляет:**

65 %

80 %

81 %

93 %

95 %

**307. Кислотность сметаны:**

60 – 100 ОТ

50 – 52 ОТ

45 – 50 ОТ

30 – 40 ОТ

35 – 45 ОТ

**308. Кислотность творога составляет:**

не выше 240 ОТ

не выше 250 ОТ

240 – 250 ОТ

не выше 280 ОТ

не более 90 ОТ

**309. Кислотность ряженки составляет:**

85 – 150 ОТ

менее 80 ОТ

78 – 80 ОТ

50 – 6 00Т

40 – 55 ОТ

**310. Кислотность йогурта составляет:**

80 – 140 ОТ

менее 80 ОТ

50 – 60 ОТ

не менее 70 ОТ

60 – 68 ОТ

**311. Содержания жира в сливочном масле составляет:**

\*не менее 78 %

не более 70 – 72 %

не менее 40 – 60 %

не менее 45 – 55 %

не более 60 – 70 %

**312. Содержание влаги в сливочном масле составляет:**

не более 20 %

не более 25 – 30 %

не более 28 – 39 %

не менее 30 %

не менее 20 %

**313. Содержание жира в топленом масле составляет:**

не менее 98 %

56 – 70 %

75 – 95 %

не более 98 %

78 – 89 %

**314. Промежуток времени для созревания слабого кумыса:**

5 – 6 часов

3 – 4 часа

12 – 24 часа

24 – 48 часов

10 – 12 часов

**315. К порокам запаха молока относят:**

рыбный

лекарственный

капустный  
чесночный  
металлический

**316. Соответствие плотности молока у различных видов сельскохозяйственных животных**

Коровье=1,027 – 1,035 г/см<sup>3</sup>  
Овечье= 1,034 – 1,038 г/см<sup>3</sup>  
Козье=1,027 – 1,038 г/см<sup>3</sup>  
Кобылицы=1,029 – 1,033 г/см<sup>3</sup>  
=1,028 – 1,030 г/см<sup>3</sup>

**317. Соответствие количества белка в молоке у различных видов сельскохозяйственных животных**

Корова=3,2 %  
Овца=5,1 %  
Коза=3,8 %  
Кобыла=1,9 %  
=3,5 %

**318. Соответствие кислотности молока у различных видов сельскохозяйственных животных**

Коровье=16 – 20 ОТ  
Кобылицы=не более 7 ОТ  
Овечье=не более 24 ОТ  
Козье=не более 15 ОТ  
=17 – 25 ОТ

**319. Соответствие пороков вкуса молока**

При развитии гнилостных бактерий=Горький  
При хранении молока в железной или медной посуде=Прогорклый  
При маститах, туберкулезе молочной железы=Солёный  
При нейтрализации молока содой=Мыльный  
=Острый

**320. Молоко от коров больных листериозом:**

кипятят и используют внутри хозяйства для выпойки животных  
кипятят и уничтожают  
используют в пищу после пастеризации не ниже 85 0С в течение 10 минут  
используют в пищу после 10 минутного кипячения  
пастеризуют при 90 0С в течение 20 секунд и вывозят на молочный завод

**321. Молоко от коров больных и подозреваемых в заражении Болезни Ауески:**

кипятят и уничтожают  
кипятят и используют внутри хозяйства для выпойки животных  
используют в пищу после пастеризации не ниже 85 0С в течение 10 минут  
используют в пищу после 10 минутного кипячения  
пастеризуют при 90 0С в течение 20 секунд и вывозят на молочный завод

**322. Какой порок консистенции наблюдается при неправильном оттаивании замороженного молока:**

водянистый  
слизистый  
бродящий  
тягучий  
хлопьевидный

**323. Синее или голубое окрашивание молока возникает:**

при размножении пигментирующих микроорганизмов  
при подсытии жира  
при разбавлении водой

при гнойном воспалении молочной железы

при пироплазмозе

**324. При обесцвечении молока менее чем за 20 минут на редуктазную пробу, молоко относится к:**

4 классу

вне классовое

1 классу

2 классу

3 классу

**325. Соответствие пороков запаха молока**

Развитие микроорганизмов из группы кишечной палочки=Аммиачный

Хранение загрязненного молока при низкой температуре=Дрожжевой

При размножении аэробных микроорганизмов в плотно закрытом неохлажденном молоке=Затхлый

При использовании дёгтя, фенола, скипидара=Лекарственный

=Гнилостный

**326. Соответствие жирности молока у различных видов сельскохозяйственных животных**

Коровье=не менее 3,2 %

Козье=не менее 4,4 %

Овечье=не менее 5 %

Кобылицы=не менее 1 %

=не менее 7 %

**327. Преждевременное скисание молока происходит:**

#при расстройствах желудочно-кишечного тракта

#при мастите

#при сильном перегреве организма животного

при скармливании антибиотиками

при развитии микроорганизмов, образующих сычужный фермент

**328. Кислотность в крепком кумысе составляет:**

\*101 – 120 ОТ

60 – 80 ОТ

80 – 100 ОТ

40 – 60 ОТ

121 – 140 ОТ

**329. Внимательно ознакомьтесь с заданием. Выберите правильные определения соответствующие, по Вашему мнению, данному заболеванию.**

**Сибирская язва:**

А. Возбудителем сибирской язвы являются:

1. Вирусы.

3. Плоские черви.

2. Круглые черви.

4. Бактерии.

5. Личиночные стадии цестоды.

Б. Возбудитель сибирской язвы:

1. *Fasciola hepatica*

3. *Cysticercus cellulosae*

2. *Erysipelothrix insidiosa*.

4. *Clostridium tetani*

5. *Bacillus anthracis*

**330. Сибирская язва это:**

1. Болезнь домашних, диких животных, птиц и человека, протекающая главным образом хронически.

2. Острозаразная болезнь домашних, диких животных и человека, характеризующаяся признаками септицемии, тяжёлой интоксикацией, поражением кожи с образованием карбункулов различной величины, а также кишечника, лёгких, миндалин.

3. Болезнь крупного рогатого скота, характеризующаяся некротическими поражениями верхних дыхательных путей.

4. Хроническая болезнь обусловленная паразитированием в органах к.р.с., овец, свиней личинок ленточного гельминта.

5. Болезнь крупного рогатого скота и буйволов, характеризующаяся воспалительными прочесами в подкожной клетчатке с образованием в области спины желваков и свищей.

### **331. Сибирская язва протекает у крупного рогатого скота и овец:**

1. И характеризуется опухолевидным разрастанием органов кроветворения домашних животных и птиц, а также человека. Из домашних животных чаще всего болеет крупный рогатый скот 4-8 лет.

2. Характеризуется появлением узелков и язв на слизистых оболочках, в легких и других паренхиматозных органах. Болеет и человек.

3. Протекает остро или хронически и характеризуется воспалением поперечно-полосатой мускулатуры и аллергическими явлениями.

4. В хронической форме. Характеризуется серозно-гнойным ринитом, атрофией носовых раковин и костей.

5. В септической или локальной форме, остро, иногда молниеносно и подостро, иногда и атипично.

### **332. Сибирская язва протекает у свиней:**

1. Локально в виде ангины или фарингита, чаще хронически и редко подостро или остро;

2. Вызывая воспаление в области глотки и опухание шеи, у больных животных затруднённое дыхание, кашель;

3. Вызывая рвоту, профузный понос, обезвоживание организма, катарально-геморрагическое воспаление слизистой оболочки желудка и тонкого кишечника.

4. В острой, молниеносной, подострой форме.

5. Без клинических признаков. Основные проявления болезни – аборт, эндометриты, задержание последа, иногда мастит, артриты.

### **333. Предубойная диагностика:**

1. При молниеносном течении у овец и к.р.с. отмечают возбуждение, повышенную температуру тела, гиперемия (синюшность) слизистых оболочек.

2. Клинические проявления зависят от локализации паразитов и их количества, стадии процесса и особенностей организма больного.

3. Приступообразные головные боли, тошнота, рвота, эпилептиформные припадки. Иногда нарушается психика в виде делириозных, галлюцинаторных и аментивных состояний, которые могут внезапно исчезать и вновь появляться.

4. Течение болезни острое. При доброкачественной форме отмечают повышение температуры тела, на слизистой оболочке ротовой полости появление пузырей, заполненных прозрачной или мутной жидкостью, или эрозии, сильное слюнотечение. При злокачественной форме – учащённый пульс (120-140 ударов), мышечная дрожь, судороги.

5. У к.р.с. и овец при хронической форме животные худеют, под нижней челюстью скапливается инфильтрат, поражаются подчелюстные и заглоточные лимфаузлы. Болезнь длится 2-3 месяца.

### **334. При остром течении у к.р.с. и лошадей:**

1. Отмечают шаткость походки, слюнотечение, выпадение языка, учащённое дыхание.

2. Повышение температуры тела до 41-42°C, угнетение, дрожь тела, гиперемия слизистых оболочек, у к.р.с. признаки тимпани, у лошадей колики.

3. Отмечают угнетение, повышение температуры тела до 42 °C, слюнотечение, конъюнктивит, понос, красные пятна с синеватым оттенком на коже, которые бледнеют при надавливании и появляются вновь при прекращении давления.

4. Больные жалуются на искажение формы предметов, слезотечение, боль, постепенное

понижение остроты зрения. Цистицерки локализуются в стекловидном теле, передней камере глаза и вызывают преходящие расстройства зрения. Развиваются конъюнктивиты, нередко приводящие к слепоте.

5. Отмечают шаткую походку, заболевшие делают круговые движения, жуют грязь, падают и лежат с запрокинутой головой, скрежещут зубами, глаза выпучены. Всё это сопровождается сильными судорогами.

### **335. При карбункулёзной форме:**

1. В области груди или спины постепенно образуются единичные, а иногда и множественные округлые или овальные узлы тестоватой или мягкоэластической консистенции. После гибели паразита узлы становятся более плотными, умеренно болезненными. Многие годы узлы не изменяются, иногда рассасываются, очень редко нагнаиваются.

2. Появляется резко очерченный твёрдый болезненный отёк кожи и подкожной клетчатки, который затем преобразуется в диффузную тестообразную холодную припухлость с некрозом в центре

3. В области спины в подкожной клетчатке и на поверхности мышц находят соединительнотканые мешки с личинками.

4. Половозрелый гельминт паразитирует только в тонком кишечнике; личинки его - в мышцах, подкожной клетчатке и др. тканях.

5. Признаки болезни обычно отсутствуют.

### **336. Послеубойная диагностика:**

1. В подкожной клетчатке, преимущественно в области бедра, крупа, поясницы, груди и т. д. обнаруживают крепитирующие карбункулы, на которых при надавливании выделяются пузырьки газа и кровянисто-желтый инфильтрат. Лимфатические узлы на разрезе диффузно окрашены в темно-красный цвет.

2. Селезенка увеличена в 3 - 5 раз с размягченной пульпой, лимфатические узлы увеличены, отечны с кровоизлияниями.

3. Подкожная клетчатка в местах расчесов инфильтрирована серозным и геморрагическим экссудатом. Слизистая оболочка зева отечна, с изъязвлениями и дифтерическими наложениями. На миндалинах некротические или гнойные очаги. Отмечают серозный ринит, гиперемию и отек легких. Лимфатические узлы, селезенка и печень без изменений, в почках точечные кровоизлияния.

4. У свиней в области глотки, гортани и вдоль передней части шеи обнаруживают кровянисто-студенистые инфильтраты.

5. У свиней первичные поражения обычно локализуются в глотке, миндалинах, кишечнике. В основном они не полные, в органах их обнаружить трудно. В то же время регионарные лимфатические узлы поражаются постоянно. При этом они увеличиваются, уплотняются, внутри у них творожистое содержимое серо-желтого цвета с наличием обызвествления.

### **337. Санитарная оценка мяса внутренних органов и продуктов убоя:**

1. Необходимо как можно скорее провести зачистку туши – удаление с внешней и внутренней поверхности туши и внутренних органов сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений, других патологических изменений.

2. Категорически запрещается использовать внутренние органы без данных трихинеллоскопии.

3. Пораженные внутренние органы уничтожают (сжигают), мясо можно использовать для производства колбасных изделий и консервов.

4. Тушу необходимо заморозить на 72 часа, после этого Мясо и другие продукты, полученные от убоя животных больных и подозрительных по заболеванию, направляют для переработки на вареные или варено-копченые сорта колбас, вареные кулинарные изделия или в консервы. При невозможности переработки мяса на указанные изделия его обесвредливают

проваркой. Внутренние органы можно использовать без ограничения

5. При установлении бактериоскопическим методом сибирской язвы туши с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования направляют для полного уничтожения (сжигают).

: ВАРИАНТЫ

А – 4; Б – 5; В – 2; Г – 5; Д – 1,2; Е – 1,5; Ж – 2;

И – 2; К – 2,4; Л – 5

**338. Сибирская язва это:**

1. Болезнь домашних, диких животных, птиц и человека, протекающая главным образом хронически.

2. Острозаразная болезнь домашних, диких животных и человека, характеризующаяся признаками септицемии, тяжёлой интоксикацией, поражением кожи с образованием карбункулов различной величины, а также кишечника, лёгких, миндалин.

3. Болезнь крупного рогатого скота, характеризующаяся некротическими поражениями верхних дыхательных путей.

4. Хроническая болезнь обусловленная паразитированием в органах к.р.с., овец, свиней личинок ленточного гельминта.

5. Болезнь крупного рогатого скота и буйволов, характеризующаяся воспалительными прочесами в подкожной клетчатке с образованием в области спины желваков и свищей.

**339. Сибирская язва протекает у крупного рогатого скота и овец:**

1. И характеризуется опухолевидным разрастанием органов кроветворения домашних животных и птиц, а также человека. Из домашних животных чаще всего болеет крупный рогатый скот 4-8 лет.

2. Характеризуется появлением узелков и язв на слизистых оболочках, в легких и других паренхиматозных органах. Болеет и человек.

3. Протекает остро или хронически и характеризуется воспалением поперечно-полосатой мускулатуры и аллергическими явлениями.

4. В хронической форме. Характеризуется серозно-гнойным ринитом, атрофией носовых раковин и костей.

5. В септической или локальной форме, остро, иногда молниеносно и подостро, иногда и атипично.

**340. Сибирская язва протекает у свиней:**

1. Локально в виде ангины или фарингита, чаще хронически и редко подостро или остро;

2. Вызывая воспаление в области глотки и опухание шеи, у больных животных затруднённое дыхание, кашель;

3. Вызывая рвоту, профузный понос, обезвоживание организма, катарально-геморрагическое воспаление слизистой оболочки желудка и тонкого кишечника.

4. В острой, молниеносной, подострой форме.

5. Без клинических признаков. Основные проявления болезни – аборт, эндометриты, задержание последа, иногда мастит, артриты.

**341. Предубойная диагностика:**

1. При молниеносном течении у овец и к.р.с. отмечают возбуждение, повышенную температуру тела, гиперемию (синюшность) слизистых оболочек.

2. Клинические проявления зависят от локализации паразитов и их количества, стадии процесса и особенностей организма больного.

3. Приступообразные головные боли, тошнота, рвота, epileptiformные припадки. Иногда нарушается психика в виде делириозных, галлюцинаторных и аментивных состояний, которые могут внезапно исчезать и вновь появляться.

4. Течение болезни острое. При доброкачественной форме отмечают повышение температуры тела, на слизистой оболочке ротовой полости появление пузырей, заполненных прозрачной или мутной жидкостью, или эрозии, сильное слюнотечение. При злокачественной форме – учащённый пульс (120-140 ударов), мышечная дрожь, судороги.

5. У к.р.с. и овец при хронической форме животные худеют, под нижней челюстью скапливается инфильтрат, поражаются подчелюстные и заглоточные лимфоузлы. Болезнь

длится 2-3 месяца.

#### **342. При остром течении у к.р.с. и лошадей:**

1.Отмечают шаткость походки, слюнотечение, выпадение языка, учащённое дыхание.  
2.Повышение температуры тела до 41-42°C, угнетение, дрожь тела, гиперемию слизистых оболочек, у к.р.с. признаки тимпаний, у лошадей колики.

3.Отмечают угнетение, повышение температуры тела до 42 °С, слюнотечение, конъюнктивит, понос, красные пятна с синеватым оттенком на коже, которые бледнеют при надавливании и появляются вновь при прекращении давления.

4. Больные жалуются на искажение формы предметов, слезотечение, боль, постепенное понижение остроты зрения. Цистицерки локализируются в стекловидном теле, передней камере глаза и вызывают преходящие расстройства зрения. Развиваются конъюнктивиты, нередко приводящие к слепоте.

5.Отмечают шаткую походку, заболевшие делают круговые движения, жуют грязь, падают и лежат с запрокинутой головой, скрежещут зубами, глаза выпучены. Всё это сопровождается сильными судорогами.

#### **343. Послеубойная диагностика:**

1.В подкожной клетчатке, преимущественно в области бедра, крупа, поясницы, груди и т. д. обнаруживают крепитирующие карбункулы, на которых при надавливании выделяются пузырьки газа и кровянисто-желтый инфильтрат. Лимфатические узлы на разрезе диффузно окрашены в темно- красный цвет.

2.Селезенка увеличена в 3 - 5 раз с размягченной пульпой, лимфатические узлы увеличены, отечны с кровоизлияниями.

3. Подкожная клетчатка в местах расчесов инфильтрирована серозным и геморрагическим экссудатом. Слизистая оболочка зева отечна, с изъязвлениями и дифтерическими наложениями. На миндалинах некротические или гнойные очаги. Отмечают серозный ринит, гиперемию и отек легких. Лимфатические узлы, селезенка и печень без изменений, в почках точечные кровоизлияния.

4. У свиней в области глотки, гортани и вдоль передней части шеи обнаруживают кровянисто-студенистые инфильтраты.

5.У свиней первичные поражения обычно локализируются в глотке, миндалинах, кишечнике. В основном они не полные, в органах их обнаружить трудно. В то же время регионарные лимфатические узлы поражаются постоянно. При этом они увеличиваются, уплотняются, внутри у них творожистое содержимое серо-желтого цвета с наличием обызвествления.

#### **344. Санитарная оценка мяса внутренних органов и продуктов убоя:**

1.Необходимо как можно скорее провести зачистку туши – удаление с внешней и внутренней поверхности туши и внутренних органов сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений, других патологических изменений.

2.Категорически запрещается использовать внутренние органы без данных трихинеллоскопии.

3.Поражённые внутренние органы уничтожают (сжигают), мясо можно использовать для производства колбасных изделий и консервов.

4. Тушу необходимо заморозить на 72 часа, после этого Мясо и другие продукты, полученные от убоя животных больных и подозрительных по заболеванию, направляют для переработки на вареные или варено-копченые сорта колбас, вареные кулинарные изделия или в консервы. При невозможности переработки мяса на указанные изделия его обезвреживают проваркой. Внутренние органы можно использовать без ограничения

5.При установлении бактериоскопическим методом сибирской язвы туши с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования направляют для полного уничтожения (сжигают).

**Внимательно ознакомьтесь с заданием. Выберите правильные определения соответствующие, по Вашему мнению, данному заболеванию.**

#### **345. Туберкулёз это:**

1.Болезнь крупного рогатого скота, характеризующаяся некротическими поражениями

верхних дыхательных путей.

2. Болезнь однокопытных, которая характеризуется появлением узелков и язв на слизистых оболочках, в легких и других паренхиматозных органах, болеет и человек.

3. Хроническая болезнь обусловленная паразитированием в органах к.р.с., овец, свиней личинок ленточного гельминта.

4. Болезнь домашних, диких животных, птиц и человека, протекающая главным образом хронически, характеризуется образованием в различных органах и тканях типичных бугорков, подвергающихся казеозному некрозу.

5. Болезнь домашних животных и птиц, а также человека, характеризующаяся опухолевидным разрастанием органов кровотока.

**346. Санитарная оценка мяса внутренних органов и продуктов убоя свиней. Обызвествлённые туберкулёзные поражения только в подчелюстных лимфатических узлах:**

1. Разрешить в свободную продажу мясо без внутренних органов.

2. Тушу утилизируют, голову вместе с внутренними органами выпускают без ограничений.

3. Мясо и внутренние органы можно переработать на колбасы или консервы.

4. Поражённые участки и голову с языком удаляют. Мясо, внутренние органы, в том числе кишечник, выпускают без ограничения.

5. Мясо, внутренние органы, в том числе кишечник и голову утилизируют.

**347. Основной источник возбудителя инфекции:**

1. К.р.с., овцы, свиньи, главным образом взрослые животные, которые расчёсывают пораженные участки тела, травмируют кожу.

2. Быки, при этом часть препуциального мешка имеет повреждения с признаками некроза.

3. Больные животные, которые продуцируют множество яиц, выделяющихся с фекалиями во внешнюю среду.

4. Человек зараженный *Taeniaraehynchussaginata* и пропускающие занятия по ВСЭ.

5. Больные животные, которые выделяют возбудителя во внешнюю среду с мокротой, фекалиями молоком

**348. Возбудитель туберкулёза крупного рогатого скота:**

1. *Mycobacterium avium*

3. *Erysipelothrix insidiosa*

2. *Mycobacterium bovis*

4. *Clostridium tetani*

5. *Mycobacterium tuberculosis*

**349. Предубойная диагностика:**

1. Заболеванию трудно поддается диагностике, и после заражения могут пройти годы, прежде чем его удастся обнаружить.

2. У заболевших сначала возникают психические проблемы и галлюцинации (им кажется, что они студенты), затем - нарушения двигательных функций (пропускают занятия). В конце концов, наступает слабоумие.

3. Основной метод диагностики – внутрикожная проба

4. Заболеванию сопровождается сильными болями. Ветеринарные врачи, будучи студентами, не учили теорию и считали, что главное любым способом нужно получить экзамен, не брали в библиотеке книги, а когда приходили на занятия лекции записывали в одну тетрадь, чтобы потом легче было выбросить, оказываются бессильными, могут лишь облегчать страдания обезболивающими препаратами. Как правило, такие больные умирают в течение полутора лет.

5. Заболеванию протекает хронически, без явных клинических симптомов, указывающих на какую либо – болезнь.

**350. Течение и симптомы заболевания туберкулёзом:**

1. Клинические проявления зависят от локализации *Clostridium tetani* и их количества, стадии процесса и особенностей организма больного.

2. При генерализованном процесс наблюдается увеличение поверхностных лимфатических узлов. Животные сильно худеют, быстро утомляются, аппетит плохой,

слизистые оболочки анемичные.

3. Больные не успевают посещать занятия, т.к. начало занятий в 8. 40. Обычно приходят к началу второй пары, очень удивлены сами, что пропускают занятия, но после большой перемены почувствовав себя лучше, уходят. К врачу не обращаются т.к. считают, что главное это получить диплом.

4. У больных выраженная гиперемия слизистой оболочки ротовой полости, увлажнение, болезненность и отечность.

5. Затруднение в приеме и пережевывании корма.

### **351. Послеубойная диагностика туберкулеза:**

1. Во всех случаях поражения лёгких обязательно наблюдают изменения в бронхиальных или средостенных лимфатических узлах.

2. В грудной полости отмечают равномерно рассеянные мелкие узелки серого цвета или полупрозрачные. В легких эти очаги могут образовывать каверны. Во всех случаях имеются изменения и в регионарных лимфатических узлах.

3. В средостенных или бронхиальных лимфатических узлах, как правило, обнаруживают поражения бугорковой или диффузной формы; в последнем случае они увеличены, уплотнены, при разрезе имеются творожистые очаги желтого цвета, иногда с наличием извести (лучистый и репчатый казеоз).

4. У крупного рогатого скота первичный комплекс в легких обычно локализуется под плеврой или в одной из долей в виде одного или нескольких образований полукруглой формы, величиной от чечевичного зерна до лесного ореха, при этом имеется казеозное перерождение или обызвествление.

5. Патологические изменения при туберкулезе у крупного рогатого скота весьма разнообразны, могут быть экссудативного или продуктивного характера. При продуктивной форме образуются туберкулезные бугорки, величиной с маковое зерно в дальнейшем, начиная с центра, подвергаются обызвествлению или казеозному распаду.

### **352. Санитарная оценка мяса внутренних органов и продуктов убоя крупного рогатого скота. При положительной реакции на туберкулин:**

1. Разрешить в свободную продажу мясо без внутренних органов.

2. Тушу утилизируют, голову вместе с внутренними органами выпускают без ограничений.

3. Если туберкулёзные поражения в лимфатических узлах, тканях и органах не обнаружены, туши и внутренние органы выпускают без ограничения.

4. Если туберкулёзные поражения в лимфатических узлах, тканях и органах не обнаружены, туши и внутренние органы можно переработать на колбасы или консервы.

5. Если туберкулёзные поражения в лимфатических узлах, тканях и органах не обнаружены, туши и внутренние органы утилизируют.

### **353. Послеубойная диагностика туберкулеза:**

1. Начальная стадия первичного туберкулеза проявляется в возникновении бугорков в месте локализации бактерий.

2. Наличие туберкул в лёгких и региональных лимфатических узлах называют полным первичным комплексом.

3. У свиней первичные поражения обычно локализуются в глотке, миндалинах, кишечнике. В основном они не полные, в органах их обнаружить трудно. В то же время регионарные лимфатические узлы поражаются постоянно. При этом они увеличиваются, уплотняются, внутри у них творожистое содержимое серо-желтого цвета с наличием обызвествления.

4. Поражение лимфатических узлов без видимого очага в лёгких называют - неполным первичным комплексом.

5. Первичный туберкулёзный комплекс и формы, возникающие в результате его развития, характеризуются обязательным поражением лимфатических узлов и склонностью очагов к обызвествлению.

### **354. Санитарная оценка мяса внутренних органов и продуктов убоя крупного рогатого скота. Туши нормальной упитанности при наличии туберкулёзного поражения**

**в лимфатическом узле, в одном из внутренних органов:**

1. Разрешить в свободную продажу мясо без внутренних органов.
2. Независимо от формы поражения утилизировать мясо и внутренние органы.
3. Внутренние органы разрешить в свободную продажу, мясо утилизируют.
4. Поражённые внутренние органы утилизируют, мясо разрешить переработать на колбасные изделия или консервы.
5. Тушу утилизируют, голову вместе с внутренними органами выпускают без ограничений.

ВАРИАНТЫ А – 4; Б – 4; В – 5; Г – 2; Д – 3,5; Е – 2; Ж – 1,2,3,4,5; И – 3; К – 1,2,3,4,5; Л – 4.

### **355. Туберкулез. Определение болезни**

а) Заболевание животных, вызываемое мелкой палочковидной бактерией и характеризующееся поражением нервной системы, септическими явлениями, абортами и маститами. Восприимчивы к заболеванию крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи, лошади, кролики, а также куры, гуси, утки и индейки

б) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек

в) Природно-очаговая, трансмиссивная, инфекционная болезнь грызунов, сельскохозяйственных животных и птиц, проявляющаяся геморрагической септициемией, лихорадкой, диареей, истощением, лимфаденитом, а также симптомами поражения нервной системы.

г) Инфекционное, природно-очаговое заболевание многих видов животных, в том числе и птиц, проявляющееся кратковременной лихорадкой, гемоглобинурией, желтушным окрашиванием и некрозами слизистых оболочек и кожи, атонией желудочно-кишечного тракта, абортами и маститами.

**356. Внимательно ознакомьтесь с заданием. Выберите правильные определения соответствующие, по Вашему мнению, данному заболеванию. Бруцеллёз это:**

1. Болезнь крупного рогатого скота, характеризующаяся некротическими поражениями верхних дыхательных путей.

2. Болезнь домашних и диких животных (преимущественно крупного рогатого скота). Возбудитель лучистый гриб. Восприимчивы к заболеванию свиньи, лошади, овцы и человек.

3. Болезнь всеядных и плотоядных животных и человека. Протекает остро или хронически и характеризуется воспалением поперечно-полосатой мускулатуры и аллергическими явлениями. Заражение происходит при поедании мяса больных животных.

4. Хроническое инфекционное заразное заболевание домашних и диких животных, а также человека.

5. Болезнь крупного рогатого скота и буйволов, характеризующаяся воспалительными прочесами в подкожной клетчатке с образованием в области спины желваков и свищей.

### **357. Возбудителем бруцеллёза являются:**

1. Вирусы.
2. Бактерии.
3. Плоские черви.
4. Круглые черви.
5. Личиночные стадии цестоды.

### **358. Возбудитель бруцеллёза овец и коз:**

1. *Brucella abortus*
2. *Brucella melitensis*
3. *Brucella suis*
4. *Brucella neotomae*
5. *Brucellacanis*

### **359. Течение и симптомы:**

1. Заболевание протекает молниеносно или остро. В первом случае животные гибнут внезапно, без характерных признаков; во втором у них повышается температура тела до 42,5°C, развивается одышка, кашель, пропадает аппетит, наступает рвота, возникают параличи, наблюдают понос с кровью.

2. Клинические признаки заболевания мало характерны и в основном сводятся у самок к

аборту во второй половине беременности. У самцов наблюдаются воспаления семенников (орхиты).

3. Клинические признаки заболевания весьма характерны. Больные животные угнетены, теряют аппетит, больше лежат. Молоко становится желтым, горьким на вкус, иногда красноватого цвета; на 3-й день болезни моча становится красноватой.

4. Инкубационный период разной продолжительности - от 10-14 дней до 3 месяцев, а иногда до 18 месяцев и зависит он от следующих причин: 1) от возраста животного, чем моложе животное, тем период короче; 2) степени индивидуальной восприимчивости

5. Инкубационный период болезни длится от 1 дня до 15 суток и больше в зависимости от места внедрения и других факторов. Клинические признаки болезни ярко выражены: угнетенное состояние, потеря аппетита, рвота; истечение из носа, кашель, шаткая походка, истечение изо рта пенистой слюны. Так происходит до окончания 2 – й пары занятий, после чего наступает стадия ремиссии, и в 11.30. у больных внезапно для них самих и преподавателя ВСЭ наступает значительное улучшение самочувствия, болезнь отступает, клинические признаки исчезают, можно спокойно уходить с занятий. Но на следующий день в 8.40. все признаки появляются вновь, и такие больные могут подойти в лучшем случае только к 10.00., но после 11.30. вновь наступает резкое улучшение самочувствия.

#### **360. Возбудитель бруцеллёза к.р.с.:**

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| 1.Brucella abortus    | 3.Brucella suis     |
| 2.Brucella melitensis | 4.Brucella neotomae |
| 5.Brucellacanis       |                     |

#### **361. Диагностика бруцеллёза:**

1. Диагноз на бруцеллёз можно установить на основании клинических признаков.
2. Диагноз на бруцеллёз можно установить на основании клинических признаков. Для уточнения диагноза в первые сутки заболевания в вет. лабораторию направляют для бактериологического исследования кал и кровь.
3. Диагноз на бруцеллёз ставят на основании лабораторных методов исследования. Применяют реакцию агглютинации (РА) и реакцию связывания комплемента (РСК).
4. Диагноз на бруцеллёз можно установить на основании эпизоотической ситуации, клинических признаков и результатов исследования соскобов кожи, взятых на границе здоровых и поражённых участков.
5. Диагноз на бруцеллёз можно установить на основании эпизоотической ситуации и копрологического исследования.

#### **362. Послеубойная диагностика:**

1. Селезенка сильно увеличена, плотная, поверхность разреза бугристая, с разросшимися фолликулами серо- белого цвета, иногда с некротическими фокусами. Легкие поражаются редко.
2. Печень сильно увеличена, непрочная, легко ломается или имеет саловидные серо-белые узелки различной величины.
3. Лимфатические узлы вначале заболевания увеличены, сочны, на поверхности разреза точечные узелки, которые затем приобретают желтоватую окраску, и вокруг них образуется плотная соединительная ткань, а иногда и гной желто- зеленого цвета.
4. Слизистая оболочка носа, гортани, трахеи гиперемирована с точечными кровоизлияниями, покрыта гнойным или пенистым экссудатом, в легких небольшие участки ателектаза (*ateles* - *неполный* и *ektasis* - *растяжение*), бронхи заполнены экссудатом. Лимфатические узлы головы и легких отечны, увеличены гиперемированы, на поверхности разреза точечные кровоизлияния.
5. При хронической форме в грудной полости содержится значительное количество серозной жидкости с хлопьями фибрина, который покрывает плевру. Легкие темно-красного цвета.

#### **363. Возбудитель бруцеллёза свиней:**

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| 1.Brucella abortus    | 3.Brucella suis     |
| 2.Brucella melitensis | 4.Brucella neotomae |
| 5.Brucella canis      |                     |

### **364. Эпизоотология бруцеллёза:**

1. Основной источник возбудителя инфекции – павшие животные, в трупах которых образуются споры, инфицирующие почву, воду, корм. Заражение животных происходит с кормом, водой, через раны кожи.

2. Основной источник возбудителя инфекции – больное животное, которое выделяет возбудителя при аборте и родах с плодом, последом и плодовыми водами – с мочой, молоком.

3. Основной источник возбудителя инфекции – больные животные и вирусоносители. Возбудитель попадает во внешнюю среду из организма с выдыхаемым воздухом, слюной, молоком, мочой, калом, содержимым афт.

4. Основной источник возбудителя инфекции – больные животные, выделяющие вирус со слюной и передающие его через укус.

5. Основной источник возбудителя инфекции – больные и переболевшие животные, выделяющие возбудителя с мочой в течение 2 – 24 месяцев. Они инфицируют пастбища, воду, почву, корма, подстилку. Основной фактор передачи возбудителя – инфицированная вода.

### **365. Санитарная оценка:**

1. Поражённые внутренние органы уничтожают (сжигают). Тушу необходимо заморозить на 72 часа, после этого провести компрессорную трихинеллоскопию и использовать мясо при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

2. Животных хорошей упитанности, больных бруцеллёзом или положительно реагирующих на бруцеллёз, к убою совсем не допускают (чтобы предотвратить распространение инфекции). Истощённые туши срочно утилизируют.

3. Мясо крупного рогатого скота и свиней, реагирующих на бруцеллёз, но при отсутствии патологоанатомических изменений в туше и органах, выпускают без ограничений.

4. Туши и органы при наличии в них патологоанатомических признаков бруцеллёза перерабатывают на колбасу или консервы.

5. Мясо, полученное от убоя овец и коз, реагирующих положительно на бруцеллёз, при отсутствии патологоанатомических изменений, перерабатывают на колбасу или консервы при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

ВАРИАНТЫ А – 4; Б – 2; В – 2; Г – 2; Д – 1; Е – 3; Ж – 3; И – 3; К – 2; Л – 3,4,5.

**366. Внимательно ознакомьтесь с заданием. Выберите правильные определения соответствующие, по Вашему мнению, данному заболеванию. Эмфизематозный карбункул:**

А. Эмфизематозный карбункул это:

1. – острая вирусная болезнь, характеризующаяся лихорадкой, катаральным воспалением слизистых оболочек, пневмонией, расстройством функции нервной системы и желудочно – кишечного тракта.

2. – острая инфекционная болезнь, домашних, диких животных и человека, характеризующаяся признаками септицемии и геморрагического воспаления слизистых оболочек дыхательных путей и кишечника.

3. – острая инфекционная болезнь, домашних, диких животных и человека, характеризующаяся признаками септицемии, тяжёлой интоксикацией, поражением кожи с образованием карбункулов различной величины, а также кишечника, лёгких, миндалин.

4. – острая инфекционная болезнь, характеризующаяся лихорадкой, крупозным воспалением лёгких и серозно – фибринозным плевритом.

5. – острая инфекционная неконтагиозная болезнь, характеризующаяся образованием в богатых мышцами участках тела опухолей и быстрой смертью. Болеет крупный рогатый скот в возрасте от 3 мес до 4 лет, поскольку молодняк приобретает пассивный иммунитет с молоком матери, а животные старше 4 лет невосприимчивы благодаря спонтанно приобретенному иммунитету.

### **367. Возбудитель эмфизематозного карбункула:**

1. Clostridium botulinum

3. Bacillus anthracis

2. Clostridium chauvoei

4. Bacterium necrophorum

## 5. Clostridiumtetani

### 368. Возбудитель эмфизематозного карбункула:

- 1.Спорообразующий анаэробный вирус
- 2.Спорообразующий аэробный вирус
- 3.Спорообразующий анаэробный микроб
- 4.Спорообразующий аэробный микроб
- 5.Аэробный микроб не образующий спор

### 369. Эпизоотология эмфизематозного карбункула:

- 1.Основной источник возбудителя инфекции – павшие животные, в трупах которых образуются споры, инфицирующие почву, воду, корм. Заражение животных происходит с кормом, водой, через раны кожи.
- 2.Основной источник возбудителя инфекции – больные и переболевшие животные, выделяющие возбудителя во внешнюю среду с истечениями из носа, испражнениями.
- 3.Основной источник возбудителя инфекции – больное животное, которое выделяет возбудителя при аборте и родах с плодом, последом и плодовыми водами – с мочой, молоком.
- 4.Основной источник возбудителя инфекции – больные животные и вирусоносители. Возбудитель попадает во внешнюю среду из организма с выдыхаемым воздухом, слюной, молоком, мочой, калом, содержимым афт.
- 5.Животные заболевают после поедания испорченных кормов (силос, отруби, овёс, ячмень), в которых размножаются микробы, выделяя токсин.

### 369. Предубойная диагностика у к.р.с.:

- 1.Болезнь протекает остро, температура тела 41-42°C, угнетение, дрожь тела, гиперемия слизистых оболочек, у к.р.с. признаки тимпани, у лошадей колики.
- 2.Болезнь протекает остро, температура тела 40 – 41°C. В богатых мышцами участках тела образуются болезненные плотные горячие опухоли, издающие при надавливании крепитирующие звуки.
- 3.Болезнь протекает остро, температура тела повышается до 42°C, общая слабость, резкое снижение аппетита, позывы к рвоте, конъюнктивит. На спине и боках появляются пятна, приобретающие багрово – красный оттенок.
- 4.Болезнь протекает остро, температура тела 37,5 – 39,0°C, отмечают шаткость походки, слюнотечение, выпадение языка, учащённое дыхание, атонию желудка и кишечника.
- 5.Болезнь протекает остро, температура тела 37,5 – 39,0°C, но перед смертью может повышаться до 40 – 42°C. Слизистые оболочки гиперемированы, мышцы шеи, спины, крупы твёрдые.

### 370. Послеубойная диагностика у к.р.с.:

- 1.Лимфатические узлы увеличены, сочны, на поверхности разреза точечные узелки, которые затем приобретают желтоватую окраску, и вокруг них образуется плотная соединительная ткань, а иногда и гной желто-зеленого цвета.
- 2.Лимфатические узлы сильно увеличены, поверхность разреза серо- белого или серо-красного цвета с кровоизлияниями и довольно часто с очагами некроза, желтого или коричневого цвета. Селезенка сильно увеличена, плотная, поверхность разреза бугристая, с разросшимися фолликулами серо- белого цвета, иногда с некротическими фокусами. Легкие поражаются редко.
- 3.Изменения нехарактерны. Лимфатические узлы на поверхности разреза имеют точечные узелки. Внутренние органы грудной полости гиперемированы, размягчены, лёгкие отёчны. Постановка диагноза затруднена, необходимо проведение лабораторных исследований.
- 4.Поражаются серозные оболочки, печень, почки, селезенка, что свидетельствует о генерализации процесса. В печени обнаруживают узелки различной формы и величины с творожистым некрозом в центре. В селезенке узелки различной величины.
- 5.Припухлости на различных участках туши, при надавливании крепитируют, на разрезе сухие, губчатые, черно-коричневого цвета или с бледно-желтоватыми полосами с

пузырьками газа. Регионарные лимфатические туши сильно увеличены, геморрагичны и сочны. На серозных оболочках кровоизлияния. Печень увеличена, селезёнка набухшая, дряблая, в почках некротические очаги.

### **371. Санитарная оценка:**

1. Тушу утилизируют, голову вместе с внутренними органами, если они не поражены, выпускают без ограничений.

2. Тушу с внутренними органами и шкурой не зависимо от степени упитанности уничтожают (сжигают).

3. Тушу необходимо оценить по степени упитанности. Туши с хорошей упитанностью можно использовать для производства колбасных изделий и консервов. Истощённые туши с внутренними органами и шкурой уничтожают (сжигают).

4. Тушу необходимо оценить по степени упитанности. Туши с хорошей упитанностью разрешить в свободную продажу. Истощённые туши можно использовать для производства колбасных изделий.

5. Поражённые внутренние органы утилизируют, мясо разрешить переработать на колбасные изделия или консервы.

### **372. Возбудителем эмфизематозного карбункула являются:**

1. Вирусы.

3. Плоские черви.

2. Круглые черви.

4. Бактерии.

5. Личиночные стадии цестоды.

### **373. Патологоанатомические изменения:**

1. Патологоанатомические изменения не постоянны и зависят от течения и формы болезни. Для большего обнаружения типичных патологических изменений необходимо вскрывать несколько трупов. Лимфоузлы слегка увеличены, гиперемированы, с мраморным рисунком на поверхности разреза. Легкие кровенаполнены, отечные и пятнистые, селезенка не увеличена.

2. Характерные изменения отмечают при остром течении болезни. Слизистые оболочки ротовой и носовой полостей и кожа синюшные, конъюнктивы набухшая, отечная, темно-красная, пропитана серозно-геморрагическим экссудатом. В грудной и брюшной полостях и сердечной сорочке обнаруживают серозно-фибринозный экссудат.

3. Вскрытие трупов животных, подозрительных по заболеванию, категорически воспрещается. Трупы вздуты, окоченение отсутствует. Из естественных отверстий выделяется пенная кровянистая жидкость, кровь темная несвернувшаяся, на коже тестоватые припухлости. Лимфатические узлы пронизаны кровоизлияниями, резкое увеличение селезенки, пульпа в виде дёгтеобразной массы.

4. Вскрытие трупа производят только в том месте, где он будет сожжён. Полного вскрытия следует избегать. Трупы обычно вздуты, из носовых отверстий и ротовой полости выделяется пенная кровянистая жидкость. Обнаруживают поражённые мышцы темно-красного цвета, наполненные пузырьками газа. При разрезе из мышц вытекает пенная жидкость.

5. Патологоанатомические изменения неспецифичны и имеют определенное диагностическое значение лишь с учетом клинических наблюдений. При осмотре трупов часто отмечают истощение, находят следы укусов, иногда — расчесов. Шерсть головы и шеи обычно смочена слюной.

ВАРИАНТЫ А – 5; Б – 2; В – 3; Г – 1; Д – 2; Е – 5; Ж – 2; И – 4; К – 4.

### **374. Укажите инвазионную болезнь, передающуюся человеку через мясо**

А фасциолез

В эхинококкоз

С саркоцистоз

Д тениаринхоз

Е дикроцелиоз

+ А

**375. Что взято за основу при санитарной оценке продуктов убоя при обнаружении цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней**

А количество личинок на определенной площади

В воспаление регионарных лимфоузлов

С воспаление сердечной мышцы

Д воспаление мышц туши

Е упитанность туши

+ В

**376. От чего зависит санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях**

А от интенсивности поражения

В от природы токсического вещества и его содержания

С от срока отравления

Д от видовой принадлежности мяса

Е от упитанности туши

+ Д

**377. Укажите способы обезвреживания продуктов убоя от животных, больных инфекционными болезнями**

А посол

В замораживание

С изготовление сырокопченых колбас

Д проварка мяса

Е изготовление свинокопченностей

+ Д

**378. Укажите микроорганизмы, вызывающие пищевые токсикоинфекции**

А стафилококки

В стрептококки

С возбудитель ботулизма

Д салмонеллы

Е возбудитель столбняка

+ В

**379. Каким экспресс-методом распознается мясо, полученное от больных животных**

А по температуре плавления жира

В постановкой пероксидазной пробы

С постановка реакции с медным купоросом в бульоне

Д определение ЛЖК

Е постановкой пробы варкой

+ А

**380. Какие результаты бактериоскопии мазков-отпечатков со свежего мяса**

А не более 10 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

В не более 20 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

С не более 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

Д не более 40 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

Е не более 45 микроорганизмов в поле зрения

+ В

**381. При достижении какой температуры в толще мышц считается замороженной**

А 1° С

В -8° С

С - 3° С

Д - 6° С

Е - 12° С

+ В

**382. При какой температуре стерилизуют мясные баночные консервы**

- A 100° C
- B 113° C
- C 108° C
- D 128° C
- E 135° C

+ B

**383. При обнаружении какой микрофлоры мясные баночные консервы отправляют на повторное бактериологическое исследование**

A *Clbotulinum*

B неспорообразующая микрофлора (гр. Кишечной палочки- протей, стафилококки)

C непатогенные спорообразующие микроорганизмы ( типа субтилис)

D *Clperfringens*

E представители рода *Pseudomonas*

+ D

**384. Как поступают с продуктами убоя животных при обнаружении в туше или внутренних органах сальмонелл**

A выпускают без ограничения

B тушу и внутренние органы отправляют на утилизацию

C внутренние органы на утилизацию, мясо на изготовление сырокопченых колбас

D внутренние органы на утилизацию, мясо на проварку

E продукты убоя отправляют на замораживание

+ A

**385. Для производства каких групп колбас используется парное мясо**

A вареных

B варено-копченых

C полукопченых

D сырокопченых

E ливерных

+ A

**386. Укажите режим варки колбас, изготовленных из условногодного мяса**

A при температуре 88-90° C до тех пор пока внутри батона не достигнет 78° C

B при температуре 75-80° C до тех пор пока внутри батона не достигнет 68-70° C

C при температуре 100° C в течение 1,5 часов

D при температуре 95° C в течение 2 часов

E при температуре 105° C в течение 1,2 часов

+ A

**387. По какому показателю судят о санитарно-гигиенических условиях производства молока**

A по бактериальной обсемененности

B по пероксидазной пробе

C по фосфотазной пробе

D по плотности

E по содержанию жира

+ A

**388. Какие виды брожения используются при производстве твердых сыров**

A пропионовокислое

B маслянокислое

C спиртовое

D уксуснокислое

E муравьинокислое

+ A

**389. Какими методами устанавливается фальсификация меда**

A определением диастазного числа

- В определением общей кислотности
- С определением оптической активности
- Д определением содержания воды
- Е определением органолептических показателей
- + В

**390. Как поступают с продуктами убоя однокопытных животных, которым ранее не была проведена малленнизация**

- А отправляют на проварку
- В отправляют на утилизацию
- С изготавливают солонину
- Д изготавливают вареные колбасы
- Е изготавливают мясные консервы
- + А

**391. От чего зависит санитарная оценка продуктов убоя животных реагирующих на туберкулез**

- А от обнаружения туберкулезного процесса
- В от вида животных
- С от половозрастной группы животных
- Д от резистентности организма
- Е от возраста животных
- + В

**392. Санитарная оценка туш овец и коз, реагирующих на бруцеллез**

- А выпускают без ограничения
- В обезвреживают изготовлением вареных колбас и мясных консервов
- С обезвреживают посолом
- Д обезвреживают замораживанием
- Е относят к непригодному продукту и утилизируют
- + Д

**393. От какой болезни необходимо дифференцировать патологоанатомические изменения при сибирской язве у крупного рогатого скота**

- А листериоз
- В лептоспироз
- С повальное воспаление легких
- Д пастереллез
- Е актиномикоз
- + С

**394. Каким способом обезвреживают шкуры, находившиеся в одном штабеле с сибироязвенным сыром**

- А выдержкой в растворе кислоты
- В выдержкой в растворе щелочи
- С выдержкой в растворе Пикеля
- Д выдержкой в растворе поваренной соли
- Е отмачиванием в теплой воде
- + С

**395. В производстве каких молочных продуктов используется смешанное брожение (спиртовое и молочнокислое)**

- А сметана
- В творог
- С шубат
- Д ацидофильная простокваша
- Е ряженка
- + В

**396. По какому ферменту молока судят о проведении пастеризации молока и ее качестве**

- А лактаза
- В пероксидаза
- С липаза
- Д каталаза
- Е редуктаза
- + В

**397. Режим обезвреживания мяса проваркой**

А тушу разрубает на куски массой не более 5 кг, толщиной до 12 см и варят в открытых котлах в течение 4 часов

В тушу разрубает на куски массой не более 2 кг, толщина до 8 см и варят в открытых котлах в течение 3 часов

С тушу разрубает на куски массой не более 3 кг, толщиной до 10 см и варят в открытых котлах в течение 1 часа

Д тушу разрубает на куски массой не более 4 кг, толщиной до 9 см и варят в открытых котлах в течение 2 часов

Е тушу разрубает на куски массой не более 5 кг, толщиной до 8 кг и варят в открытых котлах сутки

- + В

**398. Режим обезвреживания финнозной говядины замораживанием**

А доведение температуры в толще мускулатуры до -15° без выдержки

В доведение температуры в толще мускулатуры - 12° без выдержки

С доведение температуры в толще мускулатуры - 6° без выдержки

Д доведение температуры в толще мускулатуры - 18° без выдержки

Е доведение температуры в толще мускулатуры - 25° без выдержки

- + С

**399. Каким видам порчи подвергаются жиры**

А молочнокислому брожению

В гниению

С окислению

Д пропионокислому брожению

Е маслянокислому брожению

- + В

**340. Укажите предельное кислотное число животного жира первого сорта**

А не более 1,2

В не более 2,2

С не более 3,5

Д не более 4,1

Е не более 4,5

- + 38 С

**341. Укажите предельное перекисное число животного жира сомнительной свежести**

А не более 0,03

В не более 0,06

С не более 0,1

Д не более 0,15

Е не более 0,2

- + В

**342. Укажите температуру плавления конского жира-сырца**

А 45-52° С

В 27-32° С

С 37-45° С

Д 44-55° С

Е 57-60° С

- + А

**343. Укажите температуру плавления птичьего жира**

- A 32-36° C
  - B 45-52° C
  - C 37-45° C
  - D 44-56° C
  - E 58-63° C
- + 41 C

**344. От чего зависит температура плавления животных жиров**

- A от содержания воды
  - B от количества отделившейся шквары
  - C от соотношения 2 групп жирных кислот
  - D от сортности
  - E от степени очистки
- + D

**345. У какого вида животных 13 ребер**

- A собака
  - B кошка
  - C лошадь
  - D крупный рогатый скот
  - E овца
- + B

**346. В продуктах убоя каких видов животных, доставленных на рынок, необходимо оставлять шкурку в области скакательного сустава**

- A крупный рогатый скот
  - B кролики
  - C лошади
  - D верблюды
  - E свиньи
- + B

**347. Назовите характерные патологоанатомические изменения в продуктах убоя животного при лептоспирозе**

- A крупозное воспаление легких
  - B желтушность тканей
  - C бутоны на стенках кишечника
  - D плеврит
  - E перитонит
- + B

**348. В каких пределах должен быть Рн мяса, полученного от здоровых животных**

- A 7,0 - 7,2
  - B 5,7 – 6,2
  - C 6,3 – 6,5
  - D 6,6 – 6,9
  - E 7,0 – 7,2
- + B

**349. При бактериоскопии мяса, полученного от больных животных возбудителя какой инфекционной болезни исключают в первую очередь**

- A некробактериоз
  - B сибирская язва
  - C ящур
  - D паратуберкулез
  - E оспа
- + C

**350. Какое содержание ЛЖК в свежем мясе**

- A от 9 мг до 11 мг

- В от 4,1 до 9 мг
- С до 4 мг
- Д от 11 до 12 мг
- Е свыше 12 мг
- + С

**351. Какой показатель Рн имеет рассол доброкачественной солонины**

- А не более 6,2
- В 6,3 – 6,8
- С 6,9 – 7,5
- Д 7,6 – 8,0
- Е свыше 8,0
- + С

**352. Как выглядит отрицательная реакция на пероксидазу при определении свежести солонины**

- А окрашивается в темно-зеленый цвет
- В сине-зеленый цвет появляется с большой задержкой
- С цвет не меняется
- Д окрашивается сразу в буро-коричневый цвет
- Е окрашивается в кирпично-красный цвет
- + А

**353. Какой показатель Рн имеет свежая солонина**

- А 5,8 – 6,4
- В 6,5 – 6,6
- С 6,7 – 6,9
- Д 6,9 – 7,1
- Е 7,2 – 7,5
- + А

**354. Каково содержание микробов в доброкачественной солонине**

- А единичные микробы в поверхностном слое
- В до 20 кокков и палочек
- С от 20 до 30 микроорганизмов, в большинстве палочковидные
- Д от 30 до 40 кокков и палочек
- Е свыше 40 микробов в поле зрения микроскопа
- + А

**355. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается свежим**

- А бульон остается прозрачным
- В бульон помутнел
- С выпали крупные хлопья
- Д выпал желеобразный осадок
- Е образовался густой сгусток
- + С

**356. При каких результатах формальной пробы мясо считается от здоровых животных**

- А плотный сгусток
- В выпали хлопья
- С остался жидким и прозрачным или слегка помутнел
- Д изменился цвет
- Е изменился цвет и консистенция
- + В

**357. Технология санитарной обработки вагонов 3 категории**

- А однократная дезинфекция
- В двухкратная дезинфекция
- С промывка вагонов горячей водой
- Д очистка от навоза
- Е промывка вагонов холодной водой
- + С

**358. Каким методом устанавливается видовая принадлежность мяса**

- А путем определения содержания воды
- В путем определения Рн среды
- С по анатомическому строению костей и внутренних органов
- Д по содержанию фермента пероксидазы
- Е по содержанию ЛЖК
- + Д

**359. От какой болезни надо дифференцировать цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней**

- А дикроцелиоз
- В фасциолез
- С диктиокаулез
- Д саркоцистоз
- Е эхинококкоз
- + Д

**360. Укажите микроорганизмы, вызывающие пищевые токсикозы**

- А салмонеллы
- В кишечная палочка
- С *CClperfrindens*
- Д возбудитель ботулизма
- Е палочка протей
- + В

**361. При обнаружении какой микрофлоры мясные баночные консервы с нормальными органолептическими показателями выпускают без ограничения**

- А неспорообразующая микрофлора (группа кишечной палочки, протей)
- В непатогенные спорообразующие микроорганизмы (типа субтилис)
- С *Cl botulinum*
- Д *Cl perfrindens*
- Е неспорообразующая микрофлора (стафилококки)
- + Д

**362. При обнаружении какой микрофлоры уничтожают всю партию мясных баночных консервов**

- А сенная палочка
- В кишечная палочка
- С стафилококки
- Д *Cl botulinum*
- Е палочка протей
- + С

**363. При какой температуре варят колбасы из мяса здоровых животных**

- А 100° С
- В 70° С
- С 75-85° С
- Д 60° С
- Е 85-90° С
- + 62° С

**364. Какие виды брожения используются при производстве простокваши**

- А пропионовокислое

- В маслянокислое
- С молочнокислое
- Д уксуснокислое
- Е спиртовое
- + А

**365. Как поступают с трупами, обнаруженными в вагонах или автомашинах после перевозки животных**

- А после исключения сибирской язвы утилизируют или уничтожают
- В сбрасывают в скотомогильник
- С отправляют на утильзавод
- Д отправляют на завод технических фабрикатов
- Е отправляют на производство мыла
- + С

**366. Санитарная оценка говядины и свинины от животных, реагирующих на бруцеллез (без клинических признаков)**

- А выпускают после проварки
- В обезвреживают изготовлением вареных колбас
- С выпускают без ограничения
- Д обезвреживают изготовлением мясных консервов
- Е обезвреживают изготовлением мясных хлебов
- + В

**367. Укажите характерные патологоанатомические изменения в органах, тканях свиней при сибирской язве**

- А желтушность тканей
- В подчелюстные лимфоузлы увеличены, на разрезе имеют розово-красную окраску
- С крепитирующие отеки в различных участках мускулатуры
- Д крупозное воспаление легких
- Е веррукозный эндокардит
- + С

**368. По какому ферменту, появляющемуся в молоке, судят о степени его бактериальной обсемененности**

- А лактаза
- В пероксидаза
- С редуктаза
- Д фосфотаза
- Е липаза
- + С

**369. Режим обезвреживания внутреннего жира и шпика**

- А доведение температуры в вытопленном жире до 90° С с выдержкой при этой температуре 10 мин
- В доведение температуры в вытопленном жире до 80° С и выдержкой при этой температуре 30 мин
- С доведение температуры в вытопленном жире до 100° С с выдержкой при этой температуре 20 мин
- Д доведение температуры в вытопленном жире до 116° С без выдержки
- Е доведение температуры в вытопленном жире до 120° С без выдержки
- + С

**369. Режим обезвреживания тушек кроликов проваркой**

- А при 80° С 1,5 часа
- В при 110° С 30 мин
- С при 100° С не менее часа
- Д при 90° С не менее 1,5 часа

Е при 120° С без выдержки

+ 69 В

**370. Режим обезвреживания финнозной свинины или говядины посолом**

А тушу разрубает на куски массой не более 3,5 кг, затем сухой посол из расчета 15% поваренной соли к массе мяса, далее мокрый посол 30% соленым раствором с выдержкой 12 суток

В тушу разрубает на куски массой не более 2,5 кг, затем сухой посол из расчета 10% поваренной соли к массе мяса, далее мокрый посол 24% соленым раствором с выдержкой 20 суток

С тушу разрубает на куски массой не более 4 кг, затем сухой посол из расчета 20% поваренной соли к массе мяса, далее мокрый посол 25% соленым раствором с выдержкой 15 суток

Д тушу разрубает на куски массой не более 5 кг, затем сухой посол из расчета 18% поваренной соли к массе мяса, далее мокрый посол 35% соленым раствором с выдержкой 18 суток

Е тушу разрубает на куски массой не более 7 кг, затем (сухой)смешанный посол - 15% поваренной соли к массе мяса, далее мокрый посол 25% соленым раствором с выдержкой 25 суток

+ А

**371. Укажите предельное кислотное число животного жира высшего сорта**

А не более 1,2

В не более 2,2

С не более 3,5

Д не более 4,1

Е не более 4,5

+ А

**372. Укажите предельное перекисное число свежего животного жира**

А не более 0,03

В не более 0,06

С не более 0,1

Д не более 0,15

Е не более 0,2

+ С

**373. Укажите температуру плавления свиного жира-сырца**

А 45-52° С

В 27-32° С

С 37-45° С

Д 44-55° С

Е 56-60° С

+ С

**374. У какого вида животного имеется 18 ребер**

А собака

В кошка

С лошадь

Д крупный рогатый скот

Е мелкий рогатый скот

+ С

**375. У какого вида животного отсутствует желчный пузырь**

А крупный рогатый скот

В кролики

С лошади

Д верблюды

Е мелкий рогатый скот

+ С

**376. В каких пределах должно быть рН мяса, полученного от больных и переутомленных животных**

- A 7,0 – 7,2
- B 5,7 – 6,2
- C 6,3 – 6,5
- D 6,6 – 6,9
- E 7,3 – 7,5

+ B

**377. О чем свидетельствует положительная реакция на пероксидазу при определении мяса больных животных**

- A мясо полученное от больных животных
- B мясо полученное от здоровых животных
- C мясо полученное от переутомленных животных
- D мясо полученное от животного, убитого в стадии агонии
- E мясо полученное от животного, больных ценурозом

+ A

**379. Каково содержание ЛЖК в несвежем мясе**

- A от 9 до 12мг
- B от 4,1 до 9 мг
- C до 4 мг
- D от 12 до 15 мг
- E свыше 15 мг

+ B

**380. Каково содержание микробов в несвежем мясе**

- A до 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- B от 30 до 40 кокков и палочек
- C от единичных до 10 кокков и палочек
- D от 40 до 50 кокков и палочек
- E свыше 50 кокков и палочек

+ C

**381. Какой показатель рН имеет рассол несвежей солонины**

- A не более 6,2
- B 6,3 – 6,5
- C 6,9 – 7,2
- D 6,6 – 6,8
- E 7,2 и выше

+ A

**382. Как выглядит положительная реакция на пероксидазу при определении свежести солонины**

- A вытяжка окрашивается в сине-зеленый цвет в течение первой минуты
- B слабое позеленение наступает в течении 1-2 мин и сразу переходит в бурый
- C цвет не меняется
- D появляется сразу буро-коричневый цвет
- E появляется красное окрашивание

+ C

**383. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается несвежим**

- A бульон остается прозрачным
- B бульон помутнел
- C выпали крупные хлопья или желеобразный осадок
- D изменился цвет бульона
- E изменились цвет и консистенция бульона

+ B

**384. При каких результатах формальной пробы мясо считается от больного животного**

- A плотный сгусток
- B выпали хлопья
- C остался жидким и прозрачным или слабо помутнел
- D изменился цвет вытяжки
- E изменились цвет и консистенция вытяжки
- + C

**385. В каком соотношении берется мясо и дистиллированная вода при приготовлении простой вытяжки**

- A 1:10
- B 1:8
- C 1:4
- D 1:6
- E 1:12
- + B

**386. С мясом какого вида животного формальная проба дает объективные показатели**

- A лошадь
- B крупный рогатый скот
- C мелкий рогатый скот
- D свиньи
- E верблюды
- + C

**387. В каком соотношении берется мясо и дистиллированная вода при постановке пробы варкой**

- A 1:1
- B 1:5
- C 1:3
- D 1:6
- E 1:8
- + C

**388. Каким методом определяется содержание поваренной соли в мясе и молокопродуктах**

- A потенциометрическим
- B колометрическим
- C титрометрическим
- D органолептическим
- E спектрометрическим
- + C

**389. Каким методом определяется кислотность молока и молокопродуктов**

- A потенциометрическим
- B колометрическим
- C титрометрическим
- D органолептическим
- E радиометрическим
- + B

**390. В связи с каким обстоятельством запрещена продажа яиц водоплавающих птиц на рынке**

- A с незначительным количеством таких яиц
- B обсемененностью салмонеллами
- C хрупкостью скорлупы
- D обсемененностью сапрофитами
- E значительным боем

+ В

**391. Каким методом определяют жирность молока**

А титрометрическим

В сернокислотным

С колометрическим

Д потенциометрическим

Е органолептическим

+ Д

**392. Укажите болезни при прижизненной диагностике которых убой животных запрещается**

А туберкулез, бруцеллез

В трихомоноз, вибриоз

С мастит, метрит

Д сибирская язва, сап

Е фасциолез, дикроцелиоз

+ С

**393. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней, нутрий, диких промысловых животных при обнаружении трихинелл**

А пригодны в пищу без ограничения

В условногодны

С подлежат технической утилизации

Д пригодны в пищу после удаления пораженных участков

Е подлежат обезвреживанию

+ С

**394. От чего зависит санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней**

А от количества возбудителя

В от видовой принадлежности мяса

С от выраженности патологоанатомических изменений

Д от температуры тела до убоя

Е от половозрастной группы животных

+ С

**395. Укажите способ обезвреживания продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней у свиней**

А изготовление мясных консервов

В изготовление сырокопченых колбас

С замораживание

Д изготовление мясных хлебов

Е изготовление свинокопчености

+ В

**396. При достижении какой температуры в толще мышц туша считается охлажденной**

А + 6° С

В от 0 до 4° С

С - 2° С

Д - 6° С

Е - 8° С

+ В

**397. Режим обезвреживания тушек птицы проваркой**

А при температуре 90° С не менее 1,5 часа

В при температуре 100° С не менее 1 часа

С при температуре 80° С не менее 2 часов

Д при температуре 110° С 30 мин

Е при температуре 120° С без выдержки

+ A

**398. В каком соотношении берут ткани жабр рыбы и дистиллированную воду при постановке реакции на пероксидазу**

A 1:2

B 1:4

C 1:8

D 1:10

E 1:12

+ A

**399. При каких результатах реакции на пероксидазу рыба считается свежей**

A фильтрат экстракта из жабр окрашивается в сине-зеленый цвет, переходящий в бурый

B окрашивается сразу в бурый цвет

C окрашивается в бурокоричневый цвет

D остается без изменения

E изменяется консистенция и цвет фильтрата

+ B

**400. В каких пределах колеблется содержание воды в мышечной ткани животных, в %**

A 60-72

B 73-77

C 78-80

D 81-83

E 55-59

+ A

**401. Каково содержание воды в молоке в среднем, в %**

A 87,5

B 78

C 83

D 90

E 80

+ C

**402. По какому показателю определяют натуральность молока**

A кислотность

B pH

C плотность

D электропроводность

E бактериальная обсемененность

+ E

**403. Какие вагоны в санитарном отношении относят к 3-ей категории**

A после перевозки здоровых животных, больных незаразными болезнями

B после перевозки здоровых животных

C после перевозки истощенного скота

D после перевозки животных, больных ценурозом

E после перевозки животных, больных сибирской язвой

+ D

**404. Назовите болезни, при обнаружении которых птица не подлежит отправке на убойные предприятия**

A пуллороз

B авитаминоз

C расклев

D грипп

E незаразные болезни

+ A

**405. Что указывается в ветеринарном свидетельстве (ф.№2)**

- А результаты аллергического исследования лошадей на сар
  - В категории мяса
  - С возраст животного, от которого получены продукты убоя
  - Д сортность кожевенного сырья
  - Е термическое состояние мяса
- + А

**406. Основное назначение предубойной выдержки животных**

- А освободить желудочно-кишечный тракт от содержимого
  - В профилактировать инфекционные болезни
  - С недопустить потери живой массы
  - Д недопустить в убойный цех животных с инвазионными болезнями
  - Е недопустить в убойный цех животных с незаразными болезнями
- + С

**407. В каких случаях партии скота, поступившие на предубойную базу, отправляются на двухсуточный отдых**

- А при выявлении среди животных инфекционных болезней
  - В при выявлении среди животных инвазионных болезней
  - С после длительного перегона, транспортировки
  - Д при выявлении среди животных незаразных болезней
  - Е при выявлении в партии скота ценуроза
- + Д

**408. Назовите послеубойные изменения в мясе, которые происходят с участием микроба**

- А загар
  - В созревание
  - С закисание
  - Д гниение
  - Е окисление
- + С

**409. Какие виды брожения используется при производстве кефира**

- А пропионовокислородное
  - В маслянокислородное
  - С молочнокислородное, спиртовое
  - Д уксуснокислородное
  - Е муравьинокислородное
- + В

**410. Как поступают с продуктами убоя животных при обнаружении в мышечной ткани или лимфоузлах кишечной палочки**

- А обезвреживают посолом
  - В изготовление вареных полукопченых колбас
  - С изготовление сырокопченых колбас
  - Д обезвреживают замораживанием
  - Е обезвреживают охлаждением
- + А

**411. Санитарная оценка туш, полученных от убоя животных, имеющих клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза**

- А выпускают после проварки
  - В выпускают без ограничения
  - С выпускают после замораживания
  - Д выпускают после посола
  - Е выпускают после охлаждения
- + С

**412. Назовите предельное кислотное число топленого животного жира**

- А не более 1,2

- В не более 2,2
- С не более 3,5
- Д не более 4,1
- Е не более 7,5

+ А

**413. Укажите температуру плавления говяжьего жира-сырца**

- А 45-52° С
- В 27-32° С
- С 37-45° С
- Д 44-55° С
- Е 56-60° С

+ Д

**414. Укажите температуру плавления бараньего жира-сырца**

- А 45-52° С
- В 27-32° С
- С 37-45° С
- Д 46-48° С
- Е 30-36° С

+ А

**415. У какого вида животного почки состоят из 16-18 долей**

- А крупный рогатый скот
- В кролики
- С лошади
- Д верблюды
- Е козы

+ В

**416. Каково содержание ЛЖК в мясе сомнительной свежести**

- А выше 9 мг
- В от 4,1 до 9 мг
- С до 4 мг
- Д выше 12 мг
- Е до 3 мг

+ А

**417. Каково содержание микробов в мясе сомнительной свежести**

- А до 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- В более 30 кокков и палочек
- С от единичных до 10 кокков и палочек
- Д более 50 кокков и палочек
- Е до 20 кокков и палочек

+ Е

**418. Какой показатель рН имеет несвежее мясо**

- А 6,2-6,4
- В 5,8-6,1
- С 6,5-6,6
- Д 5,5-5,7
- Е 6,7 и выше

+ В

**420. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается сомнительной свежести**

- А бульон остался прозрачным
- В бульон помутнел
- С выпали крупные хлопья
- Д выпал желеобразный осадок

Е изменился цвет

+ А

**421. При каких результатах формольной пробы мясо считается от животных, убитых в агонии, тяжело больных, разделанных после гибели**

А плотный сгусток

В выпали мелкие хлопья

С остался жидким и прозрачным или слабо помутнел

Д изменился цвет

Е выпали крупные хлопья

+ С

**422. Какой показатель рН имеет свежая рыба**

А 7,9 и выше

В 7,1-7,8

С 6,5-6,8

Д 6,9-7,0

Е 6,1-6,4

+ А

**423. Какой показатель рН имеет несвежая рыба**

А 7,1 и выше

В 6,5-6,8

С 6,9-7,0

Д 6,2-6,4

Е 5,9-6,1

+ В

**424. Каково содержание микробов в свежей рыбе**

А в поверхностных слоях мускулатуры 30-60 микробов, в глубине 20-30

В в поверхностном слое единичные микробы

С поверхностных слоях более 60 микробов, в глубоких слоях более 30

Д в поверхностном слое более 80, в глубоких более 40

Е в поверхностном слое более 100, в глубоких более 80

+ А

**425. Каково содержание микробов в рыбе сомнительной свежести**

А в поверхностных слоях мускулатуры 30-60 микробов, в глубине 20-30

В в поверхностном слое единичные микробы

С поверхностных слоях более 60 микробов, в глубоких слоях более 30

Д в поверхностном слое более 80, в глубоких более 40

Е в поверхностном слое более 100, в глубоких более 80

+ Д

**426. При каких результатах редуктазной пробы рыба считается свежей**

А обесвечивание экстракта через 10 мин

В обесвечивание экстракта через 20-40 мин

С обесвечивание экстракта от 40мин до 2,5 часов

Д обесвечивание экстракта от 2,5 ч до 3,5 ч

Е обесвечивание через 3,5 часа и позже

+ С

**427. При каких результатах редуктазной пробы рыба считается сомнительной свежести**

А обесвечивание экстракта через 10 мин

В обесвечивание экстракта через 20-40 мин

С обесвечивание экстракта от 40мин до 2,5 часов

Д обесвечивание экстракта от 2,5 ч до 3,5 ч

Е обесвечивание через 3,5 часа и позже

+ В

**428. Как будет изменяться плотность молока, при фальсификации водой**

- А оставаться на прежнем уровне
- В снижаться
- С увеличиваться
- Д сначала снижаться, потом увеличиваться
- Е сначала увеличиваться, потом снижаться
- + С

**429. Как будет изменяться плотность молока, при фальсификации обратом**

- А оставаться на прежнем уровне
- В снижаться
- С увеличиваться
- Д сначала снижаться, потом увеличиваться
- Е сначала увеличиваться, потом снижаться
- + В

**430. Как метят в лаборатории ВСЭ рынка мясо крс, мрс, свиней, нутрий, кроликов, годное для реализации без ограничения**

- А клеймо восьмиугольной формы
- В клеймо прямоугольной формы
- С клеймо треугольной формы
- Д клеймо овальной формы
- Е клеймо ромбовидной формы
- + А

**431. Каково содержание сухих веществ в молоке в среднем, в %**

- А 12,5
- В 22
- С 17
- Д 10
- Е 15
- + С

**432. Какой белок преобладает в молоке коров**

- А глобулин
- В альбумин
- С казеин
- Д миоглобин
- Е лактанин

**433. Какой показатель плотности имеет натуральное молоко, в г/см<sup>3</sup>**

- А 1,023-1,026
- В 1,027-1,033
- С 1,034-1,035
- Д 1,036-1,038
- Е 1,039-1,041
- + С

**434. Как будет изменяться плотность молока при подсытии сливок**

- А оставаться на прежнем уровне
- В снижаться
- С увеличиваться
- Д сначала снижаться, потом увеличиваться
- Е сначала увеличиваться, потом снижаться
- + С

**435. Назовите виды обработок, после которых убойных животных нужно передержать в хозяйстве**

- А обработка копыт
- В обработка антистрессовыми препаратами
- С применение антибиотиков

- D обработка медным купоросом
- E применение препаратов против вольфартовой мухи
- + A

**436. Укажите инвазионную болезнь рыбы, которая передается человеку**

- A описторхоз
- B ихтиофтириоз
- C дактилотироз
- D бетриоцефаллез
- E филометоидоз
- + C

**437. Какая создается концентрация водородных ионов (рН среды) при созревании мяса, полученного от больного животного**

- A 5,8
- B 6,2
- C 6,3-6,7
- D 6,8-7,0
- E 7,1-7,3
- + C

**438. Какой белок мышечной ткани придает мясу специфический цвет**

- A глобулин
- B тропомиозон
- C миоглобин
- D лиоген
- E актин
- + C

**439. Какой белок мышечной ткани является неполноценным**

- A мехонобин
- B миозин
- C коллаген
- D актомиозин
- E миоальбумин
- + C

**440. Сколько мышечных срезов необходимо приготовить от продуктов убоя свинины, чтобы исключить трихинеллез компрессорным методом**

- A 10
- B 16
- C 24
- D 30
- E 36
- + B

**441. Каково содержание микробов в мясе сомнительной свежести**

- A до 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- B более 30 кокков и палочек
- C от единичных до 10 кокков и палочек
- D более 50 кокков и палочек
- E до 20 кокков и палочек
- + E

**442. Какой показатель рН имеет несвежее мясо**

- A 6,2-6,4
- B 5,8-6,1
- C 6,5-6,6
- D 5,5-5,7
- E 6,7 и выше
- + B

**443. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается сомнительной свежести**

- А бульон остался прозрачным
- В бульон помутнел
- С выпали крупные хлопья
- Д выпал желеобразный осадок
- Е изменился цвет

+ А

**444. Основное назначение предубойной выдержки животных**

- А освободить желудочно-кишечный тракт от содержимого
- В профилактировать инфекционные болезни
- С недопустить потери живой массы
- Д недопустить в убойный цех животных с инвазионными болезнями
- Е недопустить в убойный цех животных с незаразными болезнями

+ С

**445. В каких случаях партии скота, поступившие на предубойную базу, отправляются на двухсуточный отдых**

- А при выявлении среди животных инфекционных болезней
- В при выявлении среди животных инвазионных болезней
- С после длительного перегона, транспортировки
- Д при выявлении среди животных незаразных болезней
- Е при выявлении в партии скота ценуроза

+Д

**446. В связи с каким обстоятельством запрещена продажа яиц водоплавающих птиц на рынке**

- А с незначительным количеством таких яиц
- В обсемененностью салмонеллами
- С хрупкостью скорлупы
- Д обсемененностью сапрофитами
- Е значительным боем

+ В

**447. Каким методом определяют жирность молока**

- А титрометрическим
- В сернокислотным
- С колометрическим
- Д потенциометрическим
- Е органолептическим

+ Д

**448. Укажите болезни при прижизненной диагностике которых убой животных запрещается**

- А туберкулез, бруцеллез
- В трихомоноз, вибриоз
- С мастит, метрит
- Д сибирская язва, сап
- Е фасциолез, дикроцелиоз

+ С

**449. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя свиней, нутрий, диких промысловых животных при обнаружении трихинелл**

- А пригодны в пищу без ограничения
- В условногодны
- С подлежат технической утилизации
- Д пригодны в пищу после удаления пораженных участков
- Е подлежат обезвреживанию

+ С

**450. От чего зависит санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней**

- А от количества возбудителя
- В от видовой принадлежности мяса
- С от выраженности патологоанатомических изменений
- Д от температуры тела до убоя
- Е от половозрастной группы животных
- + С

**451. Упитанность животных определяют :**

- +внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)
- внешним осмотром
- расположением подкожного жира
- длиной туши

**452. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?**

- +форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
- только по степени развития скелетных мышц
- толщиной кожи
- только по выступлениям остистых отростков позвонков

### **7.1.2 Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.**

#### **6 семестр**

##### **1-ый рейтинговый контроль**

Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.

Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.

Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции»

Технический регламент Таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции»

Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.

##### **2-ой рейтинг контроль**

Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.

Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.

Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных.

Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных.

Нарушение санитарных и ветеринарных требований

Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке по переработке животных

Общие ветеринарно-санитарные требования к проектированию предприятий по переработке

##### **3-ий рейтинг контроль**

Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных.

Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы

Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства

Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.  
Лимфатическая система и ее значение для ветеринарно-санитарной экспертизы.

## **7 семестр**

### **1-ый рейтинговый контроль**

Клеймение и маркировка мяса

Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных

Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи

Ветеринарно-санитарная оценка. Оценка свежести мяса

Санитарную оценка при загаре

Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов

### **2-ой рейтинг контроль**

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при заболеваниях скота и птицы. Инфекционные болезни.

Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных и птицы

Перечень инфекционных болезней животных, при которых поголовье скота подлежит забое и уничтожению

Инфекционные болезни животных в соответствии с опасностью их для человека

Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях птицы.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.

### **3-ий рейтинг контроль**

Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека

Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях не передающихся человеку.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях

Болезни органов дыхания

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, подвергшихся радиоактивному поражению

Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов.

Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.

Общие сведения, химический состав и экспертиза свежей рыбы.

## **8 семестр**

### **1-ый рейтинговый контроль**

Классификация пищевых отравлений.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных при внешнем облучении.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных при инкорпорированном загрязнении радионуклидами

### **2-ой рейтинг контроль**

Пищевое значение, физико-химические и технологические свойства молока.  
Требования ГОСТа к заготавливаемому молоку.

Санитарно-гигиенический режим получения ветеринарно-санитарная экспертиза

молока в хозяйствах, хранение и транспортировка.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока.

Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

### **3- ий рейтинг контроль**

Требования, предъявляемые к государственным лабораториям ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВС) на продовольственных рынках.

Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения ГЛВСЭ на продовольственных рынках

Производственный ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

Способы и правила добычи.

Морфологический и химический состав.

Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация

#### **7.3.3.1 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)**

1. Заболевания и состояния, при которых убой животных на мясо запрещен.
2. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом.
3. Санитарная обработка автотранспорта после перевозки убойных животных.
4. Перечислите виды ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы.
5. Порядок оформления ветеринарных свидетельств формы 1 и 2.
6. Порядок оформления ветеринарных свидетельств формы 3 и справки формы 4.
7. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.
8. Цель и режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях.
9. Предубойный ветеринарный осмотр.
10. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота.
11. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней.
12. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, ослов, мулов.
13. Изменения мяса при хранении. Санитарная оценка.
14. Лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
15. Порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования?
16. Органолептическая характеристика мяса, полученного от убоя больных животных.
17. Органолептическая характеристика мяса свежего и сомнительной свежести.
18. Постановка и оценка реакции на пероксидазу.
19. Органолептическая характеристика мяса сомнительной свежести и несвежего.
20. Определение видовой принадлежности мяса реакцией преципитации.
21. Определение видовой принадлежности мяса по температуре плавления жира.
22. Категории свежести мяса. Порядок использования мяса различных категорий свежести.
23. Какие сведения указывают в ветеринарном свидетельстве формы 1?
24. Как определяется степень обескровливания туши? Дать характеристику степеням обескровливания.
25. Перечислить методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.
26. Бактериоскопическое исследование мяса с целью определения степени

свежести. Оценка результатов

27. Бактериоскопическое исследование рыбы на свежесть. Оценка результатов.
28. Органолептическая характеристика рыбы несвежей. Санитарная оценка.
29. Ветеринарно-санитарная оценка при цистицеркозе бовисом.
30. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при обнаружении трихинелл в мясе.
31. Постановка бензидиновой пробы с вытяжкой из жабр. Оценка результатов.
32. Метод компрессорной трихинеллоскопии.
33. Как проводится определение pH рыбы? Оценка результатов.
34. В каких случаях проводится отбор проб для проведения бактериологических исследований (перечислить 7-8 случаев)?
35. Органолептическая характеристика свежей рыбы. Постановка и оценка пробы варкой.
36. Порядок отбора проб для проведения трихинеллоскопии.
37. Режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.
38. Порядок отбора проб для бактериологического исследования мяса.
39. Составьте сопроводительную в лабораторию на мясо и др. продукты убоя, отобранные для бактериологического исследования.
40. Эпидемиолого-эпизоотические зоны по трихинеллезу.
41. Порядок исследования продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней для исключения цистицеркоза.
42. Бактериоскопический метод определения степени свежести рыбы. Проведение и оценка.
43. Пищевые токсикоинфекции. Определение.
44. Первичные сальмонеллезы: предубойная и послеубойная диагностика.
45. Профилактика сальмонеллеза по линии ветеринарной службы.
46. Источники обсеменения мяса сальмонеллами.
47. Пищевые токсикозы. Определение.
48. Источники обсеменения мяса возбудителем ботулизма.
49. Клиническое проявление ботулизма у человека и животных.
50. Профилактика ботулизма по линии ветеринарной службы.

#### **7.3.3.2 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен)**

Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия на мясоперерабатывающих предприятиях с использованием комплекса достижений науки, техники и технологии ветеринарно-санитарных мероприятий.

Современные методы генной инженерии, ДНК-диагностика, использование полимеразной цепной реакции для экспресс-диагностики заболеваний различной природы и идентификации сырья и продуктов трансгенного происхождения.

Современные проблемы науки в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Закон о ветеринарии РФ (1993), нормативные правительственные документы по организации государственного ветеринарно-санитарного контроля и качеству сырья и продуктов животного происхождения.

Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса животных, определение видовой принадлежности.

Экспертиза условно-годного мяса. Экспертиза при пищевых отравлениях.

Определение понятия ветеринарно-санитарной экспертизы, ее цели и задачи. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей.

Созревание мяса и его сущность. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных.

Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных

болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивным поражении.

Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Профилактика пищевых токсикоинфекций

Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы.

Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Методы определения свежести мяса.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания. Санитарные требования к молоку от коров, подвергнутых лечению антибиотиками и средствами защиты животных.

Значение молока как фактора передачи инфекционных заболеваний. Молочные пищевые токсикоинфекции. Методы определения санитарного качества молока.

Обработка молока в хозяйствах, неблагополучных по инфекционным заболеваниям (туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур и др.).

Ветеринарно-санитарная оценка яиц. Яйцо как возможный фактор передачи инфекционных заболеваний человека и животных.

Условно-годное мясо и порядок его использования. Понятие об условно-годным мясе и методы его обезвреживания

Порядок переработки мяса и мясoproductов, подлежащих обеззараживанию и обезвреживанию.

Ветеринарно санитарный экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях, новообразованиях и погибших от случайных причин.

Распознавание мяса здоровых, больных, находящихся в агональном состоянии и погибших животных

Современные методы консервирования мяса сублимационная сушка.

Облучение УФЛ, СВЧ и ионизирующим излучением.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе и лептоспирозе продуктивных животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при туберкулезе и бруцеллезе животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.

Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют для убоя на санитарную бойню. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных.

Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных. Ветеринарно-санитарное и гигиеническое значение созревания мяса. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.

Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.

Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясные продукты, а также с учетом выраженности патологоанатомических изменений и стойкости возбудителя.

Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при

обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты, а также с учетом выраженности патологоанатомических изменений и стойкости возбудителя.

Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Подразделение инвазионных болезней животных по степени опасности для людей. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения.

Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся человеку через мясо (трихинеллез, цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней и др.).

Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся через мясо людям (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, саркоцистоз, пироплазмидозы и др.).

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах и патологии обмена веществ (истощении, гидремии, уремии и др.), а также новообразованиях и болезнях, связанных с транспортировкой животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов убойных животных при отравлениях различными токсическими веществами. Влияние природы яда и его содержания в органах и мышечной ткани на их пищевую и биологическую ценность и санитарную оценку

Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, а также лечению антибиотиками.

Современные понятия о пищевых болезнях людей и их классификация по этиологическому признаку. Роль мяса, мясных и других продуктов животного происхождения в их возникновении.

Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.

Методы распознавания мяса, полученного от здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии. Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Санитарная оценка мяса вынужденно убитых животных.

Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при неправильном хранении (загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение и др.). Причины и условия их возникновения.

Методы послеубойной диагностики трихинеллеза. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе. Дифференциальный диагноз мышечных трихинелл от других включений в мышцах. Порядок взятия проб мышечной ткани для диагностики трихинеллеза.

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота, свиней и овец при цистицеркозе. Методы обеззараживания говядины и свинины при цистицеркозе.

Пищевые токсикозы, вызываемые *Clostridium botulinum*. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при бруцеллезе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, вызванных анаэробной микрофлорой /эмкар, злокачественный стек, столбняк, браздот овец и др./

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже свиней и болезни Ауески.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при африканской и классической чуме свиней.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при пастереллезе, сальмонеллезе, колибактериозе, туберкулезе, респираторном микоплазмозе, болезни Марека.

Лабораторные и органолептические методы определения свежести мяса. Правила определения мяса полученного от забитых в агонии, павших животных

## 7.2. Примерная тематика курсовых работ

1. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота.
2. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя овец и коз.
3. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя свиней.
4. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя лошадей и других однокопытных.
5. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.
6. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя животных – продуцентов.
7. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.
8. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных.
9. Особенности Ветеринарно – санитарной экспертизы мяса и шпика на рынках.
10. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя ластоногих животных.
11. Ветеринарно – санитарная экспертиза рыбы и икры.
12. Показатели порчи рыбы и ветеринарно-санитарная оценка при них.
13. Ветеринарно – санитарная экспертиза раков и других беспозвоночных.
14. Ветеринарно – санитарная экспертиза моллюсков и мидий.
15. Ветеринарно – санитарная экспертиза и лабораторный контроль консервных изделий.
16. Ветеринарно – санитарная экспертиза и лабораторный контроль копченостей.
17. Ветеринарно – санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов домашней и промысловой птицы.
18. Ветеринарно – санитарная экспертиза растительных масел на рынках.
19. Ветеринарно – санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства на рынках.
20. Фальсификация меда и методы их определения.
21. Ветеринарно – санитарная экспертиза растительных продуктов на рынках.
22. Ветеринарно – санитарная экспертиза свежих и консервированных грибов на рынках.
23. Ветеринарно – санитарная экспертиза тропических и субтропических растительных продуктов на рынках.
24. Ветеринарно – санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов.
25. Ветеринарно – санитарная экспертиза крови пищевого и технического альбумина.
26. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
27. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и клеймение шкур.
28. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах.
29. Особенности переработки больных животных на мясо.
30. Требования инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировки.
31. Особенности ветеринарно – санитарной экспертизы сырья и продукции на городских распределительных холодильниках.
32. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на ветеринарно-санитарных утильзаводах.
33. Ветеринарный надзор при продаже животных на рынках.
34. Ветеринарно – санитарная экспертиза колбас, копченостей и консервов на рынках.
35. Фальсификации мяса, жира, молока, растительных масел, икры и методы их выявления.
36. Структура, задачи и функции производственных ветеринарных лабораторий на предприятиях мясной промышленности.
37. Структура, задачи и функции производственных лабораторий на предприятиях

молочной промышленности.

38. Структура, задачи и функции государственной лаборатории ветеринарно – санитарной экспертизы на розничных и оптовых рынках.

39. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на предприятиях мясной промышленности.

40. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях малой мощности.

41. Основные требования Правил ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

42. Требования санитарных правил для предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности

43. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных и продукции автомобильным, железнодорожным, водным и воздушным транспортом.

44. Лабораторный анализ мяса вынужденного убоя.

45. Прием на переработку и лабораторные исследования мяса на свежесть.

46. Идентификация мяса разных видов животных и птицы.

47. Порядок осмотра органов и лимфоузлов разных видов животных при ВСЭ.

48. Требования стандартов на мясо убойных животных и птицы.

49. Процессы созревания и порчи мяса.

50. Пороки и фальсификация молока и молочных продуктов.

51. Ветеринарно-санитарный контроль на таможнях при импорте мяса и мясных продуктов в Россию.

52. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов натаможнях. Ветеринарно-санитарный контроль на таможнях рыбы и рыбных продуктов.

53. Порядок микробиологического контроля мяса в лабораториях предприятий мясной промышленности по показателям СанПиН.

54. Порядок микробиологического контроля колбасных изделий по показателям СанПиН.

55. Порядок микробиологического контроля консервов по показателям СанПиН.

56. Порядок микробиологического контроля качества обработки помещений, оборудования, воздуха, сточных вод, рук и одежды рабочих.

57. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при дистрофиях в органах и тканях.

58. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при желтухе.

59. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при PSE- и DFD пороках мяса.

60. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при гнойном воспалении органов и тканей.

61. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях пестицидами и соединениями тяжелых металлов.

62. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях ядами растительного происхождения.

63. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при микотоксикозах.

64. Профилактика токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения.

65. Особенности Ветеринарно – санитарной экспертизы сырья и продукции в условиях чрезвычайных ситуаций.

66. Особенности Ветеринарно – санитарной экспертизы сырья и продукции при радиационном поражении.

67. Особенности Ветеринарно – санитарной экспертизы сырья и продукции при поражении отравляющими веществами.

68. Особенности Ветеринарно – санитарной экспертизы сырья и продукции при поражении бактериологическим оружием.

69. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при заразных и незаразных болезнях.
70. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при заразных и незаразных болезнях.
71. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка рыбы при заразных и незаразных болезнях рыбы
72. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя диких промысловых животных при заразных и незаразных болезнях.
73. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя однокопытных при заразных и незаразных болезнях.
74. Порядок и режимы обеззараживания продуктов убоя больных животных и птицы. Техника безопасности и правила личной гигиены на мясокомбинатах.
75. Правовые и этические нормы в работе по ветеринарно-санитарной экспертизе на различных объектах.
76. Структура ветеринарной службы в России, её задачи и функции.
77. Судебная Ветеринарно – санитарная экспертиза и её правовая основа.
78. Основные приборы, используемые при ветеринарно-санитарной экспертизе различных продуктов.
79. Основные требования к ветеринарным объектам на мясокомбинатах.
80. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней крупного рогатого скота при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов их убоя.
81. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней свиней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов их убоя.
82. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней овец при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов их убоя.
83. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней лошадей при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов их убоя.
84. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней птицы при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов их убоя.
85. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней кроликов и нутрий при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов их убоя.
86. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней диких промысловых животных при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов их убоя.
87. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней рыбы, выявляемые при ветеринарно-санитарной экспертизе.
88. Ветеринарно-санитарной экспертизе и оценка мяса экзотических животных и птицы (кенгуру, жираф, бегемот, страус и др.).

### **7.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы**

#### **формирования компетенций**

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Балльно-рейтинговая система требует четких правил ее проведения, причем, эти правила должны быть хорошо известны обучающимся. Это достигается ознакомлением каждого обучающегося с вышеуказанными положениями.

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения

промежуточной аттестации по курсам и семестрам отражены в утвержденных проректором

по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки, которые размещаются на информационных стендах факультета и на сайте университета в установленные сроки.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **Основная**

1.Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов: монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с.— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» :[сайт].

2.Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 480 с. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт].

3.Васильев, Д.А.. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов факультета ветеринарной медицины и биотехнологии специальности 36.05.01 - Ветеринария и направлению подготовки 36.03.01 ВСЭ / Д. А. Васильев, С. В. Мерчина, Н. Г. Барт. - Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, 2016. - 216 с.

### **Дополнительная**

4.Ветеринарная санитария : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л.Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань,2018. — 368 с. —Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт].

5.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, 2015. — 304 с.— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» :[сайт].

6.Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие для студ. обуч. по спец. «Ветеринария» и «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. - СПб.: Лань, 2017. - 376 с.

7.Ветеринарная гельминтология: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринарно-санитарная экспертиза", "Ветеринария" / М. Х. Лутфуллин, Д. Г. Латыпов, М. Д. Корнишина. - СПб. : Лань, 2016. - 304 с.

8.Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. «Ветеринария», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Продукты питания животного происхождения» / Л. В. Резниченко [и др.]. - СПб. : Лань, 2016 . - 80 с.

9.Жаров А.В. Судебная ветеринарная медицина : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / А. В. Жаров. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2014.

10.Меркулова, Н. Г.Переработка молока: практические рекомендации [Текст] : учебное пособие для студ. вузов / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. - СПб. : Профессия, 2014. - 348 с.

11.Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных.- СПб.: ГИОРД, 2011. – 218 с.

12.Уша, Б. В. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций [Текст] : учебное пособие для ветеринарных вузов и факультетов / Б. В. Уша, И. Г. Серегин. - СПб. : КВАДРО, 2013.

## **9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

### **• ЭБС «Издательства Лань»**

**Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»**

**ООО «Издательство Лань».**

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

- <http://e.lanbook.com/>  
**Сетевая электронная библиотека**  
**ООО «ЭБС ЛАНЬ»**  
 Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный  
<http://e.lanbook.com/>  
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**  
**ООО «Директ-Медиа»**  
 Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год  
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**  
**ООО Научная электронная библиотека.**  
 Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год  
<http://elibrary.ru>
- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**  
**Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»**  
 АО «Антиплагиат»  
 Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год  
**Гарант**  
 ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

#### **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных и практических работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных и практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической и лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим и лабораторным работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным и практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных и практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

##### **Подготовка к лекциям.**

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от Вас требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это Вами. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, Вам всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

#### **Подготовка к практическим занятиям.**

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и контрольные работы.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у Вас отношение к конкретной проблеме.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

#### **Подготовка к промежуточной аттестации.**

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассчитана на изучение в три семестра и заканчивается экзаменом.

### **11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

#### **11.1 Лицензионное программное обеспечение**

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

**Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»** лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

#### **11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<a href="http://www.edu.ru/index.php">«Российское образование» - федеральный портал</a>	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	<a href="http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm">http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm</a>
<b>Агроакадемсеть</b> - базы данных РАСХН.	<a href="http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php">http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php</a>

### **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 307, 304, 305) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
		аудиторного фонда	
2.	Лабораторный практикум	Аудитории(№№ 307, 304)для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторная посуда, микроскопы BIOMED-5, BIOMED-3, BIOMED-1, трихинеллоскоп Системат – 80, компрессор для трихинеллоскопа МИС-7, минианализатор молока «Лактан», рН-метр – 402 – для мяса, люминоскоп «Филин», термометр для мяса, видеоокуляр НВ-200, холодильник Атлант ХМ4021, телевизор LG 42.
3.	Практические занятия	Аудитории (№№ 307, 304) для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Оборудование необходимое для проведения практических занятий, лабораторная посуда, микроскопы BIOMED-5, BIOMED-3, BIOMED-1, трихинеллоскоп Системат – 80, компрессор для трихинеллоскопа МИС-7, минианализатор молока «Лактан», рН-метр – 402 – для мяса, люминоскоп «Филин», термометр для мяса, видеоокуляр НВ-200, холодильник Атлант ХМ4021, телевизор LG 42.
4.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет

*Примечание: таблица заполняется в соответствии с видом учебной работы*