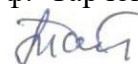


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

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

УТВЕРЖДАЮ  
декан ФВМиБ  
проф. Тарчоков Т.Т.



« 27 » мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.03 Структурный контроль качества сырья и продуктов  
животного происхождения**

Направление **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) **Биологическая безопасность и контроль качества сырья и  
продуктов животного и растительного происхождения**

Квалификация выпускника – **магистр**

Курс обучения **1(1)**

Семестр **2(2)**

Форма обучения **очная, заочная**

**Нальчик-2025**

Рабочая программа дисциплины **Б1.О.03 «Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, направленность (профиль) Биологическая безопасность и контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 28 сентября 2017 г. № 982 (далее – ФГОС ВО), и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

д.б.н., профессор



М.Ф. Карашаев

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

Протокол от « 22 » мая 2025 г. №10

Заведующий кафедрой

к.в.н., доцент



К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от « 23 » мая 2025 г. №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 2025 г

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является подготовка специалиста в области ветеринарно-санитарной экспертизы владеющего теоретическими и практическими навыками государственного ветеринарного надзора на подконтрольных объектах, производственного ветеринарно-санитарного контроля в цехах предприятий по переработки мясного, молочного и рыбного сырья, лабораторного анализа продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Внедрение и использование современных методов контроля позволит ветеринарному специалисту квалифицированно разрабатывать предложения по научно обоснованному и наиболее рациональному использованию животноводческой продукции, а так же предупреждать случаи заражения людей через мясные, молочные и рыбные продукты.

**Задачами дисциплины** является — овладение методами санитарно-гигиенического исследования и правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства. Формирование у магистратов диалектико- материалистического мировоззрения, методологическую подготовленность к научной деятельности магистра по ветеринарно-санитарной экспертизе, а также изучить возрастные, половые, видовые, породные особенности морфологии домашних животных, которые необходимо учитывать при определении категории упитанности на живых животных и по туше, что позволяет своевременно распознать производственный брак. К задачам дисциплины относится также недопущение брака продукции на переработку, включая осмотр туш и органов. Получить навыки определения вида, категории упитанности, сорта мяса, полноценности отруба с учётом вида, возраста и пола животных при разделке туш, полутуш и четвертин. Объективно распознать фальсификации при торговле мясом, ознакомиться с методами подготовки и осмотра органов животных.

## 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
ПК-5	Способностью проводить контроль выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий	ИД-2 <sub>ПК-5</sub> Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<b>Знать:</b> способы контроля выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий <b>Уметь:</b> применять способы контроля выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий <b>Владеть:</b> методикой выполнения контроля выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий
ПК-6	Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц	ИД-1 <sub>ПК-6</sub> Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	<b>Знать:</b> способы проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц <b>Уметь:</b> применять способы проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц <b>Владеть:</b> методикой проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения,

			технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц
--	--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Б1.В.03 Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения» входит в модуль дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений по выбору, включенных в учебный план специальности 36.04.01. – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

### 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
	3	3
	З.е. часов	З.е. часов
<b>1.Контактная работа, в том числе:</b>	<b>1,75/63</b>	<b>0,66/24</b>
лекции	<b>16(12)*</b>	<b>4(4)*</b>
лабораторные работы	<b>16</b>	<b>6</b>
практические	<b>16</b>	<b>6</b>
групповые консультации	<b>3</b>	<b>3</b>
курсовая работа	<b>-</b>	<b>-</b>
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	<b>3</b>	
контроль		<b>4</b>
Промежуточная аттестация: зачет/экзамен	<b>9</b>	<b>5</b>
<b>2.Самостоятельная работа в том числе:</b>	<b>2,25/81</b>	<b>3,2/116</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	<b>54</b>	<b>111</b>
подготовка к промежуточной аттестации	<b>27</b>	<b>5</b>
Общая трудоемкость	<b>4/144</b>	<b>4/144</b>

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

#### 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	Структурный контроль качества животного сырья, ткани и слои тела животных	2		2	2	6
2	Санитарный контроль при переработке животных на мясо. Структурный контроль качества сортовой разделки мяса, определение фальсификаций	2(2)*	2	2	6	12(2)*
3	Морфология и химия мяса убойных животных. Процессы созревания	2(2)*	2	2	6	12(2)*
4	Структурные изменения качества и ветеринарно-санитарная оценка мяса различных видов животных при хранении	2(2)*	2	2	6	12(2)*
5	Структурный контроль качества и определение видовой принадлежности мяса по органолептическим и	2(2)*	4	2	10	18(2)*

	физико-химическим показателям					
6	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза молока	2(2)*	4	2	8	16(2)*
7	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы и птицепродуктов	2(2)*	2	2	10	16(2)*
8	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	2	2	2	6	12
	Всего	16 (12)*	16	16	54	102 (12)*

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

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

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов				
		Лекции	Лабор. работа	Прак занятия	Самост работы	Всего
1	Структурный контроль качества животного сырья, ткани и слои тела животных			2	12	14
2	Санитарный контроль при переработке животных на мясо. Структурный контроль качества сортовой разделки мяса, определение фальсификаций		2		16	18
3	Морфология и химия мяса убойных животных. Процессы созревания	2(2)*			16	18(2)*
4	Структурные изменения качества и ветеринарно-санитарная оценка мяса различных видов животных при хранении		2		16	18
5	Структурный контроль качества и определение видовой принадлежности мяса по органолептическим и физико-химическим показателям	2(2)*			12	14(2)*
6	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза молока		2		18	20
7	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы и птицепродуктов			2	10	12
8	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных			2	11	18
	Всего	4 (4)*	6	6	111	132(4)*

( )\* - 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.	Раздел 1. Структурный контроль качества животного сырья	ЛЕКЦИЯ № 1. Тема: Структурный контроль качества животного сырья, ткани и слои тела животных. Структурный контроль качества и видовые отличия костей продуктивных животных. Определение видовых и возрастных особенностей. Характеристика ливера. Структурный контроль качества «субпродуктов». Сравнительная морфология внутренних органов (пищеварительной, дыхательной и мочеполовой систем).	2	

2	Раздел 2. Определение доброкачественности мяса, созревание мяса	<b>ЛЕКЦИЯ № 2. Тема: Структурный контроль качества сортовой разделки мяса, определение фальсификаций</b> Санитарный контроль при переработке животных на мясо. Определение фальсификаций товароведческой оценки и сортности мяса. Метод определения фальсификаций оценки и сортности мяса. Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Требования к безопасности. Определение доброкачественности мяса. Способы и средства фальсификации мяса и мясопродуктов. Определение показателей качества органолептическими методами.	2(2)*	
		<b>ЛЕКЦИЯ № 3 Тема: Морфология и химия мяса убойных животных. Процессы созревания</b> Морфология и химия мяса животных. Понятие о мясе. Значение мяса как продукта питания. Созревание мяса. Морфологический и химический состав мяса убойных животных. Химический состав мышечной ткани у убойных животных. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя животных. Созревание мяса, особенности созревания при вынужденном убое животных. Автолитические изменения в мясе больных и здоровых животных	2(2)*	2(2)*
		<b>ЛЕКЦИЯ № 4. Тема: Структурные изменения качества и ветеринарно-санитарная оценка мяса различных видов животных при хранении.</b> Санитарная оценка при плесневении. Пигментация мяса. Изменения запаха, вкуса и цвета мяса в процессе хранения... Хранение солонины, ее пороки и ветеринарно-санитарная оценка. Консервирование поваренной солью.	2(2)*	
3	Раздел 3. Определение видовой принадлежности мяса	<b>ЛЕКЦИЯ №5. Тема: Структурный контроль качества и определение видовой принадлежности мяса по органолептическим и физико-химическим показателям.</b> Основные методы определения видовой принадлежности мяса. Физико-химические методы определения видовой принадлежности. Физико-химические показатели жира разных видов животных. Органолептические методы исследования и идентификационные признаки.	2(2)*	2(2)*
4	Раздел 4. Структурный контроль качества молока	<b>ЛЕКЦИЯ № 6. Тема: Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза молока.</b> Молоко. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока, полученного от больных животных. Химический состав, физико-химические свойства молока, факторы их обуславливающие. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние	2(2)*	
5	Раздел 5. Структурный контроль качества птицы	<b>ЛЕКЦИЯ № 7. Тема: Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы и птицепродуктов.</b> Морфологический и химический состав мяса птицы. Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТам. Морфологический состав мяса птицы. Оценка качества мяса птицы: методы отбора образцов Методы отбора образцов. Органолептические методы качества мяса птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса птицы	2(2)*	
6	Раздел 6. Структурный контроль качества рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	<b>ЛЕКЦИЯ № 8. Тема Структурный контроль качества и экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.</b> Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Получаемое сырье и его использование. Химический состав и пищевая ценность рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Органолептическая оценка. Промысловая характеристика рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	2	
		<b>Итого по дисциплине</b>	<b>16(12)*</b>	<b>4 (4)*</b>

#### 4.3.2 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость час.	
			очно	заочно

1.	<u>Раздел 1.</u> Структурный контроль качества животного сырья	<b>Лабораторная работа № 1. Тема:</b> Структурный контроль качества и видовые отличия костей продуктивных животных.	2	
2	<u>Раздел 2.</u> Определение доброкачественности мяса, созревание мяса	<b>Лабораторная работа № 2. Тема:</b> Санитарный контроль при переработке животных на мясо. Метод определения фальсификаций оценки и сортности мяса.	2	2
		<b>Лабораторная работа № 3 Тема:</b> Морфология и химия мяса животных. Созревание мяса.	2	
		<b>Лабораторная работа № 4. Тема:</b> Санитарная оценка при плесневении. Пигментация мяса.	2	2
3	<u>Раздел 3.</u> Определение видовой принадлежности мяса	<b>Лабораторная работа №5. Тема:</b> Основные методы определения видовой принадлежности мяса.	2	
4	<u>Раздел 4.</u> Структурный контроль качества молока	<b>Лабораторная работа № 6. Тема:</b> Ветеринарно-санитарный контроль качества молока, полученного от больных животных. Химический состав, физико-химические свойства молока, факторы их обуславливающие.	2	2
5	<u>Раздел 5.</u> Структурный контроль качества мяса птицы	<b>Лабораторная работа № 7. Тема:</b> Морфологический и химический состав мяса птицы. Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТам. Морфологический состав мяса птицы.	2	
6	<u>Раздел 6.</u> Структурный контроль качества рыбы, мяса морских млекопитающих	<b>Лабораторная работа № 8.</b> Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	2	
		<b>Итого по дисциплине</b>	<b>16</b>	<b>6</b>

#### 4.3.3 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	<u>Раздел 1.</u> Структурный контроль качества животного сырья	<b>Практическое занятие № 1. Тема:</b> Сравнительная морфология внутренних органов (пищеварительной, дыхательной и мочеполовой систем).	2	2
2	<u>Раздел 2.</u> Определение доброкачественности мяса, созревание мяса	<b>Практическое занятие № 2. Тема:</b> Санитарный контроль при переработке животных на мясо. Способы и средства фальсификации мяса и мясопродуктов. Определение показателей качества органолептическими методами.	2	
		<b>Практическое занятие № 3 Тема:</b> Созревание мяса, особенности созревания при вынужденном убое животных.	2	
		<b>Практическое занятие № 4. Тема:</b> Структурные изменения качества и ветеринарно-санитарная оценка мяса различных видов животных при хранении	2	
3	<u>Раздел 3.</u> Определение видовой принадлежности мяса	<b>Практическое занятие №5. Тема:</b> Физико-химические показатели жира разных видов животных. Органолептические методы исследования и идентификационные признаки.	2	
4	<u>Раздел 4.</u> Структурный контроль качества молока	<b>Практическое занятие № 6. Тема:</b> Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении.	2	
5	<u>Раздел 5.</u> Структурный контроль качества птицы	<b>Практическое занятие № 7. Тема:</b> Методы отбора образцов. Органолептические методы качества мяса птицы. Методы химического и микроскопического анализа	2	2
6	<u>Раздел 6.</u> Структурный контроль качества рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	<b>Практическое занятие № 8. Тема</b> Химический состав и пищевая ценность рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Органолептическая оценка. Промысловая характеристика рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	2	2
		<b>Итого по дисциплине</b>	<b>16</b>	<b>6</b>

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения»** 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 81 (116) часа, из них 54 (111) 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 5 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.

<b>№№ раз-делов</b>	<b>Тема и вопросы самостоятельной работы студентов очная форма обучения (заочная форма обучения)</b>	<b>Объем часов очно (заочно)</b>	<b>Перечень учебно-методического обеспечения</b>	<b>Форма самостоятельной работы и контроля</b>
1.	Структурный контроль качества животного сырья, ткани и слои тела животных	6(10)	[1]Стр. 35-56 [2]Стр. 12-18 [4]Стр. 56-88 [5] Стр. 147 [6]Стр. 7-21	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
2.	Санитарный контроль при переработке животных на мясо. Структурный контроль качества сортовой разделки мяса, определение фальсификаций	6(10)	[1]Стр. 14-173 [3]Стр. 55-94 [5]Стр. 22-40	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
3.	Морфология и химия мяса убойных животных. Процессы созревания	8(10)	[1]Стр. 25-34 [3]Стр. 26-33 [7]Стр. 31-64	Ответ во время экзамена
4.	Структурные изменения качества и ветеринарно-санитарная оценка мяса различных видов животных при хранении	10(18)	[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
5.	Структурный контроль качества и определение видовой принадлежности мяса по органолептическим и физико-химическим показателям	8(18)	[3]Стр. 64-66 [5]Стр. 35-76	Ответ во время экзамена
6.	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза молока	6(18)	[1]Стр. 56-89 [2]Стр. 12-14 [5]Стр. 25-32	Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена
7.	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы	6(18)	[1]Стр.375-378 [2]Стр.178-188 [3]Стр. 104-115	Подготовка к сдаче экзамена
8.	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	4(9)	[1]Стр. 295-304 [3]Стр. 378-382 [6]Стр. 151-175	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена

	Подготовка к промежуточной аттестации	27(5)	[1]; [2],[3],[4] [5], [6] Конспект лекций	Подготовка к сдаче промежуточной аттестации
<b>Итого:</b>		<b>54 (111)</b>		

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

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

### 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 дисциплины
1.	Структурный контроль качества животного сырья, ткани и слои тела животных	ПК-5 ПК-6	<b>3 семестр</b> <b>1-ый рейтинг-контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Структурный контроль качества сортовой разделки мяса, определение фальсификаций		
	Морфология и химия мяса убойных животных. Процессы созревания		
2.	Структурные изменения качества и ветеринарно-санитарная оценка мяса различных видов животных при хранении	ПК-5 ПК-6	<b>2-ой рейтинг контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Структурный контроль качества и определение видовой принадлежности мяса по органолептическим и физико-химическим показателям		
	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза молока		
3	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы и птицепродуктов	ПК-5 ПК-6	<b>3-ий рейтинг контроль.</b> (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
	Структурный контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных		

### 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 общекультурных, 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, за активное участие на семинарских и практических занятиях);
- 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; сформировании 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 знаний, умений 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 «**Б1.В.03 Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения**» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-5 Способностью проводить контроль выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий

ПК-6 Способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц

В процессе освоения образовательной программы компетенций, ПК-5, ПК-6, формируются при изучении дисциплин и прохождении практик, в том числе НИР.

### **Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Б1.В.03 Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
<b>ПК-5</b>	Б1.В.01 Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза продуктов животного и растительного происхождения	2
	<b>Б1.В.03 Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения</b>	2
	Б1.В.04 Современные стандарты качества сырья и продуктов животного происхождения	2
	Б1.В.05 Современные экспресс-методы исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе	2

ПК-6	Б1.В.02 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности	3
	Б2.О.01(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
	<b>Б1.В.03 Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения</b>	<b>2</b>
	Б1.В.04 Современные стандарты качества сырья и продуктов животного происхождения	2
	Б1.О.09 Ветеринарная санитария на предприятиях	3
	Б1.В.02 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности	3
	Б1.В.02 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности	3
	Б2.О.01(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4

\* 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	удовлетворительно	хорошо	отлично

<p><b>ИД-2</b>пк-5 Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p><b>Знать:</b> способы контроля выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий <b>Уметь:</b> применять способы контроля выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий <b>Владеть:</b> методикой выполнения контроля ветеринарно- санитарных мероприятий</p>	<p>Не знает способы выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий Не умеет применять способы выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий Не владеет методикой выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий</p>	<p>Частично знает способы выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий Частично умеет применять способы выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий Частично владеет методикой выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий</p>	<p>Хорошо знает способы выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий Хорошо умеет применять способы выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий Хорошо владеет методикой выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий</p>	<p>Отлично знает способы выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий Отлично умеет применять способы выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий Отлично владеет методикой выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий</p>
<p><b>ИД-1</b>пк-6 Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p><b>Знать:</b> способы лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности <b>Уметь:</b> применять способы лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности <b>Владеть:</b> методикой выполнения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Не знает способы лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Не умеет применять способы лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Не владеет методикой лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Частично знает способы лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Частично умеет применять способы лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Частично владеет методикой лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Хорошо знает способы лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Хорошо умеет применять способы лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Хорошо владеет методикой лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Отлично знает способы лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Отлично умеет применять способы лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности Отлично владеет методикой лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>

\*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к 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 экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему,

так и по промежуточному контролю. На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной передаче 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)	85-100	оценку « <b>отлично</b> » 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)	70-84	оценку « <b>хорошо</b> » 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)	60-69	оценку « <b>удовлетворительно</b> » 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» (неудовлетворительно)	0-59	оценку « <b>неудовлетворительно</b> » заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

### 7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикатора достижения компетенции ИД-2пк-5 ИД-1пк-6 в процессе освоения образовательной программы

#### 7.3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

#### Тестовые задания

##### 1.Классификация мяса. Мясо коров и волов

а-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

б- от ярко-красного до темно-красного цвета, с большим отложением подкожного жира от белого до желтоватого цвета. Мышцы имеют строение плотное, нежное, тонкозернистое, с прослойками жира (мраморность).

с-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

##### 2.Полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре:

- а.- 8-10 0С;
- б. + - 2-3 0С;
- с. - 5-6 0С;
- д. - 4-30 С.

##### 3.Классификация мяса. Баранина (мясо овец).

а.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета,

соединительная ткань нежная

б.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

с.-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

**4.По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток:**

- a. + - казеин;
- b. - глобулин;
- c. - альбумин;
- d. - белок оболочек жировых шариков.

**5.Классификация мяса. Свинина.**

а.-окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белый, подкожный - розового оттенка.

б.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

с.-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

**6.Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:**

- a.- A;
- b. + - C;
- c. - D;
- d. - K.

**7.Классификация мяса. Оленина.**

а.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

б.-в зависимости от возраста животного мышечная ткань бывает от бледно-красного до интенсивно-красного цвета, мягкой консистенции; межмышечный и подкожный жир отсутствует, отложения жира имеется в задней части туши, внутренний жир белый, плотный. Соединительная ткань рыхлая.

с.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

**8.Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:**

- a. Ответ: + - редуктоза;
- b. - липаза;
- c. - пероксидаза;
- d. - каталаза.

**9.Классификация мяса. Конина.**

а.-в зависимости от возрастных особенностей мясо от светлого до темно-красного цвета, от нежного до грубоволокнистого, с незначительными жировыми отложениями. Жир мягкий, желтого цвета. Мясо на воздухе приобретает синеватый оттенок.

б.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый

с.-окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутрен-

ний жир белый, подкожный - розового оттенка.

#### **10.Классификация мяса. Мясо диких животных.**

а.-цвет мяса животных от красного до темно-красного, запах, присущий данному виду животного, консистенция от плотной до жесткой с наличием соединительной ткани.

б.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонко-зернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

с.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

#### **11.Молоко представляет собой:**

а. дисперсионную систему;

б. + - полидисперсионную систему;

с. - молекулярную дисперсную систему;

д. - грубодисперсную систему.

#### **12.По виду убойных животных различают:**

а.- говядину, баранину, козлятину, свинину, конину, оленину, мясо кроликов, диких животных (лося, косули, медведя)

б.- гусятину, кенгурятину, бобрятину, страусятину

#### **13.В скольких граммах не допускается наличие патогенных микроорганизмов (сальмонелл) для всех кисломолочных продуктов:**

а. - 10 г.;

б. - 15 г.;

с. - 20 г.;

д. + - 25 г.

#### **14.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Остывшее мясо это:**

а.— подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.

б.— подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.

с.— подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

#### **15.Молоко состоит из:**

а.- всех органических и неорганических веществ;

б. - воды и аминокислот;

с. + - молочного жира, молочного сахара, воды, аминокислот, углеводов, минер. В-ва, витамины и др.;

д. - на 90 % из воды и на 10 % их сухих веществ.

#### **16.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Охлажденное мясо это:**

а.— подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.

б.— подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от –3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.

с.— подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсы-



хания, упругую консистенцию.

**17.Белки молока это:**

- a. - казеин;
- b. - альбумин;
- c. - глобулин;
- d. + - все выше перечисленные.

**18.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Подмороженное мясо это:**

a.— подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от – 3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.

b.— подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

c.— подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.

**19.Ферменты молока это:**

- a.+ - редуктаза, каталаза, пероксидаза, лактоза;
- b. - трансфераза;
- c. - пепсин;
- d. - химотриксин.

**20.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Замороженное мясо это:**

a.— подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

b.— подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.

c.— подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от – 3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.

**21.К физическим свойствам молока относят:**

- a. - физико-химические показатели;
- b. - термоустойчивость, сыропригодность;
- c. - нормальные органолептические показатели;
- d. + - плотность, вязкость, теплоемкость.

**22.Категории упитанности. Говядина I категории отвечает следующим требованиям:**

a.-имеет удовлетворительно развитые мышцы; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от 8 восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложение жира в виде небольших участков.

b.— мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

c.- имеет менее удовлетворительно развитые мышцы, (бедра имеют впадины); остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

**23.Первичная обработка – это:**

- a.. - только фильтрация;
- b.. + - фильтрация и охлаждение;
- c.. - только охлаждение;
- d. - хранение при низких температурах.

**24.Категории упитанности. Говядина II категории отвечает следующим требованиям:**

a.- имеет менее удовлетворительно развитые мышцы, (бедр имеют впадины); остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

b.- мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полутуши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

c.— мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

**25.К органолептической оценке молока относится:**

- a. - внешний вид и консистенция;
- b. - вкус и запах;
- c. - цвет;
- d. + - все перечисленные.

**26.Категории упитанности. Баранина I категории отвечает следующим требованиям:**

a.— мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы.

b.- мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полутуши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

c.— мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

**27.Качество молочных продуктов определяют:**

- a. - только по органолептике;
- b. - только по физико-химическим показателям;
- c. - только по биохимическим показателям;
- d. + - по всем трем показателям.

**28.Категории упитанности. Баранина II категории отвечает следующим требованиям:**

a.— мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы.

b.- мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полу-туши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

c.-имеет удовлетворительно развитые мышцы; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложение жира в виде небольших участков.

**29. Особенности строения желудка у свиней:**

- a. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.
- b. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.
- c. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)
- d. Сложный однокамерный

**30. Особенности строения желудка у крупного рогатого скота:**

- a. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.
- b. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.
- c. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)
- d. Сложный однокамерный

**31. Особенности строения желудка у овец и коз:**

- a. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.
- b. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.
- c. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)
- d. Сложный однокамерный

**32. Особенности строения желудка у лошадей:**

- a. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.
- b. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.
- c. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)
- d. Сложный однокамерный

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

- a. К убою на мясо не допускаются здоровые домашние животные, а только больные и подозрительные по заболеванию
- b. К убою на мясо допускаются только крупные домашние животные
- c. К убою на мясо допускаются только здоровые домашние животные
- d. К убою на мясо допускаются только животные, имеющие температуру 36,6 °С.

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

- a. Больных и подозрительных по заболеванию инфекционными болезнями находящихся в состоянии агонии, которое устанавливает только ветеринарный специалист;
- b. 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;
- c. Моложе 14 дней, клинически больных, с неустановленным диагнозом болезни; больных незаразными болезнями, имеющих повышенную или пониженную температуру тела
- d. Без проведения предубойного осмотра, заключающегося в измерении температуры, пульса, дыхания и изучении состояния доступных слизистых оболочек, общего состояния животного и присутствия аппетита

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

а.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.

б.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.

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

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

### **36.Исследование селезёнки:**

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

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

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

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

### **37.Исследование ливера.**

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

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

### **38.Исследование сердца.**

а.-Исследование сердца. Вскрывают околосердечную сумку. Осматривают состояние перикарда и эпикарда

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

с.-Исследование сердца. Приводят несколько врачей не посещавших занятий во время учёбы. Они исследуют свои дипломы и вспоминают, как проводили весело время, но вспомнить, как исследовать сердце не могут (провалы в памяти вызванные тяжёлыми условиями обучения)

### **39.Воспаление это:**

а. - форма сожительства в микробной ассоциации, для которой характерны одинаковые физиологические процессы у различных групп микроорганизмов. Результатом жизнедеятельности такой ассоциации является увеличение количества конечных продуктов жизнедеятельности

б. - состояние зараженности, обусловленное взаимодействием животного организма и патогенного микроба.

с. – промежуток времени от момента проникновения возбудителя в организм до появления первых клинических признаков заболевания.

д. - защитно-приспособительная реакция целостного организма на действие патогенного раздражителя, проявляющаяся развитием на месте повреждения ткани или органа изменений кровообращения и повышения сосудистой проницаемости в сочетании с дистрофией тканей и пролиферацией клеток

### **40.Инкубационный период это:**

А. процесс, характеризующийся размножением микробов в крови и локализацией их в различных органах и тканях организма.

Б. - состояние, возникающее при недостаточном снабжении тканей организма кислородом или нарушении его утилизации в процессе биологического окисления.

В. – промежуток времени от момента проникновения возбудителя в организм до появления первых клинических признаков заболевания.

Г. - защитно-приспособительная реакция целостного организма на действие патогенного раздражителя, проявляющаяся развитием на месте повреждения ткани или органа изменений кровообращения и повышения сосудистой проницаемости в сочетании с дистрофией тканей и пролиферацией клеток

#### **41. Вторичная или секундарная инфекция это:**

А. – промежуток времени от момента проникновения возбудителя в организм до появления первых клинических признаков заболевания.

Б. - инфекция, которая возникает вслед за первичной (основной) инфекцией. Возбудителями вторичных инфекций является условно-патогенная микрофлора, которая является постоянным обитателем организма животных и проявляет свои вирулентные свойства при ослаблении защитных сил организма.

В. - процесс, характеризующийся размножением микробов в крови и локализацией их в различных органах и тканях организма.

Г. - – такое состояние, при котором микроорганизмы находятся в крови временно и не размножаются в ней. Кровь выполняет транспортную роль в процессе перемещения возбудителя к другим тканям.

#### **42. Что такое желтуха ?**

А. секрет железистых клеток печени

Б. (bilirubinaemia) наличие желчного пигмента в крови. Наблюдается при поражении печени и затруднении оттока желчи

В. (bilirubinuria) повышенное содержание билирубина в моче. Обычно бывает при механической желтухе

Г. (icterus) состояние организма при поражении печени и желчных путей, сопровождающееся окрашиванием в желтый цвет тканей и органов вследствие накопления в крови билирубина

#### **43. Что такое гиперемия ?**

А. истечение крови из сосудов при нарушении целостности, проницаемости их стенок

Б. увеличенное кровенаполнение сосудов ткани или органа

В. состояние, возникающее при недостаточном снабжении тканей организма кислородом или нарушении его утилизации в процессе биологического окисления

Г. (hyperglycaemia) повышенное количество сахара в крови

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

a.-.Состояние места, из которых вырезали лимфатические узлы, степень обеззараживания мяса, наличие гиподинамии, изменение содержания лимфоцитов в крови;

b.-.Состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.

c.-.Состояние места надреза, степень облитерации, наличие гипотиреоза и изменения в лимфоцитозе;

d.-.Состояние места обреза, степень обтурации, наличие гипоксии и изменения в лимфоэкстравазате;

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

a. Место зареза незаметное и значительно меньше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;

b. Место зареза неровное и значительно больше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;

c. Место зареза ровное и удачное, пропитано кровью в такой же степени, как мясо в других местах туши;

d. Место зареза ровное и пропитано кровью в такой же степени, как и остальные внут-

ренные органы, как и должно, быть у туши здоровых животных;.

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

а.Место зареза неровное и значительно больше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;

б.место зареза ровное и значительно больше пропитано кровью, чем остальные внутренние органы.

с.место зареза ровное, значит, обескровливание туши было отличным;

д.место зареза ровное и пропитано кровью в такой же степени, как и остальные мускулы.

**47.При хорошем обескровливании:**

а.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;

б.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,

с.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;

**48.При удовлетворительном обескровливании:**

а.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;

б.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;

с.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;

**49.При плохом обескровливании:**

а.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;

б.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;

с.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;

**50.При очень плохом обескровливании:**

а.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;

б.Мясо красного цвета; жир светло – жёлтый или желтый; в кровеносных сосудах обна-

руживают 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;

с. 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;

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

а. 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  $37,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

б. 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.

с. 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  $39,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

д. 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  $38,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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

а. В тушах здоровых и своевременно разделанных животных лимфатические узлы розового или красного цвета.

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

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

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

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

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

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

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

#### **54. Хранение парного молока в плотно закрытой посуде приводит к появлению в нем...**

а. Кормового привкуса

б. +Мыльного вкуса

с. Пенистой консистенции

д. Водянистой консистенции

#### **55. Длительное хранение молока при низких температурах приводит к появлению.**

а. Металлического вкуса

б. Хлевного запаха

Водянистой консистенции

с.+Горького вкуса

**56.Причиной заниженного содержания жира в молоке при анализе может служить...**

- a. Низкая температура исследуемого молока
- b. Высокая скорость центрифугирования
- с.+Серная кислота с плотностью более 1,82 г/см<sup>3</sup>
- d. Низкий уровень смеси в жиrome

**57.Содержание какого из перечисленных компонентов в молозиве меньше, чем в молоке?**

- a. Жира
- b. Минеральных веществ
- с.+Лактозы
- d. Белка

**58.При карбункулёзной форме сибирской язвы у к.р.с.:**

a. 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.

b. появляется резко очерченный твёрдый болезненный отёк кожи и подкожной клетчатки, который затем преобразуется в диффузную тестообразную холодную припухлость с некрозом в центре

с. В области спины в подкожной клетчатке и на поверхности мышц находят соединительнотканые мешки с личинками.

d. Половозрелый гельминт паразитирует только в тонком кишечнике; личинки его - в мышцах, подкожной клетчатке и др. тканях. Признаки болезни обычно отсутствуют.

**59.Строение эпителия слизистой оболочки глотки:**

- a) однослойный плоский
- b) многослойный плоский и однослойный призматический мерцательный
- с) каемчатый эпителий и однослойный плоский

**60.Строение тонкого отдела кишечника и последовательность их расположения:**

- a) двенадцатиперстная, тощая, подвздошная
- b) ободочная, подвздошная, тощая
- с) тощая, ободочная

**61. Назовите топографию рубца у жвачных:**

- a) пупочная область
- b) левая половина брюшной полости
- с) область левого подреберья

**62.Назовите оболочки стенки сердца и последовательность их расположения:**

- 1) миокард, эпикард, перикард.
- 2) эпикард, миокард, эндокард
- 3) эндокард, миокард

**63.Кровеносные сосуды, выходящие из сердца называются:**

- a) аорта и легочная артерия
- b) аорта и полые вены
- с) легочные вены и аорта



**64.Перечислите хрящи гортани:**

- 1) кольцевидный, щитовидный; надгортанный
- 2) щитовидный, черпаловидные, надгортанный, кольцевидный
- 3) кольцевидный, щитовидный, черпаловидные

**65.На месте лопнувшего фолликула образуется:**

- a) желтое тело
- b) новый фолликул
- c) соединительнотканый рубец

**66.Двурогая матка имеет:**

- 1) тело, рога матки
- 2) шейку матки и рога
- 3) рога, тело и шейку

**67.Перечислите органы размножения самцов:**

- a) семенники, придатки семенников, семенной канатик, семяпровод, семенниковый мешок, придаточные половые железы, мочеполовой канал, половой член и препуций
- b) семенниковый мешок, семенники, половой член
- c) семенники, семяпровод, половой член и препуций

**68.Назовите основные типы тканей:**

- 1) эпителиальные, мышечные, нервная
- 2) эпителиальные, опорно-трофические, мышечные, нервная
- 3) опорно-трофические, нервная, костная

**69.Перечислите отделы позвоночного столба:**

- a) шейный, осевой, грудной, хвостовой, крестцовый
- b) шейный, крестцовый, хвостовой
- c) шейный, грудной, поясничный, крестцовый, хвостовой

**70.К мышцам живота относятся:**

- 1) наружная косая мышца живота, внутренняя косая мышца живота, прямая мышца живота, поперечная мышца живота
- 2) наружная косая мышца живота, прямая мышца живота, поперечная грудная мышца
- 3) внутренняя косая мышца живота, наружная косая мышца живота, краниальная дорсальная зубчатая

**71.Укажите место образования панкреатического сока:**

- a) печень
- b) поджелудочная железа
- c) кишечник

**72.Где начинается и где заканчивается большой круг кровообращения?**

- 1) левый желудочек, правое предсердие
- 2) левый желудочек, левое предсердие
- 3) правое предсердие, левый желудочек

**73.Назовите животное, не имеющее желчного пузыря:**

- a) свинья
- b) лошадь
- c) овца

**74. Назовите классификацию суставов по строению**

- 1) простые, сложные, смешанные
- 2) сложные, одноосные
- 3) простые, сложные

**75. Укажите мышцы разгибающие плечевой сустав**

- a) заостная, предлопаточная
- b) предостная, коракоидноплечевая
- c) предостная, заостная.

**76. Однослойный призматический каемчатый эпителий выстилает?**

- 1) кишечник
- 2) желудок
- 3) глотку

**77. Назовите количество позвонков в шейном отделе с/х животных:**

- a) 7
- b) 9
- c) 10

**78. Структурной единицей почек является:**

- 1) извитой каналец
- 2) нефрон
- 3) капсула Шумлянского

**79. Укажите кожные железы:**

- a) сальные, потовые, молочные
- b) сальные, слюнные, молочные
- c) потовые, сальные, половые

**80. Основное вещество зуба называется:**

- 1) цемент
- 2) дентин
- 3) пульпа зуба

**81. Назовите тип почек у КРС:**

- a) множественные
- b) бороздчатые многососочковые
- c) гладкие многососочковые

**82. Укажите топографию печени у КРС:**

- 1) правое подреберье
- 2) левое подреберье
- 3) область мечевидного хряща

**83. По строению различают следующие типы органов**

- a) трубчатые и паренхиматозные
- b) паренхиматозные и мышечные
- c) трубчатые и мышечные

**84. Перечислите кости таза?**

- 1) бедренная, седалищная, лонная
- 2) лонная, подвздошная, берцовая
- 3) подвздошная, седалищная, лонная.

**85. Назовите преджелудки жвачных:**

- a) сычуг, сетка, книжка
- b) рубец, книжка, сетка
- c) рубец, сычуг, сетка

**86. направление к голове называется:**

- 1) краниальное
- 2) дорсальное
- 3) каудальное

**87. Укажите железу смешанной секреции:**

- a) щитовидная железа
- b) гипофиз
- c) поджелудочная железа

**88. Какой тип почек у свиней:**

- 1) множественные
- 2) гладкие многососочковые
- 3) гладкие однососочковые

**89. Назовите структурную единицу яичников:**

- a) желтое тело
- b) карункул
- c) фолликул

**90. Мышца сердца называется:**

- 1) миокард
- 2) эпикард
- 3) эндокард

**91. Назовите эпителий слизистой оболочки тонкого отдела кишечника:**

- a) однослойный призматический железистый
- b) однослойный призматический каемчатый
- c) многослойный плоский

**92. Мышцы – сгибатели называются:**

- a) инспираторы
- b) пронаторы
- c) флексоры

**93. Укажите количество крестцовых позвонков у крупного рогатого скота:**

- a) 5
- b) 7
- c) 6

**94. Направление к животу называется:**

- a) дорсально
- b) вентрально
- c) медиально

**95. Назовите количество пар ребер у крупного рогатого скота:**

- a) 17
- b) 15
- c) 13

**96. Что отделяет ротовую полость от глотки?**

- a) мягкое небо
- b) миндалины

с) твердое небо

**97. Назовите области переднего отдела брюшной полости:**

- а) левое подреберье, правое подреберье, область мечевидного хряща
- б) левая паховая, правая паховая, пупочная
- с) поясничная, подвздошная

**98. Наука о развитии зародыша называется:**

- а) эмбриология
- б) цитология
- с) гистология

**99. Непрямое деление клеток называется:**

- а) мейоз
- б) митоз
- с) амитоз

**100. Развитие спермиев называется:**

- а) онтогенез
- б) партеногенез
- с) спермиогенез

**101. К какому типу тканей относятся кровь и лимфа**

- а) соединительная
- б) эпителиальный
- с) мышечный

**102. Укажите органы совокупления самца:**

- а) семенник и его придаток
- б) половой член и препуции
- с) придаточные половые железы

**103. Сколько камер имеет желудок у крупного рогатого скота:**

- а) четыре
- б) три
- с) одну

**104. Назовите крупные застенные слюнные железы:**

- а) нижнечелюстная, щитовидная, околоушная
- б) околоушная, подъязычная
- с) околоушная, подъязычная, подчелюстная

**105. Сколько придаточных половых желез у самцов**

- а) две
- б) три
- с) четыре

**106. Плоскость, делящая тело животного на две симметричные половины называется:**

- а) срединная
- б) фронтальная
- с) сагитальная

**107. Для проведения ВСК туши и органов на мясокомбинатах с поточным процес-**

**сом переработки свиней должны быть оборудованы следующие рабочие места для вет.осмотра:**

- a.+на линии переработки свиней 5 точек:
- b. а.на линии переработки свиней 6 точек:
- с.на линии переработки свиней 4 точки:

**108.Для исследования на трихенеллез от каждой туши отбирают:**

- a.+ обе ножки диафрагмы (масса каждой около 60 г), которые расположены под последним грудным позвонком
- b. все ножки диафрагмы (масса каждой около 5 г), которые расположены под последним грудным позвонком
- с. три ножки диафрагмы (масса каждой около 180 г), которые расположены над последним грудным позвонком

**109. Для проведения ВСК туши и органов на мясокомбинатах с поточным процессом переработки к.р.скота должны быть оборудованы следующие рабочие места для вет. осмотра:**

- a.на линии переработки КРС 4 точки:
- b.на линии переработки КРС 2 точки:
- с.на линии переработки КРС 3 точки:

**110. Ринит у птиц это...**

- a)Воспаление слизистой оболочки трахеи.
- b)+Воспаление слизистой оболочки носовых ходов.
- с)Воспаление слизистой оболочки синусов

**111.Основная причина ринита птиц**

- a)+Переохлаждение молодняка и взрослой птицы.
- b)Попадание под холодный дождь со снегом.
- с)Содержание птицы на непроточных, сильно загрязненных водоемах.

**112.Кутикулой называют...**

- a)Отдел кишечника у птицы.
- b)Кожный нарост около когтей.
- с)+Мышечный желудок у птицы

**113.Клоацит у птиц это...**

- a)+Воспаление слизистой оболочки клоаки.
- b)Воспаление клюва.
- с)Непроходимость клоаки

**114.Желточный перитонит по латыни называется...**

- a)+Peritonitis vitelline
- b) Puritanituc vitellineв)
- с)Paratanitis vutyllena

**115.При мочекишлом диатезе у старых кур и петухов отмечают признаки...**

- a)Воспаления суставов.
- b)+Подagreы.
- с)Отложения солей

прослойками жира (мраморность).

с-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

**2.Полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре:**

- a.- 8-10 0С;
- b. + - 2-3 0С;
- c. - 5-6 0С;
- d. - 4-30 С.

**3.Классификация мяса. Баранина (мясо овец).**

a.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

c.-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

**4.По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток:**

- a. + - казеин;
- b. - глобулин;
- c. - альбумин;
- d. - белок оболочек жировых шариков.

**5.Классификация мяса. Свинина.**

a.-окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белый, подкожный - розового оттенка.

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

c.-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

**6.Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:**

- a.- A;
- b. + - C;
- c. - D;
- d. - K.

**7.Классификация мяса. Оленина.**

a.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

b.-в зависимости от возраста животного мышечная ткань бывает от бледно-красного до интенсивно-красного цвета, мягкой консистенции; межмышечный и подкожный жир отсутствует, отложения жира имеется в задней части туши, внутренний жир белый, плотный. Соединительная ткань рыхлая.

c.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

**8.Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:**

- a. Ответ: + - редуктоза;
- b. - липаза;
- c. - пероксидаза;
- d. - каталаза.

**9.Классификация мяса. Конина.**

a.-в зависимости от возрастных особенностей мясо от светлого до темно-красного цвета, от нежного до грубоволокнистого, с незначительными жировыми отложениями. Жир мягкий, желтого цвета. Мясо на воздухе приобретает синеватый оттенок.

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый

c.-окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белый, подкожный - розового оттенка.

**10.Классификация мяса. Мясо диких животных.**

a.-цвет мяса животных от красного до темно-красного, запах, присущий данному виду животного, консистенция от плотной до жесткой с наличием соединительной ткани.

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

c.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

**11.Молоко представляет собой:**

- a. дисперсионную систему;
- b. + - полидисперсионную систему;
- c. - молекулярную дисперсную систему;
- d. - грубодисперсную систему.

**12.По виду убойных животных различают:**

a.- говядину, баранину, козлятину, свинину, конину, оленину, мясо кроликов, диких животных (лося, косули, медведя)

b.- гусятину, кенгурятину, бобрятину, страусятину

**13.В скольких граммах не допускается наличие патогенных микроорганизмов (сальмонелл) для всех кисломолочных продуктов:**

- a. - 10 г.;
- b. - 15 г.;
- c. - 20 г.;
- d. + - 25 г.

**14.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию Остывшее мясо это:**

a.+ подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.

b.— подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.

c.— подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

**15.Молоко состоит из:**

- a.- всех органических и неорганических веществ;

- b. - воды и аминокислот;
- c. + - молочного жира, молочного сахара, воды, аминокислот, углеводов, минер. В-ва, витамины и др.;
- d. - на 90 % из воды и на 10 % их сухих веществ.

**16.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию Охлажденное мясо это:**

- a.— подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.
- b.— подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от –3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.
- c.— подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.

**17.Белки молока это:**

- a. - казеин;
- b. - альбумин;
- c. - глобулин;
- d. + - все выше перечисленные.

**18.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию Подмороженное мясо это:**

- a.— подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от –3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.
- b.— подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.
- c.— подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.

**19.Ферменты молока это:**

- a.+ - редуктаза, каталаза, пероксидаза, лактоза;
- b. - трансфераза;
- c. - пепсин;
- d. - химотриксин.

**20.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию Замороженное мясо это:**

- a.— подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.
- b.— подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.
- c.— подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от –3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.

**21.К физическим свойствам молока относят:**

- a. - физико-химические показатели;
- b. - термоустойчивость, сыропригодность;
- c. - нормальные органолептические показатели;
- d. + - плотность, вязкость, теплоемкость.

**22.Категории упитанности. Говядина I категории отвечает следующим требовани-**



**ям:**

а.-имеет удовлетворительно развитые мышцы; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложение жира в виде небольших участков.

б.– мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

с.- имеет менее удовлетворительно развитые мышцы, (бедра имеют впадины); остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

### **23.Первичная обработка – это:**

- а.. - только фильтрация;
- б.. + - фильтрация и охлаждение;
- с.. - только охлаждение;
- д. - хранение при низких температурах.

### **24.Категории упитанности. Говядина II категории отвечает следующим требованиям:**

а.- имеет менее удовлетворительно развитые мышцы, (бедра имеют впадины); остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

б.- мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полутуши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

с.– мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

### **25.К органолептической оценке молока относится:**

- а. - внешний вид и консистенция;
- б. - вкус и запах;
- с. - цвет;
- д. + - все перечисленные.

### **26.Категории упитанности. Баранина I категории отвечает следующим требованиям:**

а.– мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы.

б.- мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полутуши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

с.– мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

### **27.Качество молочных продуктов определяют:**

- а. - только по органолептике;
- б. - только по физико-химическим показателям;
- с. - только по биохимическим показателям;
- д. + - по всем трем показателям.

**28. Категории упитанности. Баранина II категории отвечает следующим требованиям:**

а. – мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы.

б. – мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полу-туши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

с. – имеет удовлетворительно развитые мышцы; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложение жира в виде небольших участков.

**29. Особенности строения желудка у свиней:**

а. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.

б. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.

с. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)

д. Сложный однокамерный

**30. Особенности строения желудка у крупного рогатого скота:**

а. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.

б. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.

с. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)

д. Сложный однокамерный

**31. Особенности строения желудка у овец и коз:**

а. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.

б. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.

с. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)

д. Сложный однокамерный

**32. Особенности строения желудка у лошадей:**

а. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.

б. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.

с. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)

д. Сложный однокамерный

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

а. К убою на мясо не допускаются здоровые домашние животные, а только больные и подозрительные по заболеванию

б. К убою на мясо допускаются только крупные домашние животные

с. К убою на мясо допускаются только здоровые домашние животные

д. К убою на мясо допускаются только животные, имеющие температуру 36,6 °С.

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

а.Больных и подозрительных по заболеванию инфекционными болезнями находящихся в состоянии агонии, которое устанавливает только ветеринарный специалист;

б.Привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы в течение 14 дней после прививок (лечения), привитых инаktivированной 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;

с.Моложе 14 дней, клинически больных, с неустановленным диагнозом болезни; больных незаразными болезнями, имеющих повышенную или пониженную температуру тела

д.Без проведения предубойного осмотра, заключающегося в измерении температуры, пульса, дыхания и изучении состояния доступных слизистых оболочек, общего состояния животного и присутствия аппетита

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

а.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.

б.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.

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

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

### **36.Исследование селезёнки:**

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

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

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

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

### **37.Исследование ливера.**

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

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

### **38.Исследование сердца.**

а.-Исследование сердца. Вскрывают околосердечную сумку. Осматривают состояние перикарда и эпикарда

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

с.-Исследование сердца. Приводят несколько врачей не посещавших занятий во время учёбы. Они исследуют свои дипломы и вспоминают, как проводили весело время, но вспомнить, как исследовать сердце не могут (провалы в памяти вызванные тяжёлыми условиями обучения)

### **39.Воспаление это:**

а. - форма сожительства в микробной ассоциации, для которой характерны одинаковые физиологические процессы у различных групп микроорганизмов. Результатом жизнедеятель-

ности такой ассоциации является увеличение количества конечных продуктов жизнедеятельности

б. - состояние зараженности, обусловленное взаимодействием животного организма и патогенного микроба.

с. – промежуток времени от момента проникновения возбудителя в организм до появления первых клинических признаков заболевания.

д. - защитно-приспособительная реакция целостного организма на действие патогенного раздражителя, проявляющаяся развитием на месте повреждения ткани или органа изменений кровообращения и повышения сосудистой проницаемости в сочетании с дистрофией тканей и пролиферацией клеток

#### **40.Инкубационный период это:**

А. процесс, характеризующийся размножением микробов в крови и локализацией их в различных органах и тканях организма.

Б. - состояние, возникающее при недостаточном снабжении тканей организма кислородом или нарушении его утилизации в процессе биологического окисления.

В. – промежуток времени от момента проникновения возбудителя в организм до появления первых клинических признаков заболевания.

Г. - защитно-приспособительная реакция целостного организма на действие патогенного раздражителя, проявляющаяся развитием на месте повреждения ткани или органа изменений кровообращения и повышения сосудистой проницаемости в сочетании с дистрофией тканей и пролиферацией клеток

#### **41.Вторичная или секундарная инфекция это:**

А. – промежуток времени от момента проникновения возбудителя в организм до появления первых клинических признаков заболевания.

Б. - инфекция, которая возникает вслед за первичной (основной) инфекцией. Возбудителями вторичных инфекций является условно-патогенная микрофлора, которая является постоянным обитателем организма животных и проявляет свои вирулентные свойства при ослаблении защитных сил организма.

В. - процесс, характеризующийся размножением микробов в крови и локализацией их в различных органах и тканях организма.

Г. - – такое состояние, при котором микроорганизмы находятся в крови временно и не размножаются в ней. Кровь выполняет транспортную роль в процессе перемещения возбудителя к другим тканям.

#### **42.Что такое желтуха**

А. секрет железистых клеток печени

Б. (bilirubinaemia) наличие желчного пигмента в крови. Наблюдается при поражении печени и затруднении оттока желчи

В. (bilirubinuria) повышенное содержание билирубина в моче. Обычно бывает при механической желтухе

Г. (icterus) состояние организма при поражении печени и желчных путей, сопровождающееся окрашиванием в желтый цвет тканей и органов вследствие накопления в крови билирубина

#### **43. Что такое гиперемия**

А. истечение крови из сосудов при нарушении целостности, проницаемости их стенок

Б. увеличенное кровенаполнение сосудов ткани или органа

В. состояние, возникающее при недостаточном снабжении тканей организма кислородом или нарушении его утилизации в процессе биологического окисления

Г. (hyperglysaemia) повышенное количество сахара в крови

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

а.-.Состояние места, из которых вырезали лимфатические узлы, степень обеззараживания мяса, наличие гиподинамии, изменение содержания лимфоцитов в крови;

б.-.Состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостазов и изме-

нения в лимфатических узлах.

с.-Состояние места надреза, степень облитерации, наличие гипотиреоза и изменения в лимфоцитозе;

d.-Состояние места обреза, степень обтурации, наличие гипоксии и изменения в лимфоэкстравазате;

**45.Какое состояние места зареза у здоровых животных:**

a.Место зареза незаметное и значительно меньше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;

b.Место зареза неровное и значительно больше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;

с.Место зареза ровное и удачное, пропитано кровью в такой же степени, как мясо в других местах туши;

d.Место зареза ровное и пропитано кровью в такой же степени, как и остальные внутренние органы, как и должно, быть у туши здоровых животных;.

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

a.Место зареза неровное и значительно больше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;

b.место зареза ровное и значительно больше пропитано кровью, чем остальные внутренние органы.

с.место зареза ровное, значит, обескровливание туши было отличным;

d.место зареза ровное и пропитано кровью в такой же степени, как и остальные мускулы.

**47.При хорошем обескровливании:**

a.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;

b.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,

с.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;

**48.При удовлетворительном обескровливании:**

a.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;

b.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;

с.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;

**49.При плохом обескровливании:**

a.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;

b.Мясо тёмно-красного цвета с фиолетово-синеватым оттенком; жировая ткань интен-

сивно 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;

с. 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;

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

а. 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;

б. 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;

с. 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;

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

а. 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  $37,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

б. + 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.

с. 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  $39,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ..

д. 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  $38,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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

а. В тушах здоровых и своевременно разделанных животных лимфатические узлы розового или красного цвета.

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

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

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

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

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

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

д. Поверхность разреза лимфатических узлов сиренево-розовой или красно-синеватой

окраски.

**54.Хранение парного молока в плотно закрытой посуде приводит к появлению в нем...**

- a.Кормового привкуса
- b.+Мыльного вкуса
- c.Пенистой консистенции
- d.Водянистой консистенции

**55.Длительное хранение молока при низких температурах приводит к появлению.**

- a.Металлического вкуса
- b.Хлевного запаха
- Водянистой консистенции
- c.+Горького вкуса

**56.Причиной заниженного содержания жира в молоке при анализе может служить...**

- a.Низкая температура исследуемого молока
- b.Высокая скорость центрифугирования
- c.+Серная кислота с плотностью более 1,82 г/см<sup>3</sup>

**57.Содержание какого из перечисленных компонентов в молозиве меньше, чем в молоке?**

- a.Жира
- b. Минеральных веществ
- c.+Лактозы
- d. Белка

**58.При карбункулёзной форме сибирской язвы у к.р.с.:**

a.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.

b.появляется резко очерченный твёрдый болезненный отёк кожи и подкожной клетчатки, который затем преобразуется в диффузную тестообразную холодную припухлость с некрозом в центре

c. В области спины в подкожной клетчатке и на поверхности мышц находят соединительнотканые мешки с личинками.

d.Половозрелый гельминт паразитирует только в тонком кишечнике; личинки его - в мышцах, подкожной клетчатке и др. тканях. Признаки болезни обычно отсутствуют.

**59.Строение эпителия слизистой оболочки глотки:**

- a) однослойный плоский
- b) многослойный плоский и однослойный призматический мерцательный
- c) каемчатый эпителий и однослойный плоский

**60.Строение тонкого отдела кишечника и последовательность их расположения:**

- a) двенадцатиперстная, тощая, подвздошная
- b) ободочная, подвздошная, тощая
- c) тощая, ободочная

**61.Назовите топографию рубца у жвачных:**

- a) пупочная область
- b) левая половина брюшной полости

с) область левого подреберья

**62. Назовите оболочки стенки сердца и последовательность их расположения:**

- 1) миокард, эпикард, перикард.
- 2) эпикард, миокард, эндокард
- 3) эндокард, миокард

**63. Кровеносные сосуды, выходящие из сердца называются:**

- a) аорта и легочная артерия
- b) аорта и полые вены
- c) легочные вены и аорта

**64. Перечислите хрящи гортани:**

- 1) кольцевидный, щитовидный; надгортанный
- 2) щитовидный, черпаловидные, надгортанный, кольцевидный
- 3) кольцевидный, щитовидный, черпаловидные

**65. На месте лопнувшего фолликула образуется:**

- a) желтое тело
- b) новый фолликул
- c) соединительнотканый рубец

**66. Двурогая матка имеет:**

- 1) тело, рога матки
- 2) шейку матки и рога
- 3) рога, тело и шейку

**67. Перечислите органы размножения самцов:**

- a) семенники, придатки семенников, семенной канатик, семяпровод, семенниковый мешок, придаточные половые железы, мочеполовой канал, половой член и препуций
- b) семенниковый мешок, семенники, половой член
- c) семенники, семяпровод, половой член и препуций

**68. Назовите основные типы тканей:**

- 1) эпителиальные, мышечные, нервная
- 2) эпителиальные, опорно-трофические, мышечные, нервная
- 3) опорно-трофические, нервная, костная

**69. Перечислите отделы позвоночного столба:**

- a) шейный, осевой, грудной, хвостовой, крестцовый
- b) шейный, крестцовый, хвостовой
- c) шейный, грудной, поясничный, крестцовый, хвостовой

**70. К мышцам живота относятся:**

- 1) наружная косая мышца живота, внутренняя косая мышца живота, прямая мышца живота, поперечная мышца живота
- 2) наружная косая мышца живота, прямая мышца живота, поперечная грудная мышца
- 3) внутренняя косая мышца живота, наружная косая мышца живота, краниальная дорсальная зубчатая

**71. Укажите место образования панкреатического сока:**

- a) печень
- b) поджелудочная железа
- c) кишечник



**72. Где начинается и где заканчивается большой круг кровообращения**

- 1) левый желудочек, правое предсердие
- 2) левый желудочек, левое предсердие
- 3) правое предсердие, левый желудочек

**73. Назовите животное, не имеющее желчного пузыря:**

- a) свинья
- b) лошадь
- c) овца

**74. Назовите классификацию суставов по строению**

- 1) простые, сложные, смешанные
- 2) сложные, одноосные
- 3) простые, сложные

**75. Укажите мышцы разгибающие плечевой сустав**

- a) заостная, предлопаточная
- b) предостная, коракоидноплечевая
- c) предостная, заостная.

**76. Однослойный призматический каемчатый эпителий выстилает?**

- 1) кишечник
- 2) желудок
- 3) глотку

**77. Назовите количество позвонков в шейном отделе с/х животных:**

- a) 7
- b) 9
- c) 10

**78. Структурной единицей почек является:**

- 1) извитой каналец
- 2) нефрон
- 3) капсула Шумлянского

**79. Укажите кожные железы:**

- a) сальные, потовые, молочные
- b) сальные, слюнные, молочные
- c) потовые, сальные, половые

**80. Основное вещество зуба называется:**

- 1) цемент
- 2) дентин
- 3) пульпа зуба

**81. Назовите тип почек у КРС:**

- a) множественные
- b) бороздчатые многососочковые
- c) гладкие многососочковые

**82. Укажите топографию печени у КРС:**

- 1) правое подреберье
- 2) левое подреберье

3) область мечевидного хряща

**83. По строению различают следующие типы органов**

- a) трубчатые и паренхиматозные
- b) паренхиматозные и мышечные
- c) трубчатые и мышечные

**84. Перечислите кости таза?**

- 1) бедренная, седалищная, лонная
- 2) лонная, подвздошная, берцовая
- 3) подвздошная, седалищная, лонная.

**85. Назовите преджелудки жвачных:**

- a) сычуг, сетка, книжка
- b) рубец, книжка, сетка
- c) рубец, сычуг, сетка

**86. направление к голове называется:**

- 1) краниальное
- 2) дорсальное
- 3) каудальное

**87. Укажите железу смешанной секреции:**

- a) щитовидная железа
- b) гипофиз
- c) поджелудочная железа

**88. Какой тип почек у свиней:**

- 1) множественные
- 2) гладкие многососочковые
- 3) гладкие однососочковые

**89. Назовите структурную единицу яичников:**

- a) желтое тело
- b) карункул
- c) фолликул

**90. Мышца сердца называется:**

- 1) миокард
- 2) эпикард
- 3) эндокард

**91. Назовите эпителий слизистой оболочки тонкого отдела кишечника:**

- a) однослойный призматический железистый
- b) однослойный призматический каемчатый
- c) многослойный плоский

**92. Мышцы – сгибатели называются:**

- a) инспираторы
- b) пронаторы
- c) флексоры

**93. Укажите количество крестцовых позвонков у крупного рогатого скота:**

- a) 5
- b) 7
- c) 6

**94.Направление к животу называется:**

- a) дорсально
- b) вентрально
- c) медиально

**95.Назовите количество пар ребер у крупного рогатого скота:**

- a) 17
- b) 15
- c) 13

**96.Что отделяет ротовую полость от глотки**

- a) мягкое небо
- b) миндалины
- c) твердое небо

**97.Назовите области переднего отдела брюшной полости:**

- a) левое подреберье, правое подреберье, область мечевидного хряща
- b) левая паховая, правая паховая, пупочная
- c) поясничная, подвздошная

**98.Наука о развитии зародыша называется:**

- a) эмбриология
- b) цитология
- c) гистология

**99.Непрямое деление клеток называется:**

- a) мейоз
- b) митоз
- c) амитоз

**100.Развитие спермиев называется:**

- a) онтогенез
- b) партеногенез
- c) спермиогенез

**101.К какому типу тканей относятся кровь и лимфа**

- a) соединительная
- b) эпителиальный
- c) мышечный

**102. Укажите органы совокупления самца:**

- a) семенник и его придаток
- b) половой член и препуции
- c) придаточные половые железы

**103. Сколько камер имеет желудок у крупного рогатого скота:**

- a) четыре
- b) три
- c) одну

**104.Назовите крупные застенные слюнные железы:**

- a) нижнечелюстная, щитовидная, околоушная
- b) околоушная, подъязычная
- c) околоушная, подъязычная, подчелюстная

**105.Сколько придаточных половых желез у самцов?**

- a) две
- b) три
- c) четыре

**106.Плоскость, делящая тело животного на две симметричные половины называется:**

- a) срединная
- b) фронтальная
- c) саггитальная

**107. Для проведения ВСК туши и органов на мясокомбинатах с поточным процессом переработки скота должны быть оборудованы следующие рабочие места для вет.осмотра:**

- a.+на линии переработки свиней 5 точек:
- b. а.на линии переработки свиней 6 точек:
- c.на линии переработки свиней 4 точки:

**108.Для исследования на трихенеллез от каждой туши отбирают:**

- a.+ обе ножки диафрагмы (масса каждой около 60 г), которые расположены под последним грудным позвонком
- b. все ножки диафрагмы (масса каждой около 5 г), которые расположены под последним грудным позвонком
- c. три ножки диафрагмы (масса каждой около 180 г), которые расположены над последним грудным позвонком

**109. Для проведения ВСК туши и органов на мясокомбинатах с поточным процессом переработки к.р.скота должны быть оборудованы следующие рабочие места для вет. осмотра:**

- a.на линии переработки КРС 4 точки:
- b.на линии переработки КРС 2 точки:
- c.на линии переработки КРС 3 точки:

**110. Ринит у птиц это...**

- a)Воспаление слизистой оболочки трахеи.
- b)+Воспаление слизистой оболочки носовых ходов.
- c)Воспаление слизистой оболочки синусов

**111.Основная причина ринита птиц**

- a)+Переохлаждение молодняка и взрослой птицы.
- b)Попадание под холодный дождь со снегом.
- c)Содержание птицы на непроточных, сильно загрязненных водоемах.

**112.Кутикулой называют...**

- a)Отдел кишечника у птицы.
- b)Кожный нарост около когтей.
- c)+Мышечный желудок у птицы

**113.Клоацит у птиц это...**

- a)+Воспаление слизистой оболочки клоаки.
- b)Воспаление клюва.
- c)Непроходимость клоаки

**114.Желточный перитонит по латыни называется...**

- a)+Peritonitis vitelline
- b) Puritanituc vitellineв)
- c)Paratanitis vutyllena

**115.При мочекишлом диатезе у старых кур и петухов отмечают признаки...**

- a)Воспаления суставов.
- b)+Подагры.
- c)Отложения солей

**116.Для чего предназначена ветеринарная отчетность**

- a.-: Для измерения и отражения процессов развития ветеринарного дела
- b.+ : Для отражения фактического состояния заболеваемости животных особо опасных и наиболее социально и экономически значимыми болезнями
- c.-: Для отражения явлений и фактов происходящих в государственной и частной ветеринарии
- d.-: Для отражения обязательных ветеринарных нормах, предъявляемых к определенным предприятиям, связанных с животными

**117: Какой период времени хранят журнал формы 3 – вет:**

- a.-: постоянно;
- b.+ : 3 года;
- c.-: 5 лет;
- d.-: 10 лет.

**118.Каждый ветеринарный сертификат снабжается:**

- a.-: Общим идентификационным номером;
- b.+ : Уникальным идентификационным номером:
- c.-: Ни один из ответов неверен.

**119.Отчет по форме 1-вет:**

- a.-: отчет о незаразных болезнях животных;
- b.-: отчет о противоэпизоотических мероприятиях;
- c.+ : отчет о заразных болезнях животных;
- d.-: отчет о ветеринарно-санитарных мероприятиях.

**120.Ветеринарный сертификат в состоянии "погашен" означает, что:**

- a.-: оформление ветеринарного сертификата было завершено
- b.-: оформление ветеринарного сертификата было завершено, но при оформлении
- c.ветеринарного сертификата были допущены ошибки или сырье и/или продукция, на которую оформлен данный ветеринарный сертификат, признана опасной в ветеринарно-санитарном отношении
- d.+ : оформление ветеринарного сертификата было завершено, процедура, в связи с которой на подконтрольный товар был оформлен ветеринарный сопроводительный документ, была завершена, данные ветеринарного сертификата соответствуют действительности, но погашенный ветеринарный сертификат не может быть использован повторно

**121.Сколько рабочих мест эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке крупного рогатого скота?**

- a. 2;
- b. 3;
- c.+4;
- d. 5.

**122.Сколько рабочих мест эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке свиней?**

- a. 2;
- b. 3;

- c. 4;
- d.+5.

**123.Сколько рабочих мест эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?**

- a. 2;
- b. 3;
- c.+4;
- d. 5.

**124.Классификация мяса. Мясо коров и волов**

а-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

б- от ярко-красного до темно-красного цвета, с большим отложением подкожного жира от белого до желтоватого цвета. Мышцы имеют строение плотное, нежное, тонкозернистое, с прослойками жира (мраморность).

с-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

**125.Полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре:**

- a.- 8-10 0С;
- b. + - 2-3 0С;
- c. - 5-6 0С;
- d. - 4-30 С.

**126.Классификация мяса. Баранина (мясо овец).**

а.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

б.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

с.-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

**127.По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток:**

- a. + - казеин;
- b. - глобулин;
- c. - альбумин;
- d. - белок оболочек жировых шариков.

**128.Классификация мяса. Свинина.**

а.-окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белый, подкожный - розового оттенка.

б.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

с.-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

**129.Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:**

- a.- А;

- b. + - C;
- c. - D;
- d. - K.

### **130.Классификация мяса. Оленина.**

a.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

b.-в зависимости от возраста животного мышечная ткань бывает от бледно-красного до интенсивно-красного цвета, мягкой консистенции; межмышечный и подкожный жир отсутствует, отложения жира имеется в задней части туши, внутренний жир белый, плотный. Соединительная ткань рыхлая.

c.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

### **131.Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:**

- a. Ответ: + - редуктоза;
- b. - липаза;
- c. - пероксидаза;
- d. - каталаза.

### **132.Классификация мяса. Конина.**

a.-в зависимости от возрастных особенностей мясо от светлого до темно-красного цвета, от нежного до грубоволокнистого, с незначительными жировыми отложениями. Жир мягкий, желтого цвета. Мясо на воздухе приобретает синеватый оттенок.

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый

c.-окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белый, подкожный - розового оттенка.

### **133.Классификация мяса. Мясо диких животных.**

a.-цвет мяса животных от красного до темно-красного, запах, присущий данному виду животного, консистенция от плотной до жесткой с наличием соединительной ткани.

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

c.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

### **134. Ринит у птиц это...**

- a)Воспаление слизистой оболочки трахеи.
- b)+Воспаление слизистой оболочки носовых ходов.
- c)Воспаление слизистой оболочки синусов

### **135.Основная причина ринита птиц**

- a)+Переохлаждение молодняка и взрослой птицы.
- b)Попадание под холодный дождь со снегом.
- c)Содержание птицы на непроточных, сильно загрязненных водоемах.

### **136.Кутикулой называют...**

- a)Отдел кишечника у птицы.

- b) Кожный нарост около когтей.
- c) +Мышечный желудок у птицы

**137. Клоацит у птиц это...**

- a) +Воспаление слизистой оболочки клоаки.
- b) Воспаление клюва.
- c) Непроходимость клоаки

**138. Желточный перитонит по латыни называется...**

- a) +Peritonitis vitelline
- b) Puritanituc vitellineв)
- c) Paratanitis vutyllena

**139. При мочекаменном диатезе у старых кур и петухов отмечают признаки...**

- a) Воспаления суставов.
- b) +Подагры.
- c) Отложения солей

**140. Для чего предназначена ветеринарная отчетность?**

- a.-: Для измерения и отражения процессов развития ветеринарного дела
- b.+ : Для отражения фактического состояния заболеваемости животных особо опасных и наиболее социально и экономически значимыми болезнями
- c.-: Для отражения явлений и фактов происходящих в государственной и частной ветеринарии
- d.-: Для отражения обязательных ветеринарных норм, предъявляемых к определенным предприятиям, связанных с животными

**141. Какой период времени хранят журнал формы 3 – вет:**

- a.-: постоянно;
- b.+ : 3 года;
- c.-: 5 лет;
- d.-: 10 лет.

**142. Каждый ветеринарный сертификат снабжается:**

- a.-: Общим идентификационным номером;
- b.+ : Уникальным идентификационным номером:
- c.-: Ни один из ответов неверен.

**143. Отчет по форме 1-вет:**

- a.-: отчет о незаразных болезнях животных;
- b.-: отчет о противоэпизоотических мероприятиях;
- c.+ : отчет о заразных болезнях животных;
- d.-: отчет о ветеринарно-санитарных мероприятиях.

**144. Ветеринарный сертификат в состоянии "погашен" означает, что:**

- a.-: оформление ветеринарного сертификата было завершено
- b.-: оформление ветеринарного сертификата было завершено, но при оформлении
- c. ветеринарного сертификата были допущены ошибки или сырье и/или продукция, на которую оформлен данный ветеринарный сертификат, признана опасной в ветеринарно-санитарном отношении
- d.+ : оформление ветеринарного сертификата было завершено, процедура, в связи с которой на подконтрольный товар был оформлен ветеринарный сопроводительный документ, была завершена, данные ветеринарного сертификата соответствуют действительности, но погашенный ветеринарный сертификат не может быть использован повторно

**145. Молоко представляет собой:**

- a. дисперсионную систему;



- b. + - полидисперсионную систему;
- c. - молекулярную дисперсную систему;
- d. - грубодисперсную систему.

**146. По виду убойных животных различают:**

- a.- говядину, баранину, козлятину, свинину, конину, оленину, мясо кроликов, диких животных (лося, косули, медведя)
- b.- гусятину, кенгурятину, бобрятину, страусятину

**147. В скольких граммах не допускается наличие патогенных микроорганизмов (сальмонелл) для всех кисломолочных продуктов:**

- a. - 10 г.;
- b. - 15 г.;
- c. - 20 г.;
- d. + - 25 г.

**148. Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Остывшее мясо это:**

- a.- подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.
- b.- подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.
- c.- подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

**149. Молоко состоит из:**

- a.- всех органических и неорганических веществ;
- b. - воды и аминокислот;
- c. + - молочного жира, молочного сахара, воды, аминокислот, углеводов, минер. В-ва, витамины и др.;
- d. - на 90 % из воды и на 10 % их сухих веществ.

**150. Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Охлажденное мясо это:**

- a.- подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.
- b.- подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от –3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.
- c.- подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.

**151. Белки молока это:**

- a. - казеин;
- b. - альбумин;
- c. - глобулин;
- d. + - все выше перечисленные.

**152. Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Подмороженное мясо это:**

- a.- подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от –3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.
- b.- подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную

консистенцию, без запаха.

с.– подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.

**153. Ферменты молока это:**

- a.+ - редуктаза, каталаза, пероксидаза, лактоза;
- b. - трансфераза;
- c. - пепсин;
- d. - химотриксин.

**154. Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Замороженное мясо это:**

a.– подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

b.– подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.

c.– подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от –3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.

**155. К какому типу тканей относятся кровь и лимфа?**

- a) опорно – трофический
- b) эпителиальный
- c) мышечный

**156. Укажите органы совокупления самца:**

- a) семенник и его придаток
- b) половой член и препуции
- c) придаточные половые железы

**157. Сколько камер имеет желудок у крупного рогатого скота:**

- a) четыре
- b) три
- c) одну

**158. Назовите крупные слюнные железы:**

- a) нижнечелюстная, щитовидная, околоушная
- b) околоушная, подъязычная
- c) околоушная, подъязычная, подчелюстная

**159. Сколько придаточных половых желез у самцов?**

- a) две
- b) три
- c) четыре

**160. Плоскость, делящая тело животного на две симметричные половины называется:**

- a) срединная
- b) фронтальная
- c) саггитальная

**161. Для проведения ВСК туши и органов на мясокомбинатах с поточным процессом переработки скота должны быть оборудованы следующие рабочие места для вет.осмотра:**

- a.+на линии переработки свиней 5 точек:
- b. а.на линии переработки свиней 6 точек:
- с.на линии переработки свиней 4 точки:

**162.Для исследования на трихенеллез от каждой туши отбирают:**

- a.+ обе ножки диафрагмы (масса каждой около 60 г), которые расположены под последним грудным позвонком
- b. все ножки диафрагмы (масса каждой около 5 г), которые расположены под последним грудным позвонком
- с. три ножки диафрагмы (масса каждой около 180 г), которые расположены над последним грудным позвонком

**163. Для проведения ВСК туши и органов на мясокомбинатах с поточным процессом переработки к.р.скота должны быть оборудованы следующие рабочие места для вет. осмотра:**

- a.на линии переработки КРС 4 точки:
- b.на линии переработки КРС 2 точки:
- с.на линии переработки КРС 3 точки:

**164.К физическим свойствам молока относят:**

- a. - физико-химические показатели;
- b. - термоустойчивость, сыропригодность;
- с. - нормальные органолептические показатели;
- d. + - плотность, вязкость, теплоемкость.

**165.Категории упитанности. Говядина I категории отвечает следующим требованиям:**

a.-имеет удовлетворительно развитые мышцы; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложение жира в виде небольших участков.

b.— мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

с.- имеет менее удовлетворительно развитые мышцы, (бедра имеют впадины); остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

**166.Первичная обработка – это:**

- a.. - только фильтрация;
- b.. + - фильтрация и охлаждение;
- с.. - только охлаждение;
- d. - хранение при низких температурах.

**167.Категории упитанности. Говядина II категории отвечает следующим требованиям:**

a.- имеет менее удовлетворительно развитые мышцы, (бедра имеют впадины); остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

b.- мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полутуши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

с.— мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

вать.

**168.К органолептической оценке молока относится:**

- a. - внешний вид и консистенция;
- b. - вкус и запах;
- c. - цвет;
- d. + - все перечисленные.

**169.Категории упитанности. Баранина I категории отвечает следующим требованиям:**

a.— мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы.

b.- мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полутуши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

c.— мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

**170.Качество молочных продуктов определяют:**

- a. - только по органолептике;
- b. - только по физико-химическим показателям;
- c. - только по биохимическим показателям;
- d. + - по всем трем показателям.

**171.Категории упитанности. Баранина II категории отвечает следующим требованиям:**

a.— мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы.

b.- мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полу-туши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

c.-имеет удовлетворительно развитые мышцы; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложение жира в виде небольших участков.

**172.Особенности строения желудка у свиней:**

a. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.

b. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.

c. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)

d. Сложный однокамерный

**173. Особенности строения желудка у крупного рогатого скота:**

a. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.

b. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.

c. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)

d. Сложный однокамерный

**174.Мышца сердца называется:**

- 1) миокард
- 2) эпикард
- 3) эндокард

**175.Назовите эпителий слизистой оболочки тонкого отдела кишечника:**

- a) однослойный призматический железистый
- b) однослойный призматический каемчатый
- c) многослойный плоский

**176.Мышцы – сгибатели называются:**

- a) инспираторы
- b) пронаторы
- c) флексоры

**177.Укажите количество крестцовых позвонков у крупного рогатого скота:**

- a) 5
- b) 7
- c) 6

**178.Направление к животу называется:**

- a) дорсально
- b) вентрально
- c) медиально

**179.Назовите количество пар ребер у крупного рогатого скота:**

- a) 17
- b) 15
- c) 13

**180.Что отделяет ротовую полость от глотки?**

- a) мягкое небо
- b) миндалины
- c) твердое небо

**181.Назовите области переднего отдела брюшной полости:**

- a) левое подреберье, правое подреберье, область мечевидного хряща
- b) левая паховая, правая паховая, пупочная
- c) поясничная, подвздошная

**182.Наука о развитии зародыша называется:**

- a) эмбриология
- b) цитология
- c) гистология

**183.Непрямое деление клеток называется:**

- a) мейоз
- b) митоз
- c) амитоз

**184.Развитие спермиев называется:**

- a) онтогенез
- b) партеногенез
- c) спермиогенез

**185. Особенности строения желудка у овец и коз:**

- a. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.
- b. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.
- c. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)
- d. Сложный однокамерный

**186. Особенности строения желудка у лошадей:**

- a. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.
- b. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.
- c. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)
- d. Сложный однокамерный

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

- a. К убою на мясо не допускаются здоровые домашние животные, а только больные и подозрительные по заболеванию
- b. К убою на мясо допускаются только крупные домашние животные
- c. К убою на мясо допускаются только здоровые домашние животные
- d. К убою на мясо допускаются только животные, имеющие температуру 36,6 °С.

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

- a. Больных и подозрительных по заболеванию инфекционными болезнями находящихся в состоянии агонии, которое устанавливает только ветеринарный специалист;
- b. 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;
- c. Моложе 14 дней, клинически больных, с неустановленным диагнозом болезни; больных незаразными болезнями, имеющих повышенную или пониженную температуру тела
- d. Без проведения предубойного осмотра, заключающегося в измерении температуры, пульса, дыхания и изучении состояния доступных слизистых оболочек, общего состояния животного и присутствия аппетита

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

- a. 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.
- b. 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.
- c. Исследование головы. Осматривать голову должен ветеринарный инспектор соответствующей территории с последующим клеймением «Предварительный осмотр». После этого, проводить какие либо экспертизы категорически запрещено.
- d. Исследование головы. Осматривают и разрезают жевательные мышцы пластинами на всю ширину, параллельно их поверхности (наружные – двумя разрезами, внутренние – одним) с каждой стороны (на цистицеркоз).

**190. Исследование селезёнки:**

- a. Исследование внутренних органов начинают с толстого кишечника, с учётом роли

кишечника в септическом процессе.

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

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

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

#### **191.Исследование ливера.**

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

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

#### **192.Исследование сердца.**

a.-Исследование сердца. Вскрывают околосердечную сумку. Осматривают состояние перикарда и эпикарда

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

c.-Исследование сердца. Приводят несколько врачей не посещавших занятий во время учёбы. Они исследуют свои дипломы и вспоминают, как проводили весело время, но вспомнить, как исследовать сердце не могут (провалы в памяти вызванные тяжёлыми условиями обучения)

#### **193.Воспаление это:**

a. - форма сожительства в микробной ассоциации, для которой характерны одинаковые физиологические процессы у различных групп микроорганизмов. Результатом жизнедеятельности такой ассоциации является увеличение количества конечных продуктов жизнедеятельности

b. - состояние зараженности, обусловленное взаимодействием животного организма и патогенного микроба.

c. – промежуток времени от момента проникновения возбудителя в организм до появления первых клинических признаков заболевания.

d. - защитно-приспособительная реакция целостного организма на действие патогенного раздражителя, проявляющаяся развитием на месте повреждения ткани или органа изменений кровообращения и повышения сосудистой проницаемости в сочетании с дистрофией тканей и пролиферацией клеток

#### **194.Основное вещество зуба называется:**

- 1) цемент
- 2) дентин
- 3) пульпа зуба

#### **195.Назовите тип почек у КРС:**

- a) множественные
- b) бороздчатые многососочковые
- c) гладкие многососочковые

#### **196.Укажите топографию печени у КРС:**

- 1) правое подреберье
- 2) левое подреберье
- 3) область мечевидного хряща

#### **197.По строению различают следующие типы органов**

- a) трубчатые и паренхиматозные
- b) паренхиматозные и мышечные

с) трубчатые и мышечные

**198.Перечислите кости таза?**

- 1) бедренная, седалищная, лонная
- 2) лонная, подвздошная, берцовая
- 3) подвздошная, седалищная, лонная.

**199.Назовите преджелудки жвачных:**

- а) сычуг, сетка, книжка
- б) рубец, книжка, сетка
- с) рубец, сычуг, сетка

**200. направление к голове называется:**

- 1) краниальное
- 2) дорсальное
- 3) каудальное

**201.Укажите железу смешанной секреции:**

- а) щитовидная железа
- б) гипофиз
- с) поджелудочная железа

**202.Какой тип почек у свиней:**

- 1) множественные
- 2) гладкие многососочковые
- 3) гладкие однососочковые

**203.Назовите структурную единицу яичников:**

- а) желтое тело
- б) карункул
- с) фолликул

**204.Инкубационный период это:**

А. процесс, характеризующийся размножением микробов в крови и локализацией их в различных органах и тканях организма.

Б. - состояние, возникающее при недостаточном снабжении тканей организма кислородом или нарушении его утилизации в процессе биологического окисления.

В. – промежуток времени от момента проникновения возбудителя в организм до появления первых клинических признаков заболевания.

Г. - защитно-приспособительная реакция целостного организма на действие патогенного раздражителя, проявляющаяся развитием на месте повреждения ткани или органа изменений кровообращения и повышения сосудистой проницаемости в сочетании с дистрофией тканей и пролиферацией клеток

**205.Вторичная или секундарная инфекция это:**

А. – промежуток времени от момента проникновения возбудителя в организм до появления первых клинических признаков заболевания.

Б. - инфекция, которая возникает вслед за первичной (основной) инфекцией. Возбудителями вторичных инфекций является условно-патогенная микрофлора, которая является постоянным обитателем организма животных и проявляет свои вирулентные свойства при ослаблении защитных сил организма.

В. - процесс, характеризующийся размножением микробов в крови и локализацией их в различных органах и тканях организма.

Г. – такое состояние, при котором микроорганизмы находятся в крови временно и не размножаются в ней. Кровь выполняет транспортную роль в процессе перемещения возбудителя к другим тканям.

**206.Что такое желтуха ?**

А. секрет железистых клеток печени



Б. (bilirubinaemia) наличие желчного пигмента в крови. Наблюдается при поражении печени и затруднении оттока желчи

В. (bilirubinuria) повышенное содержание билирубина в моче. Обычно бывает при механической желтухе

Г. (icterus) состояние организма при поражении печени и желчных путей, сопровождающееся окрашиванием в желтый цвет тканей и органов вследствие накопления в крови билирубина

#### **207.Что такое гиперемия ?**

А. истечение крови из сосудов при нарушении целостности, проницаемости их стенок

Б. увеличенное кровенаполнение сосудов ткани или органа

В. состояние, возникающее при недостаточном снабжении тканей организма кислородом или нарушении его утилизации в процессе биологического окисления

Г. (hyperglycaemia) повышенное количество сахара в крови

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

а.-Состояние места, из которых вырезали лимфатические узлы, степень обеззараживания мяса, наличие гиподинамии, изменение содержания лимфоцитов в крови;

б.-Состояние места разреза, степень обескровливания туши, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.

с.-Состояние места надреза, степень облитерации, наличие гипотиреоза и изменения в лимфоцитозе;

д.-Состояние места разреза, степень обтурации, наличие гипоксии и изменения в лимфоэкстравазате;

#### **209.Какое состояние места разреза у здоровых животных:**

а.Место разреза незаметное и значительно меньше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;

б.Место разреза неровное и значительно больше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;

с.Место разреза ровное и удачное, пропитано кровью в такой же степени, как мясо в других местах туши;

д.Место разреза ровное и пропитано кровью в такой же степени, как и остальные внутренние органы, как и должно, быть у туши здоровых животных;.

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

а.Место разреза неровное и значительно больше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;

б.место разреза ровное и значительно больше пропитано кровью, чем остальные внутренние органы.

с.место разреза ровное, значит, обескровливание туши было отличным;

д.место разреза ровное и пропитано кровью в такой же степени, как и остальные мускулы.

#### **211.При хорошем обескровливании:**

а.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;

б.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,

с.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;

## **212. При удовлетворительном обескровливании:**

а. 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;

б. 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;

с. 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;

## **213. При плохом обескровливании:**

а. 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;

б. 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;

с. 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;

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

а. 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;

б. 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;

с. 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;

## **215. К мышцам живота относятся:**

- 1) наружная косая мышца живота, внутренняя косая мышца живота, прямая мышца живота, поперечная мышца живота
- 2) наружная косая мышца живота, прямая мышца живота, поперечная грудная мышца
- 3) внутренняя косая мышца живота, наружная косая мышца живота, краниальная дорсальная зубчатая

## **216. Укажите место образования панкреатического сока:**

- а) печень
- б) поджелудочная железа
- с) кишечник

## **217. Где начинается и где заканчивается большой круг кровообращения?**

- 1) левый желудочек, правое предсердие

- 2) левый желудочек, левое предсердие
- 3) правое предсердие, левый желудочек

**218. Назовите животное, не имеющее желчного пузыря:**

- a) свинья
- b) лошадь
- c) овца

**219. Назовите классификацию суставов по строению**

- 1) простые, сложные, смешанные
- 2) сложные, одноосные
- 3) простые, сложные

**220. Укажите мышцы разгибающие плечевой сустав**

- a) заостная, предлопаточная
- b) предостная, коракоидноплечевая
- c) предостная, заостная.

**221. Однослойный призматический каемчатый эпителий выстилает?**

- 1) кишечник
- 2) желудок
- 3) глотку

**222. Назовите количество позвонков в шейном отделе с/х животных:**

- a) 7
- b) 9
- c) 10

**223. Структурной единицей почек является:**

- 1) извитой каналец
- 2) нефрон
- 3) капсула Шумлянського

**224. Укажите кожные железы:**

- a) сальные, потовые, молочные
- b) сальные, слюнные, молочные
- c) потовые, сальные, половые

**225. О чём свидетельствует наличие на туше гипостазов:**

а. 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  $37,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

б. 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.

в. 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  $39,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

г. Гипостазы образуются в подкожной клетчатке, на серозных оболочках и внутренних органах, здоровых животных как результат своевременной плановой вакцинации. Как прави-

ло, такие участки наблюдаются у к р с имеющего температуру тела 38,5 С<sup>0</sup>.

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

а.В тушах здоровых и своевременно разделанных животных лимфатические узлы розового или красного цвета.

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

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

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

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

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

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

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

**228.Хранение парного молока в плотно закрытой посуде приводит к появлению в нем...**

а.Кормового привкуса

б.+Мыльного вкуса

с.Пенистой консистенции

д.Водянистой консистенции

**229.Длительное хранение молока при низких температурах приводит к появлению.**

а.Металлического вкуса

б.Хлевного запаха

Водянистой консистенции

с.+Горького вкуса

**230.Причиной заниженного содержания жира в молоке при анализе может служить...**

а.Низкая температура исследуемого молока

б.Высокая скорость центрифугирования

Низкий уровень смеси в жиrome

с.+Серная кислота с плотностью более 1,82 г/см<sup>3</sup>

**231.Содержание какого из перечисленных компонентов в молозиве меньше, чем в молоке?**

а.Жира

б. Минеральных веществ

с.+Лактозы

д. Белка

**232.При карбункулёзной форме сибирской язвы у к.р.с.:**

а.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.

б.появляется резко очерченный твёрдый болезненный отёк кожи и подкожной клетчатки, который затем преобразуется в диффузную тестообразную холодную припухлость с

некрозом в центре

с. В области спины в подкожной клетчатке и на поверхности мышц находят соединительнотканые мешки с личинками.

d. Половозрелый гельминт паразитирует только в тонком кишечнике; личинки его - в мышцах, подкожной клетчатке и др. тканях. Признаки болезни обычно отсутствуют.

**233.Строение эпителия слизистой оболочки глотки:**

- a) однослойный плоский
- b) многослойный плоский и однослойный призматический мерцательный
- c) каемчатый эпителий и однослойный плоский

**234.Строение тонкого отдела кишечника и последовательность их расположения:**

- a) двенадцатиперстная, тощая, подвздошная
- b) ободочная, подвздошная, тощая
- c) тощая, ободочная

**235.Правила упаковки проб для исследований**

a) 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.

b)+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.

c) 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.

d) 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.

**236.При убойе 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**

- a) Нумеруют начиная с селезенки, кроме ливера и туши
- b) Нумеруют разными номерами
- c) Нумеруют по порядку начиная с головы.
- d)+Нумеруют одним и тем же номером.

**237.Организация и методика послеубойной экспертизы туш, органов**

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

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

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

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

**238.Как осуществляется прием животных. Порядок приемки убойных животных.**

a) 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

b)+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

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

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

#### **239.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, подвергают карантину, 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.

#### **240.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 подвергают карантину, 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.

#### **241.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.

#### **242.Для определения крахмала в молоке необходим раствор:**

а.йода

б.+раствор Люголя

с.метиленовой сини

д.0,1 % раствор щелочи

**243.Для проведения ВСК туши и органов на мясокомбинатах с поточным процессом переработки скота должны быть оборудованы следующие рабочие места для вет.осмотра:**

- a.+на линии переработки свиней 5 точек:
- b. а.на линии переработки свиней 6 точек:
- с.на линии переработки свиней 4 точки:

**244.Для исследования на трихенеллез от каждой туши отбирают:**

- a.+ обе ножки диафрагмы (масса каждой около 60 г), которые расположены под последним грудным позвонком
- b. все ножки диафрагмы (масса каждой около 5 г), которые расположены под последним грудным позвонком
- с. три ножки диафрагмы (масса каждой около 180 г), которые расположены над последним грудным позвонком

**245. Для проведения ВСК туши и органов на мясокомбинатах с поточным процессом переработки к.р.скота должны быть оборудованы следующие рабочие места для вет. осмотра:**

- a.на линии переработки КРС 4 точки:
- b.на линии переработки КРС 2 точки:
- с.на линии переработки КРС 3 точки:

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

- a.-.Состояние места, из которых вырезали лимфатические узлы, степень обеззараживания мяса, наличие гиподинамии, изменение содержания лимфоцитов в крови;
- b.+Состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.
- с.-.Состояние места надреза, степень облитерации, наличие гипотиреоза и изменения в лимфоцитозе;
- d.-.Состояние места обреза, степень обтурации, наличие гипоксии и изменения в лимфоэкстравазате;

**247.Какое состояние места зареза у здоровых животных:**

- a.Место зареза незаметное и значительно меньше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;
- b.+Место зареза неровное и значительно больше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;
- с.Место зареза ровное и удачное, пропитано кровью в такой же степени, как мясо в других местах туши;
- d.Место зареза ровное и пропитано кровью в такой же степени, как и остальные внутренние органы, как и должно, быть у туши здоровых животных;

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

- a.Место зареза неровное и значительно больше пропитано кровью, чем мясо в других местах туши;
- b.место зареза ровное и значительно больше пропитано кровью, чем остальные внутренние органы.
- с.место зареза ровное, значит, обескровливание туши было отличным;
- d.+место зареза ровное и пропитано кровью в такой же степени, как и остальные мускулы.

**241.Причиной заниженного содержания жира в молоке при анализе может служить...**

- a.Низкая температура исследуемого молока
- b.Высокая скорость центрифугирования

- c.+Серная кислота с плотностью более 1,82 г/см<sup>3</sup>
- d.Низкий уровень смеси в жиrome

**242.Содержание какого из перечисленных компонентов в молозиве меньше, чем в молоке?**

- a.Жиpa
- b. Минеральных веществ
- c.+Лактозы
- d. Белка

**243.Классификация мяса. Баранина (мясо овец).**

a.+мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

c.-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

**244.По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток:**

- a. + - казеин;
- b. - глобулин;
- c. - альбумин;
- d. - белок оболочек жировых шариков.

**245.Классификация мяса. Свинина.**

a.+окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белый, подкожный - розового оттенка.

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

c.-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

**246.Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:**

- a.- A;
- b. + - C;
- c. - D;
- d. - K.

**247.Классификация мяса. Оленина.**

a.+мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

b.-в зависимости от возраста животного мышечная ткань бывает от бледно-красного до интенсивно-красного цвета, мягкой консистенции; межмышечный и подкожный жир отсутствует, отложения жира имеется в задней части туши, внутренний жир белый, плотный. Соединительная ткань рыхлая.

c.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

**248.Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:**



- a. + - редуктоза;
- b. - липаза;
- c. - пероксидаза;
- d. - каталаза.

#### **249.Классификация мяса. Конина.**

a.+в зависимости от возрастных особенностей мясо от светлого до темно-красного цвета, от нежного до грубоволокнистого, с незначительными жировыми отложениями. Жир мягкий, желтого цвета. Мясо на воздухе приобретает синеватый оттенок.

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый

c.-окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белый, подкожный - розового оттенка.

#### **250.Классификация мяса. Мясо диких животных.**

a.+цвет мяса животных от красного до темно-красного, запах, присущий данному виду животного, консистенция от плотной до жесткой с наличием соединительной ткани.

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

c.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

#### **251.Молоко представляет собой:**

- a. дисперсионную систему;
- b. + - полидисперсионную систему;
- c. - молекулярную дисперсную систему;
- d. - грубодисперсную систему.

#### **252.По виду убойных животных различают:**

a.- говядину, баранину, козлятину, свинину, конину, оленину, мясо кроликов, диких животных (лося, косули, медведя)

b.- гусятину, кенгурятину, бобрятину, страусятину

#### **253.В скольких граммах не допускается наличие патогенных микроорганизмов (сальмонелл) для всех кисломолочных продуктов:**

- a. - 10 г.;
- b. - 15 г.;
- c. - 20 г.;
- d. + - 25 г.

#### **254.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Остывшее мясо это:**

a.— подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.

b.— подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.

c.— подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

#### **255. Для проведения ВСК туши и органов на мясокомбинатах с поточным процессом переработки скота должны быть оборудованы следующие рабочие места для вет.**

**осмотра:**

- a.+на линии переработки свиней 5 точек:
- b. а.на линии переработки свиней 6 точек:
- с.на линии переработки свиней 4 точки:

**256.Для исследования на трихеллез от каждой туши отбирают:**

- a.+ обе ножки диафрагмы (масса каждой около 60 г), которые расположены под последним грудным позвонком
- b. все ножки диафрагмы (масса каждой около 5 г), которые расположены под последним грудным позвонком
- с. три ножки диафрагмы (масса каждой около 180 г), которые расположены над последним грудным позвонком

**257. Для проведения ВСК туши и органов на мясокомбинатах с поточным процессом переработки к.р.скота должны быть оборудованы следующие рабочие места для вет. осмотра:**

- a.на линии переработки КРС 4 точки:
- b.на линии переработки КРС 2 точки:
- с.на линии переработки КРС 3 точки:

**258.К физическим свойствам молока относят:**

- a. - физико-химические показатели;
- b. - термоустойчивость, сыропригодность;
- с. - нормальные органолептические показатели;
- d. + - плотность, вязкость, теплоемкость.

**259.Категории упитанности. Говядина I категории отвечает следующим требованиям:**

a.+имеет удовлетворительно развитые мышцы; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложение жира в виде небольших участков.

b.– мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

с.- имеет менее удовлетворительно развитые мышцы, (бедра имеют впадины); остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

**260.Первичная обработка – это:**

- a.. - только фильтрация;
- b.. + - фильтрация и охлаждение;
- с.. - только охлаждение;
- d. - хранение при низких температурах.

**261.Категории упитанности. Говядина II категории отвечает следующим требованиям:**

a.+ имеет менее удовлетворительно развитые мышцы, (бедра имеют впадины); остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

b.- мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полутуши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

с.– мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами име-

ются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

**262.К органолептической оценке молока относится:**

- a. - внешний вид и консистенция;
- b. - вкус и запах;
- c. - цвет;
- d. + - все перечисленные.

**263.Категории упитанности. Баранина I категории отвечает следующим требованиям:**

a.+ мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы.

b.- мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полутуши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

c.— мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

**264.Качество молочных продуктов определяют:**

- a. - только по органолептике;
- b. - только по физико-химическим показателям;
- c. - только по биохимическим показателям;
- d. + - по всем трем показателям.

**265.Категории упитанности. Баранина II категории отвечает следующим требованиям:**

a.+ мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы.

b.- мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях, шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, равномерно расположен по всей длине полутуши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

c.-имеет удовлетворительно развитые мышцы; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложение жира в виде небольших участков.

**266.Особенности строения желудка у свиней:**

a. Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.

b. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.

c. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)

d.+Сложный однокамерный

**267. Особенности строения желудка у крупного рогатого скота:**

a.+Сложный многокамерный, состоит из 3 преджелудков (рубец, книжка, сетка) и собственно желудка – сычуга.

b. Сложный многокамерный, состоит из 2 преджелудков (рубец, сетка) и собственно желудка – сычуга, нет книжки.

- с. Сложный многокамерный, состоит из 4 преджелудков (рубец, книжка, сетка, сычуг) и собственно желудка – (мышечного и железистого)
- d. Сложный однокамерный

**268. Сколько рабочих мест эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке крупного рогатого скота?**

- a. 2;
- b. 3;
- c. +4;
- d. 5.

**269. Сколько рабочих мест эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке свиней?**

- a. 2;
- b. 3;
- c. 4;
- d. +5.

**270. Сколько рабочих мест эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?**

- a. 2;
- b. 3;
- c. +4;
- d. 5.

**271. Классификация мяса. Мясо коров и волов**

а-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

б- от ярко-красного до темно-красного цвета, с большим отложением подкожного жира от белого до желтоватого цвета. Мышцы имеют строение плотное, нежное, тонкозернистое, с прослойками жира (мраморность).

с-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

**272. Полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре:**

- a.- 8-10 0С;
- b. + - 2-3 0С;
- c. - 5-6 0С;
- d. - 4-30 С.

**273. Классификация мяса. Баранина (мясо овец).**

а.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

б.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

с.-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

**274. По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток:**

- a. + - казеин;
- b. - глобулин;
- c. - альбумин;
- d. - белок оболочек жировых шариков.

#### **275.Классификация мяса. Свинина.**

a.-окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белый, подкожный - розового оттенка.

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

c.-мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо выражена.

#### **276.Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:**

- a.- A;
- b. + - C;
- c. - D;
- d. - K.

#### **277.Классификация мяса. Оленина.**

a.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

b.-в зависимости от возраста животного мышечная ткань бывает от бледно-красного до интенсивно-красного цвета, мягкой консистенции; межмышечный и подкожный жир отсутствует, отложения жира имеется в задней части туши, внутренний жир белый, плотный. Соединительная ткань рыхлая.

c.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

#### **278.Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:**

- a. Ответ: + - редуктоза;
- b. - липаза;
- c. - пероксидаза;
- d. - каталаза.

#### **279.Классификация мяса. Конина.**

a.-в зависимости от возрастных особенностей мясо от светлого до темно-красного цвета, от нежного до грубоволокнистого, с незначительными жировыми отложениями. Жир мягкий, желтого цвета. Мясо на воздухе приобретает синеватый оттенок.

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый

c.-окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белый, подкожный - розового оттенка.

#### **280.Классификация мяса. Мясо диких животных.**

a.-цвет мяса животных от красного до темно-красного, запах, присущий данному виду животного, консистенция от плотной до жесткой с наличием соединительной ткани.

b.-мясо молодых животных светло-красного цвета, консистенция нежная, мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует, жир подкожный и внутренний белый, плотный, крошливый.

с.-мышцы от светло-розового до серовато-розового цвета, нежную консистенцию, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир плотный белого или бело-розового цвета, соединительная ткань нежная

**281. Ринит у птиц это...**

- a) Воспаление слизистой оболочки трахеи.
- b) + Воспаление слизистой оболочки носовых ходов.
- c) Воспаление слизистой оболочки синусов

**282. Основная причина ринита птиц**

- a) + Переохлаждение молодняка и взрослой птицы.
- b) Попадание под холодный дождь со снегом.
- c) Содержание птицы на непроточных, сильно загрязненных водоемах.

**283. Кутикулой называют...**

- a) Отдел кишечника у птицы.
- b) Кожный нарост около когтей.
- c) + Мышечный желудок у птицы

**284. Клоацит у птиц это...**

- a) + Воспаление слизистой оболочки клоаки.
- b) Воспаление клюва.
- c) Непроходимость клоаки

**285. Желточный перитонит по латыни называется...**

- a) + Peritonitis vitelline
- b) Puritanituc vitellineв)
- c) Paratanitis vutylleна

**286. При мочекишлом диатезе у старых кур и петухов отмечают признаки...**

- a) Воспаления суставов.
- b) + Подагры.
- c) Отложения солей

**287. Для чего предназначена ветеринарная отчетность?**

- a.-: Для измерения и отражения процессов развития ветеринарного дела
- b.+ : Для отражения фактического состояния заболеваемости животных особо опасных и наиболее социально и экономически значимыми болезнями
- c.-: Для отражения явлений и фактов происходящих в государственной и частной ветеринарии
- d.-: Для отражения обязательных ветеринарных норм, предъявляемых к определенным предприятиям, связанных с животными

**288. Какой период времени хранят журнал формы 3 – вет:**

- a.-: постоянно;
- b.+ : 3 года;
- c.-: 5 лет;
- d.-: 10 лет.

**289. Каждый ветеринарный сертификат снабжается:**

- a.-: Общим идентификационным номером;
- b.+ : Уникальным идентификационным номером:
- c.-: Ни один из ответов неверен.

**290.Отчет по форме 1-вет:**

- a.—: отчет о незаразных болезнях животных;
- b.—: отчет о противоэпизоотических мероприятиях;
- c.+ : отчет о заразных болезнях животных;
- d.—: отчет о ветеринарно-санитарных мероприятиях.

**291.Ветеринарный сертификат в состоянии "погашен" означает, что:**

- a.-: оформление ветеринарного сертификата было завершено
- b.-: оформление ветеринарного сертификата было завершено, но при оформлении
- c.ветеринарного сертификата были допущены ошибки или сырье и/или продукция, на которую оформлен данный ветеринарный сертификат, признана опасной в ветеринарно-санитарном отношении
- d.+ : оформление ветеринарного сертификата было завершено, процедура, в связи с которой на подконтрольный товар был оформлен ветеринарный сопроводительный документ, была завершена, данные ветеринарного сертификата соответствуют действительности, но погашенный ветеринарный сертификат не может быть использован повторно

**292.Молоко представляет собой:**

- a. дисперсионную систему;
- b. + - полидисперсионную систему;
- c. - молекулярную дисперсную систему;
- d. - грубодисперсную систему.

**293.По виду убойных животных различают:**

- a.- говядину, баранину, козлятину, свинину, конину, оленину, мясо кроликов, диких животных (лося, косули, медведя)
- b.- гусятину, кенгурятину, бобрятину, страусятину

**294.В скольких граммах не допускается наличие патогенных микроорганизмов (сальмонелл) для всех кисломолочных продуктов:**

- a. - 10 г.;
- b. - 15 г.;
- c. - 20 г.;
- d. + - 25 г.

**295.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Остывшее мясо это:**

- a.— подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.
- b.— подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.
- c.— подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

**296.Молоко состоит из:**

- a.- всех органических и неорганических веществ;
- b. - воды и аминокислот;
- c. + - молочного жира, молочного сахара, воды, аминокислот, углеводов, минер. В-ва, витамины и др.;
- d. - на 90 % из воды и на 10 % их сухих веществ.

**297.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Охлажденное мясо это:**

- a.— подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсы-

хания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.

b.– подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от – 3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.

c.– подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.

**298.Белки молока это:**

- a. - казеин;
- b. - альбумин;
- c. - глобулин;
- d. + - все выше перечисленные.

**299.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Подмороженное мясо это:**

a.+ подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от – 3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.

b.– подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

c.– подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 °С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.

**300.Ферменты молока это:**

- a.+ - редуктаза, каталаза, пероксидаза, лактоза;
- b. - трансфераза;
- c. - пепсин;
- d. - химотриксин.

**301.Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Замороженное мясо это:**

a.+ подвергнутое замораживанию до температуры не выше –8 °С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

b.– подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до –4 °С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругая консистенция.

c.– подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от – 3 до –5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см - от 0 до –2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от –2 до –3 °С.

**7.3.2 Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.**

**2 семестр**

**1-ый рейтинговый контроль**

Определение видовых и возрастных особенностей. Характеристика ливера. Структурный контроль качества «субпродуктов».

Сравнительная морфология внутренних органов (пищеварительной, дыхательной и мочеполовой систем).

Структурный контроль качества сортовой разделки мяса, определение фальсификаций

Метод определения фальсификаций оценки и сортности мяса.

Способы и средства фальсификации мяса и мясопродуктов.

Определение показателей качества органолептическими методами.

Процессы созревания Морфология и химия мяса животных.



Морфологический и химический состав мяса убойных животных. Химический состав мышечной ткани у убойных животных. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя животных.

Созревание мяса, особенности созревания при вынужденном убое животных.

### **2-ой рейтинг контроль**

Структурные изменения качества и ветеринарно-санитарная оценка мяса различных видов животных при хранении.

Пигментация мяса.

Изменения запаха, вкуса и цвета мяса в процессе хранения

Основные методы определения видовой принадлежности мяса. Физико-химические методы определения видовой принадлежности. Физико-химические показатели жира разных видов животных. Органолептические методы исследования и идентификационные признаки.

Ветеринарно-санитарный контроль качества молока, полученного от больных животных.

Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Пороки молока и их предупреждение.

### **3-ий рейтинг контроль**

Морфологический и химический состав мяса птицы.

Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТам.

Морфологический состав мяса птицы. Оценка качества мяса птицы: методы отбора образцов

Структурный контроль качества и экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

Получаемое сырье и его использование. Химический состав и пищевая ценность рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

Органолептическая оценка.

#### **7.3.3.1 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен)**

1. Определение упитанности у живых крупного и мелкого рогатого скота.
2. Определение упитанности у живых свиней, лошадей, оленей, верблюдов, кроликов и нутрий.
3. Определение возраста и пола по туше рогатого скота, свиней и лошадей.
4. Определение упитанности туши крупного рогатого скота.
5. Определение упитанности туши мелкого рогатого скота.
6. Определение упитанности туш свиней.
7. Определение упитанности туш лошадей и верблюдов.
8. Определение упитанности туш оленей.
9. Определение упитанности туш кроликов.
10. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
11. Сортовая разрубка говяжьих туш, полутуш, четвертинок на отрубы. Особенности сортовой разрубке телятины.
12. Морфологический состав зареза и шейного отрубов говядины.
13. Морфологический состав лопаточного отруба говядины.
14. Морфологический состав спинного отруба говядины.
15. Морфологический состав грудного отруба и пашины говядины.
16. Морфологический состав филейного отруба и оковалка говядины.
17. Морфологический состав костреца и огузка говядины.
18. Морфологический состав передней и задней голяшки говяжьей туши.
19. Определение фальсификации говяжьего мяса.
20. Сортовая разрубка туш баранины и козлятины на отрубы, исключение фальсификаций.

21. Сортная разрубка свиных туш, полутуш, четвертинок на отрубы, её особенности.
22. Сортная разрубка туш, полутуш, четвертинок конины на отрубы.
23. Сортная разрубка туш, полутуш, четвертинок верблюдов на отрубы.
24. Сортная разрубка туш оленей на отрубы.
25. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов говядины.
26. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов свинины.
27. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов баранины и телятины.
28. Скелет, определение возраста и видовой принадлежности по нижнечелюстной кости продуктивных животных.
29. Определение возраста крупного рогатого скота по резцовым зубам нижней челюсти, грудине, лобным пазухам.
30. Определение возраста лошадей по резцовым зубам нижней челюсти.
31. Определение возраста мелкого рогатого скота по резцовым зубам нижней челюсти.
32. Определение возраста свиней по резцовым зубам нижней челюсти.
33. Осливание, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
34. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
35. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
36. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
37. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.
38. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
39. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках.
40. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Санитарная оценка тушек при этих болезнях.
41. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
42. Правила доставки мяса и мясопродуктов на холодильники. Документация.
43. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
44. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.
45. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).
46. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
47. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб и режимы обезвреживания.
48. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть консервированной и мороженой рыбы.
49. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него.
50. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
51. Контроль качества мяса и мясных полуфабрикатов из птицы.
52. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
53. Распознавание мяса различных видов животных.
54. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.

55. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
56. Термины и определения, применяемые в колбасном производстве.
57. Ветсанэкспертиза тушек рыбы при инфекционных заболеваниях (краснуха, оспа карпов, чума щук и раков).
58. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.
59. Требования ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.
60. Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования.
61. Дезинфекция и дезинсекция шкур.
62. Пороки шкур крупного рогатого скота.
63. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов.
64. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения.
65. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.
66. Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.
67. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов. GDR на холодильниках.
68. Дезинфекция и дератизация в холодильниках.
69. Химический состав и пищевая ценность крови.
70. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
71. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты.
72. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
73. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий.
74. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою.
75. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов.
76. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней кроликов.
77. Методы определения свежести мяса нутрий.
78. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных болезнях нутрий.
79. Методы определения свежести мяса кроликов.
80. Производственные пороки колбасных изделий.
81. Виды дефектов колбасных изделий и причины их возникновения.
82. Отбор проб колбасных и ветчинно-штучных изделий для микробиологического контроля.
83. Сроки проведения исследований колбасных изделий на показатели безопасности.
84. Ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий.
85. Технология производства ветчинно-штучных изделий.
86. Технология производства сырокопченых колбас.
87. Требования нормативных документов к качеству колбасных изделий.

#### **7.4. 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 компетен-

ций 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 литература**

Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-464-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/253553>

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара: СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158654>

Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и мероприятия при обнаружении сибирской язвы: учебное пособие / И. Г. Серегин, И. А. Логинов, Д. В. Кривенко. — Санкт-Петербург: Квадро, 2024. — 240 с.: ил., табл. — (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=718338>

### **Дополнительная литература:**

Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/>

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие для студ. с.-х вузов, обуч. по спец. «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринария» / А. В. Смирнов. - 2-е изд., - СПб. : ГИОРД, 2015. - 136 с.

Ветеринарная гельминтология: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Зоотехния", "Ветеринария" / М. Х. Лутфуллин, Д. Г. Латыпов, М. Д. Корнишина. - СПб.: Лань, 2016. - 304 с.

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.

Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. «Ветеринария», «ТППСХП», «Продукты питания животного происхождения» / Л. В. Резниченко [и др.]. - СПб: Лань, 2016. - 80 с.

Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / К. С. Маловастый. - СПб.: Лань, 2016. - 512 с.

Никитин, И. Н. Коммуникации в сфере ветеринарии: учебное пособие / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Ключникова. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-3085-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108462>.

Никитин, И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора [Электронный ресурс]: учебник / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 460 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/>

Никитин, И. Н. Организация и экономика ветеринарного дела: учебник / И. Н. Никитин. — 6-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1609-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. —URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Никитин И. Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство [Электронный ресурс] / Никитин И.Н., Никитин А.И. – Москва: Лань, 2017 – 376 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/>

Организация ветеринарного дела: учебное пособие // Биология. Ветеринария. Прогресс. № 80 (11/2019). - Изд-во "Энтропос". г. Ставрополь, 2019. - 300 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>

Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон. текстовые данные — СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPR books.

#### **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/>

- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**

**ООО «ЭБС Лань».**

Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год (работает до 1 сентября)  
<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>

- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**

**ООО «Электронное издательство Юрайт»**

Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год  
<https://urait.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>

- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**

ООО «Эй Ви Ди - Систем»  
Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

- **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**

Интернет-ресурсы свободного доступа

## **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 учеб-

ник, 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 собеседованиях, 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.VY3 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
«Российское образование» - федеральный портал	<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>
Википедия – поисковая система.	<a href="http://wikipedia.org/wiki">wikipedia.org/wiki</a>
<a href="http://wvAV.ya-fermer.ru/ovtsevodstvo">http://wvAV.ya-fermer.ru/ovtsevodstvo</a>	<a href="http://fermer.ru/ovtsevodstvo">fermer.ru/ovtsevodstvo</a>
<a href="http://meatinfo.ru/mfo/category7id-3">http://meatinfo.ru/mfo/category7id-3</a>	<a href="http://mfo/category7id-3">mfo/category7id-3</a>
<a href="http://forum.fermer.by/index.php?showforum=7">http://forum.fermer.by/index.php?showforum=7</a>	<a href="http://by/index.php?showforum=7">by/index.php?showforum=7</a>
<a href="http://www.odinga.ru/ovca/">http://www.odinga.ru/ovca/</a>	<a href="http://odinga.ru/ovca/">odinga.ru/ovca/</a>
<a href="http://webfermer.ru/publ/zhivotnovodstvo/ovcevodst/ovcevodstvo">http://webfermer.ru/publ/zhivotnovodstvo/ovcevodst/ovcevodstvo</a>	<a href="http://metodv.razvedenij">metodv.razvedenij</a>
<a href="http://wvAV.ya-fermer.ru/ovtsevodstvo">http://wvAV.ya-fermer.ru/ovtsevodstvo</a>	<a href="http://smikro.ru">smikro.ru</a>
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	<a href="http://www.garant.ru;">http://www.garant.ru;</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 аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
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, компрессоры для трихинеллоскопа МИС-7, минианализатор молока «Лактан», рН-метр – 402 – для мяса, люминоскоп «Филин», термометр для мяса, видеоокуляр НВ-200, холодильник



			Атлант XM4021, 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», pH-метр – 402 – для мяса, люминоскоп «Филин», термометр для мяса, видеоокуляр НВ-200, холодильник Атлант XM4021, 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*