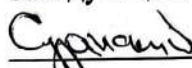


Государственное образовательное учреждение
Приднестровский Государственный университет им. Т.Г.Шевченко
Аграрно-технологический факультет
Кафедра ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой

 Сузанский А.А.

«27» 09 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДВ.01.02 «Контроль качества продукции
животноводства »

Специальность: 36.05.01 «Ветеринария»

Специализация «Лечебное дело»

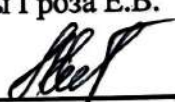
Квалификация (степень)
ветеринарный врач

Форма обучения
очная, заочная

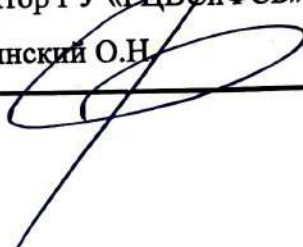
Год набора 2022

Разработала:

доцент кафедры Гроза Е.В.


Работодатель

Директор ГУ «РЦВСиФСБ»

Карпинский О.Н.


Тирасполь- 2024

**Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине
«Контроль качества продукции животноводства»**

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций, приведенных в таблице

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ИД-1опк-6 - знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей. ИД-2опк-6 - уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. ИД-3опк-6 - владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименования	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1. (5семестр)	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов растениеводства	ОПК-6	Модульный контроль №1,2 Комплект контрольных вопросов.
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1. зачет: 5 семестр очная форма обучения, 8 семестр - заочная форма обучения		ОПК-6	Комплект вопросов

Перечень оценочных средств

№п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Модульный	Способность студента применять	Комплект

	контроль №1,2 5 семестр;	полученные знания для решения поставленных вопросов по определенной теме или разделу.	контрольных вопросов (прилагается)
2.	Зачёт, 5 сем. - очная форма обучения, 8 сем. - заочная форма обучения	Способность студента применять полученные знания для решения поставленных вопросов по определенной теме или разделу.	Список вопросов к устному зачёту

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРИДНЕСТРОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Ветеринарная медицина»

Вопросы к модульному контролю
по дисциплине «Контроль качества продукции животноводства»
для обучающихся очной формы обучения, специальности 36.05.01 «Ветеринария»

Модульный контроль №1.

1. Значение международной системы контроля качества HASSP и применение её в ПМП.
2. Охарактеризовать этапы разработки плана международной системы контроля качества HASSP.
3. Структура службы ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.
4. Ветеринарно-санитарный контроль входящего сырья на мясоперерабатывающем предприятии.
5. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства на мясоперерабатывающем предприятии.
6. Ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции на мясоперерабатывающем предприятии.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках.
8. Правила перевозок продуктов животноводства.
9. Перевозка продуктов животноводства железнодорожным транспортом.
10. Перевозка продуктов животноводства автотранспортом.
11. Перевозка продуктов животноводства водным транспортом.
12. Перевозка продуктов животноводства воздушным транспортом.
13. Ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов в технологическом процессе на предприятиях перерабатывающих рыбу.
14. Определение степени свежести и безвредности рыбы.
17. Контроль качества мясных колбас и консервов.
18. Контроль качества рыбы.

Модульный контроль № 2.

1. Контроль качества молока в хозяйствах и на рынках.
2. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в технологическом процессе на молокоперерабатывающих предприятиях.
3. Контроль качества молока.
4. Контроль качества молочнокислых продуктов.
5. Пороки молока.
6. Основы технологии молока и молочных продуктов и требования, предъявляемые к качеству и их безопасности для здоровья.
7. Общие правила ветеринарно-санитарного контроля при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.
8. Перевозка сырья животного происхождения.
9. Требования к местам хранения сырья животного происхождения.
10. Дезинфекция сырья животного происхождения и тары, используемой для сырья животного происхождения.
11. Основные задачи и организационная работа лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.
12. Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках.
13. Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынке.
14. Виды дезинфекции.
15. Приготовление рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.
16. Техника безопасности при приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов.
17. Хранение моющих и дезинфицирующих растворов.

18. Физические методы дезинфекции.
19. Очистка и дезинфекция производственных помещений.
20. Профилактическая дезинфекция транспорта и молочной посуды.
21. Контроль качества очистки и дезинфекции.
22. Дезинсекция.
23. Дератизация.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» - умение четко изложить материал, глубокие теоретические познания в области заданного вопроса;
- оценка «хорошо» - допускаются незначительные неточности в изложении теоретического материала;
- оценка «удовлетворительно» - знание основных аспектов проблемы (вопроса), нечеткое изложение материала;
- оценка «неудовлетворительно» - путаное изложение материала, ошибки в основных определениях.

Составитель: _____ Гроза Е.В.

«24» 09 2024 г.

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Ветеринарная медицина»

Вопросы к зачету

**по дисциплине «Контроль качества продукции животноводства»
для обучающихся очной формы обучений, специальности 36.05.01 «Ветеринария»**

1. Значение международной системы контроля качества HASSP и применение её в ПМП.
2. Охарактеризовать этапы разработки плана международной системы контроля качества HASSP
3. Структура службы ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.
4. Ветеринарно-санитарный контроль входящего сырья на мясоперерабатывающем предприятии.
5. Ветеринарно-санитарный контроль процесса производства на мясоперерабатывающем предприятии.
6. Ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции на мясоперерабатывающем предприятии.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках.
8. Правила перевозок продуктов животноводства.
9. Перевозка продуктов животноводства железнодорожным транспортом.
10. Перевозка продуктов животноводства автотранспортом.
11. Перевозка продуктов животноводства водным транспортом.
12. Перевозка продуктов животноводства воздушным транспортом.
13. Ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов в технологическом процессе на предприятиях перерабатывающих рыбу.
16. Определение степени свежести и безвредности рыбы.
19. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в хозяйствах.
20. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в технологическом процессе на молокоперерабатывающих предприятиях.
21. Хранение и транспортировка молока.
22. Пороки молока.
23. Основы технологии молока и молочных продуктов и требования, предъявляемые к качеству и их безопасности для здоровья.
24. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в хозяйствах.
25. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в технологическом процессе на молокоперерабатывающих предприятиях.
26. Основы технологии молока и молочных продуктов и требования, предъявляемые к качеству и их безопасности для здоровья.
27. Общие правила ветеринарно-санитарного контроля при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.
28. Перевозка сырья животного происхождения.
29. Требования к местам хранения сырья животного происхождения.
30. Дезинфекция сырья животного происхождения, тары, используемой для сырья животного происхождения.
31. Основные задачи и организационная работа лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.
32. Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках.
33. Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынке.
34. Очистка и дезинфекция производственных помещений.
35. Профилактическая дезинфекция транспорта и молочной посуды.
36. Контроль качества очистки и дезинфекции.

- 37. Контроль качества мясных колбас и консервов.
- 38. Контроль качества рыбы.
- 39. Контроль качества молока.
- 40. Контроль качества молочнокислых продуктов.

Критерии оценки:

«зачтено» студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы

«не зачтено» студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

Составитель:  Гроза Е.В.

«27» 09 2024г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРИДНЕСТРОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Ветеринарная медицина»

ТЕСТЫ

по дисциплине «Контроль качества продукции животноводства»

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

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
2. только по степени развития скелетных мышц
3. толщиной кожи
4. только по выступлениям остистых отростков позвонков

2. Как устанавливают упитанность свиней?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. по внешнему виду животных
2. по форме туловища
3. за выступание остистых отростков позвонков
4. по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков

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

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. высшее, среднее и ниже среднего
2. высшее, среднее, ниже среднего, худая
3. высшее, среднее, ниже, худая

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

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. высшая
2. средняя
3. ниже средней
4. чрезмерная

5. К 3-й категории упитанности свиней относят:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. свињи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
2. жирные свињи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3. кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг ;
4. мясные свињи и молодняк живой массой 60-130 кг.

6. Запрещается забой животных на мясо до:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. 10- дневного возраста
2. 14- дневного возраста

- 3.30- дневного возраста
- 4.3 месяцев

7. Запрещается забой птицы на мясо до:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.10- дневного возраста
- 2.14- дневного возраста
- 3.30- дневного возраста
- 4.3 месяцев

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

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.живых животных, птицы, рыбы, пчел
- 2.мяса, молока
- 3.шерсти
- 4.шкур

9. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо -перерабатывающие предприятия?

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- 2.ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)
- 3.ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
- 4.ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная

10. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- 2.ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- 3.ветеринарное свидетельство (форма № 2)
- 4.ветеринарное свидетельство (форма №) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

11. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная
- 2.изолятор
- 3.санитарная бойня
- 4.цех предубойного содержания скота

12. Карантинное отделение предназначено для :

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.содержания больных животных
- 2.содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания
- 3.забоя животных
- 4.предубойного содержания

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

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.в изоляторе;
- 2.в карантинном отделении;
- 3.на скотосырьевой базе
- 4.на санитарной бойне

14. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.6-8ч
- 2.4-10ч
- 3.5ч
- 4.12ч

15. Общие требования к забою животных:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания
- 2.должен прежде всего обеспечить безопасность людей
- 3.должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей
- 4.должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов

16. Какой вид оглушения распространенный?

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.электрооглушение
- 2.применения углекислого газа (CO₂) или смесь газов
- 3.молотом
- 4.с помощью стреляющих аппаратов

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

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.живой массе
- 2.убойной массе
- 3.убойном выходе
- 4.живой массе и убойном выходе

18. Что такое нутровки туш?

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
- 2.процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
- 3.процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
- 4.процесс снятия шкуры

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

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.туши, головы, внутренние органы, финальная точка
- 2.головы, туши, внутренние органы, финальная точка
- 3.туши, внутренние органы, головы, финальная точка
- 4.головы, внутренние органы, туши, финальная точка

20. При переработке однокопытных животных, необходимо обязательно исключить:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1. сепс
- 2. туберкулёз
- 3. лептоспироз
- 4. стахиботриотоксикоз

21. Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы
- 2.заглоточные лимфатические узлы
- 3.туши и полутуши
- 4.околоушные лимфатические узлы

22. На линии переработки птицы по мощности конвейера до 4000 голов в час оборудуют :

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.две точки ВСЕ для осмотра : внутренних органов и тушек, финальная
- 2.три точки ВСЕ : для осмотра внутренних органов и тушек, удаленных внутренних органов и финальная
- 3.четыре точки ВСЕ : голов, тушек, внутренних органов, финальная
- 4.пять точек ВСЕ : голов, лимфоузлов, тушек, внутренних органов, финальная

23. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфоузлах:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.туберкулез, актиномикоз
- 2.эхинококкоз
- 3.гиподерматоз
- 4.гастрозентерит

24. Для диагностики какого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.абсцесс
- 2.цистицеркоз
- 3.эхинококкоз
- 4.лимфаденит

25. Определить порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии :

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша
- 2.голова - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша
- 3.селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка - туша
- 4.туша - легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка

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

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.цвет, запах и консистенцию мышц
- 2.внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию
- 3.состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостаз, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах
- 4.цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.

27. При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, на внешний вид которого органа обращают внимание: величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают порталы лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.легких
- 2.печени
- 3.почек

4.вымени

28. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые, это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.мясо старых животных
- 2.мясо больных животных
- 3.мясо от здоровых животных
- 4.мясо от животных, забитых в агональном состоянии

29. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку, почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем
- 2.кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый,
- 3.3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра
- 4.пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы, часть легких и печени

30. Автолиз - это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойные период
- 2.ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
- 3.микробиологические и ферментативные процессы в мясе
- 4.биологические преобразования в мясе

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

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.остывшее, охлажденное, замороженное
- 2.остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное
- 3.остывшее, охлажденное, подмороженное
- 4.парное, остывшее, замороженное

32. Созревание мяса - это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
- 2.совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
- 3.процесс микробиологической порчи
- 4.явление подобное загара

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

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.испорченное
- 2.свежее
- 3.сомнительной свежести
- 4.несвежее

34. Исследование мяса на свежесть начинают с:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.Учитывая поверхностных лимфатических узлов
- 2.органолептических исследований
- 3.пробы на пероксидазу
- 4.внутренностей

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

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.свежее
- 2.сомнительной свежести
- 3.некачественное
- 4.несвежее

36. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка.

Такое мясо:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.от здорового животного
- 2.при трихинеллезе
- 3.при эхинококкозе
- 4.от больного животного или от животного, забитого в агонии

37. На трихинеллёз исследуют мясо следующих животных:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.свиней, коров, барсуков
- 2.свиней, нутрий
- 3.медведей, свиней, лошадей
- 4.коров, овец, коз

38. На финноз исследуют мясо следующих животных:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- 1.свиней, коров
- 2.свиней, зайцев
- 3.медведей, свиней
- 4.всех вышеперечисленных

39. Видовая принадлежность мяса определяется по:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Цвету и структуре мышечной ткани
2. Качественной реакции на гликоген
3. Реакции преципитации.
4. всему вышеперечисленному

40. Убой и переработка птицы включают ряд последовательных технологических операций:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. предубойный ветеринарный осмотр; предубойная голодная выдержка (уток и гусей 4—8 ч, кур, индеек и цесарок 8—12 ч); убой и обескровливание; снятие оперения, потрошение; послеубойный осмотр тушек и продуктов убоя; товарная оценка тушек по упитанности и качеству обработки, клеймение.

2. убой и обескровливание; снятие оперения, потрошение; послеубойный осмотр тушек и продуктов убоя; товарная оценка тушек по упитанности и качеству обработки, клеймение.

3. снятие оперения, потрошение; послеубойный осмотр тушек и продуктов убоя; товарная оценка тушек по упитанности и качеству обработки, клеймение.

4. предубойная голодная выдержка (уток и гусей 4—8 ч, кур, индеек и цесарок 8—12 ч); убой и обескровливание; снятие оперения, потрошение; послеубойный осмотр тушек и продуктов убоя; товарная оценка тушек по упитанности и качеству обработки, клеймение.

41. К убою не допускают кроликов:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. больных особо опасными инфекционными болезнями (туберкулёз, вирусная геморрагическая болезнь, туляремия), при повышенной или пониженной температуре тела, в состоянии агонии
2. больных особо опасными инфекционными болезнями (миксоматоз, вирусная геморрагическая болезнь, туляремия), в состоянии агонии
3. больных особо опасными инфекционными болезнями (туберкулёз, миксоматоз, вирусная геморрагическая болезнь, туляремия), при повышенной или пониженной температуре тела
4. больных особо опасными инфекционными болезнями (миксоматоз, вирусная геморрагическая болезнь, туляремия), при повышенной или пониженной температуре тела, в состоянии агонии

42. На рынках с целью установления видовой принадлежности при тушке оставляют:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Одно ушко и на ней часть неснятой шкурки
2. Одну лапку
3. Одну лапку и на ней часть неснятой шкурки
4. часть неснятой шкурки

43. Предубойное исследование выпадает при ветеринарно-санитарной экспертизе:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Диких животных
2. Диких животных и пернатой дичи
3. Диких животных и кроликов
4. пернатой дичи

44. Для определения качества меда лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы рынка проводит исследования по следующим показателям:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. органолептические данные (цвет, аромат, вкус, консистенция, наличие механических примесей и признаков брожения); содержание воды; содержание инвертированных (редуцирующих) сахаров; диастазное число; общая кислотность; наличие оксиметилфурфурола; содержание цветочной пыльцы; содержание радиоактивных веществ; содержание сахарозы (по показаниям)
2. органолептические данные (цвет, аромат, вкус, консистенция, наличие механических примесей и признаков брожения); содержание воды; содержание инвертированных (редуцирующих) сахаров; наличие оксиметилфурфурола; содержание цветочной пыльцы; содержание радиоактивных веществ; содержание сахарозы (по показаниям)
3. органолептические данные (цвет, аромат, вкус, консистенция, наличие механических примесей и признаков брожения); содержание воды; содержание инвертированных (редуцирующих) сахаров; диастазное число; общая кислотность; содержание сахарозы (по показаниям)
4. органолептические данные (цвет, аромат, вкус, консистенция, наличие механических примесей и признаков брожения); содержание воды; содержание инвертированных (редуцирующих) сахаров; диастазное число; общая кислотность;

45. Диастазное число — показатель активности этого фермента. Выражают его в единицах Готе, т. е. количество миллилитров 1%-ного раствора крахмала, расщепляемого за 1 ч диастазой, содержащейся в 1 г меда (в пересчете на сухие вещества), при 40 °С. В мёде должно содержаться не менее:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. 6 ед. Готе
2. 7 ед. Готе
3. 12 ед. Готе

46. Основные документы при перевозках продуктов животного происхождения:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. ветеринарное свидетельство
2. накладная, удостоверение о качестве продукта, датированное днем погрузки
3. удостоверение о качестве продукта, датированное днем погрузки, а также ветеринарное свидетельство
4. накладная, удостоверение о качестве продукта, датированное днем погрузки, а также ветеринарное свидетельство

47. После погрузки продуктов животного происхождения на корабли для транспортировки люки закрывают, и доступ к продуктам и охлаждающим устройствам:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. на все время рейса запрещается
2. разрешается при необходимости
3. не запрещается на все время рейса
4. разрешается транспортной полицией

48. Съемке и заготовке подлежат шкуры всех видов животных

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. убитых на мясо, вынужденно убитых, погибших в результате стихийных бедствий
2. убитых на мясо, вынужденно убитых, погибших в результате несчастных случаев
3. убитых на мясо и вынужденно убитых
4. убитых на мясо, вынужденно убитых, погибших в результате несчастных случаев, стихийных бедствий

49. По технологии обработки субпродукты подразделяют на:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. мясо-костные, шерстные и слизистые
2. мякотные, мясо-костные, шерстные и слизистые
3. мякотные, шерстные и слизистые
4. мякотные, мясо-костные, слизистые

50. Согласно ГОСТ 13264—70 на предприятия молочной промышленности принимают молоко кислотностью не более:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. 20 °Т и только в виде исключения, как несортное, кислотностью 21 °Т
2. 20 °Т
3. 18 °Т
4. 16 °Т

Тестовое открытое задание:

1. Какой номер ветеринарного свидетельства выписывается на транспортировку мяса и молока _____
2. Они включены в магистраль лимфатических сосудов и, являясь механическими и биологическими фильтрами для лимфы, очень быстро фиксируют каждое местное повреждение тканей и органов, помогают ветеринарно-санитарному эксперту в проведении санитарной оценки туш и органов _____